

Universität Hohenheim
Fachgebiet Milchwissenschaft
und -technologie (150e)
Garbenstr. 21
70599 Stuttgart-Hohenheim

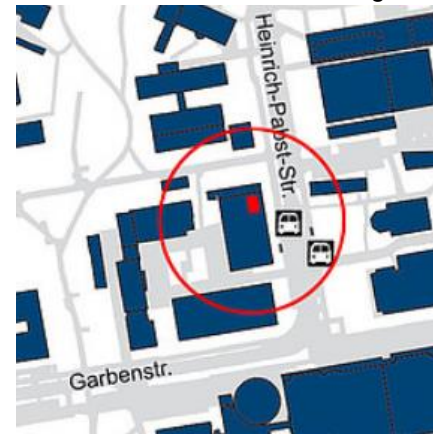
Letzter Termin
für die Anmeldung:
07. März 2024

Online-Teilnahme

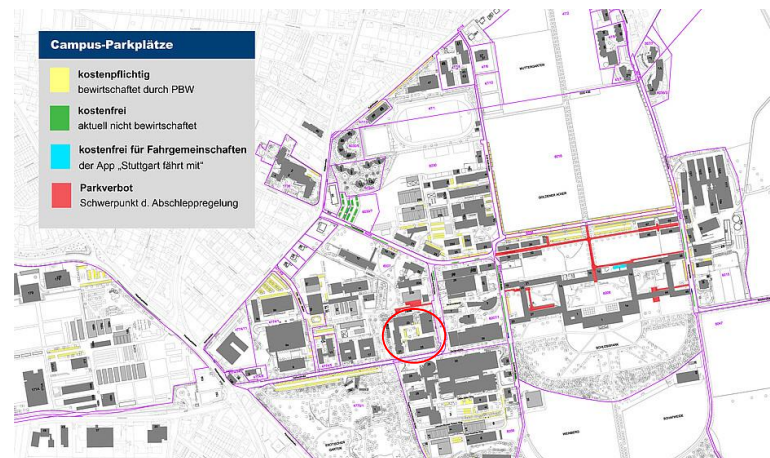
Informationen erhalten Sie nach der Anmeldung mit der Rechnung.

Präsenz-Teilnahme

Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
Hörsaal 26
Heinrich-Pabst-Str. 3
70599 Stuttgart
Eingang im Innenhof
unseres Instituts



Parken auf dem Campus



<https://www.uni-hohenheim.de/mobilitaet-parkgebuehren>
(je angefangene Stunde: € 2,00, Tageshöchstsatz: € 6,00)
Das Parken im Innenhof des Instituts ist nicht möglich.

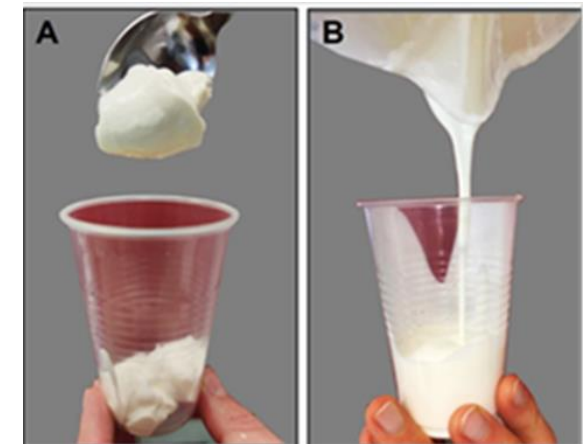
Hohenheimer Technologie-Seminar

Technologien für Lacto- und Phyto-Produkte 2.0

Processing: Optionen & Visionen

HYBRID-SEMINAR

Donnerstag, 14. März 2024
Beginn: 9:30 Uhr



PROGRAMM

- 9:30 **Begrüßung**
Prof. J. Hinrichs
- 9:40 **Herausforderungen beim Einsatz pflanzlicher Proteine für Milch-Alternativen**
Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 10:00 **Dekanter für eine hohe Proteinausbeute**
D. Bußmann (GEA, Oelde)
- 10:40 **Originäre Enzyme in pflanzlichen Rohstoffen - Analytik, Vorkommen und Bedeutung -**
L. Drotleff & Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 11:00 **Sporenbildner in pflanzlichen Rohstoffen und deren thermische Inaktivierung**
A. Gleißle & Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 11:30 **Starterkulturen für fermentierte pflanzliche Alternativen**
J. Herrmann (Chr. Hansen GmbH, Nienburg)
- 12:00 - 13:00 **Mittagspause**
- 13:00 **Viel Protein – geringe Viskosität bei fermentierten Milchprodukten**
N. Piskors & Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 13:40 **Lagerfähige Milchgelgranulate als neuer Grundstoff für die Käseherstellung**
F. Schmidt & Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 14:20 **Prozessstabile Molkenprotein-Pektin Aggregate als Fetteplacerr – Herstellung und Einsatz**
J. Filla, Prof. R. Kohlus & Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 15:00 - 15:30 **Pause**
- 15:30 **Ausblick praxisnahe Forschungsarbeit**
Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)

Ab 16:00 **Besichtigung der Forschungseinrichtung**



HINWEISE

Seminarkosten

- Teilnehmer € 290,00
- Mitglieder des Fördervereins ILB € 200,00

Bankverbindung

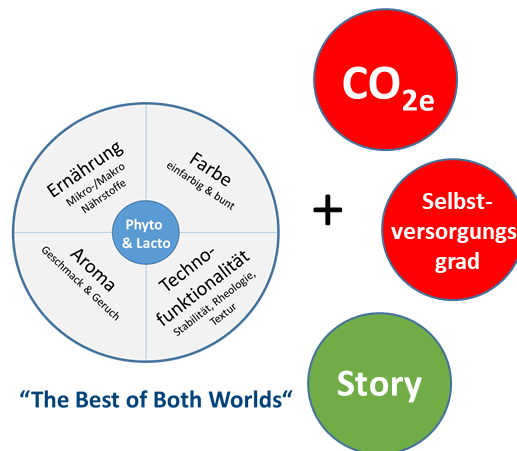
Universität Hohenheim
IBAN: DE20 6005 0101 0002 5601 08
BIC: SOLADEST600
BW-Bank Stuttgart

Sie erhalten vorab eine Rechnung, bitte warten Sie diese ab.

Verwendungszweck = Rechnungsnummer

Veranstalter

Fg. Milchwissenschaft und -technologie,
Institut für Lebensmittelwissenschaft und
Biotechnologie,
Universität Hohenheim



“The Best of Both Worlds“

ANMELDUNG

Anmeldeschluss ist der 07. März 2024!

Per Post an umstehende Anschrift (bitte diesen Abschnitt der Einladung abtrennen)
oder per E-Mail an: eidner@uni-hohenheim.de

**Hiermit melde ich mich zum Hohenheimer
Technologie-Seminar**

**„Technologien für Lacto- und
Phyto-Produkte 2.0“**

am 14. März 2024 an.

Präsenz-Teilnahme **Online-Teilnahme**

Die Seminargebühr in Höhe von

_____ €

überweise ich bis zum 10. März 2024 auf das Konto der
Universität Hohenheim.

Verwendungszweck = Rechnungsnummer

Vorname Name

Firma

Straße Haus-Nr.

PLZ Ort

E-Mail

Datum und Unterschrift