

  **Dienstag, 21. Juni 2022**

12:30 Online Check-in (bis 13:00 Uhr)

13:00 Begrüßung der Teilnehmer

*Dr. Monika Knödlseeder,
muva kempten GmbH*



**13:10 Einführung in die Thematik
pflanzlicher Alternativen**

*Georg Herbertz,
Herbertz Dairy Food Service*



**13:45 Welche Bedeutung hat die
pflanzenbasierte Ernährung für
den heutigen Konsumenten?**

*Dr. Markus Keller, Forschungsinstitut für
pflanzenbasierte Ernährung*



**14:20 Aus der Nische in den
Supermarkt – 10 Jahre
Dr. Mannah's pflanzliche
Käsealternativen**

Dr. Mudar Mannah, Happy Cheeze GmbH



 **Pause (ca. 15:00 Uhr)**

**15:15 Gewinnung und Verarbeitung
von pflanzlichen Proteinen**

Robert Stangl, Alfa-Laval Mid Europe GmbH



**15:45 Freisetzung von Mineralien im
Haferdrink durch Enzyme und
Vorstellung eines daraus resul-
tierenden gesunden Haferdrink
mit veganem Omega-3 FS**

*Andreas Reif-Beck, DSM Germany GmbH
DSM Food Specialities*



16:15 Zusammenfassung / Abschlussdiskussion

Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service

16:30 Ende

Konferenzort: Digital
Teilnahmegebühr: 640 € (zzgl. MwSt.)
Anmeldeschluss: 01.06.2022
ATF-Anerkennung: wird beantragt

Weitere Informationen unter:
www.muva.de/konferenz-pflanzliche-alternativen

  **Mittwoch, 22. Juni 2022**

08:30 Online Check-in (bis 09:00 Uhr)

09:00 Begrüßung der Teilnehmer

Dr. Monika Knödlseeder, muva kempten GmbH

**09:10 Welche rechtlichen Rahmen-
bedingungen bestehen bei der
Positionierung pflanzlicher
Alternativen zu Milcher-
zeugnissen?**

*Dr. Carsten Oelrichs, ZENK
Rechtsanwälte*



**09:40 Verkehrsfähigkeit und Kenn-
zeichnung pflanzlicher Milch-
alternativen**

Nicole Golda, muva kempten GmbH



**10:00 Fit für pflanzliche Milchal-
ternativen – Panelaufbau und
Paneltraining für Sensoriker**

Rebekka Wucher, muva kempten GmbH



 **Pause (ca. 10:40 Uhr)**

**11:00 Einfache, schnelle und genaue
Zuckermessung für
Getreide Drinks**

Dr. David Stadler, DirectSens GmbH



**11:30 Pflanzliche Milchalternativen
einfach fermentieren**

Jonathan Hermann, Chr. Hansen GmbH



**12:00 Die sensorischen Attribute
pflanzenbasierter Milchal-
ternativen und Möglichkeiten zur
Maskierung und Modellierung
unerwünschter Off-Noten**

*Astrid Gumbinger,
IFF Deutschland GmbH
Joachim Schwobe, IFF Danisco Deutschland GmbH*



**12:30 Sensorik vs. Funktionalität:
Proteinblends als Chance für
High-Protein-Produkte**

*Dr. Frederic Tamm,
CONDETTA GmbH & Co. KG*



13:00 Zusammenfassung / Abschlussdiskussion

Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service