

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

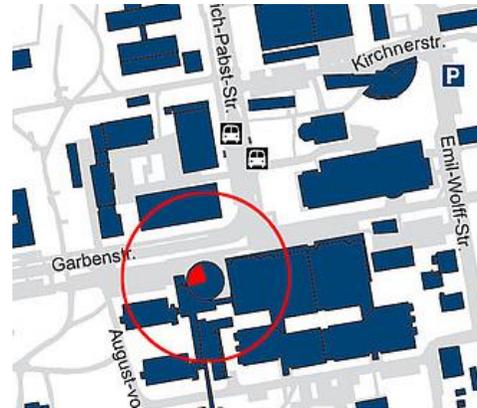
Letzter Termin
 für die Anmeldung:
 10. März 2023

Online-Teilnahme

Informationen erhalten Sie nach der Anmeldung mit der Rechnung.

Präsenz-Teilnahme

Hörsaal Ö2
 Garbenstr. 28
 70599 Stuttgart



Parken auf dem Campus

Kostenpflichtig	
	ohne Schranke
	mit Schranke: Nur Uni-Angehörige
	mit Schranke: öffentlich
	E-Ladestation
Kostenfrei	
	aktuell keine Bewirtschaftung
Parkverbot	
	Schwerpunkte Abschleppregelung

<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*

Processing: Optionen & Visionen

HYBRID-SEMINAR

Mittwoch, 22. März 2023
 Beginn: 9:30 Uhr



Hybrid-Käse mit Algen

PROGRAMM

- 9:30 **Begrüßung**
Prof. J. Hinrichs
- 9:40 **„Phyto & Lacto“ – Ein Einstieg**
Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 10:00 **Pflanzliche Alternativen: Daten zur Prävalenz und thermischen Resistenz von Sporenbildnern**
A. Gleissle & Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 10:30 **Herausforderungen bei der Prozessliniengestaltung pflanzlicher Drinks**
A. Ruppell (TetraPak, Schweden)
- 11:10 **Käsehybride: Innovation durch Zugabe von Pflanzenprotein**
L. Drotleff, H. Braitmaier & Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 11:30 **Schmelzeigenschaften: Alternative zu Käse auf Basis pflanzlicher Proteine**
A. Wahl (Universität Hohenheim)

12:00 - 13:00 Mittagspause

- 13:00 **Biofunktionelle Stoffe gewonnen aus Molke**
F. Ostertag (Universität Hohenheim)
- 13:40 **Effiziente Abtrennung von Salzen bzw. Gewinnen von Wertstoffen durch Konzentrieren und Kristallisieren in EINEM Schritt**
R. Olthof & Dr. Weideneder (Salttech BV)
- 14:20 **So süß wie Saccharose? - Sirup durch tri-enzymatische Umsetzung von Lactose**
R. Schiebelbein, N. Weber, Prof. L. Fischer, 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

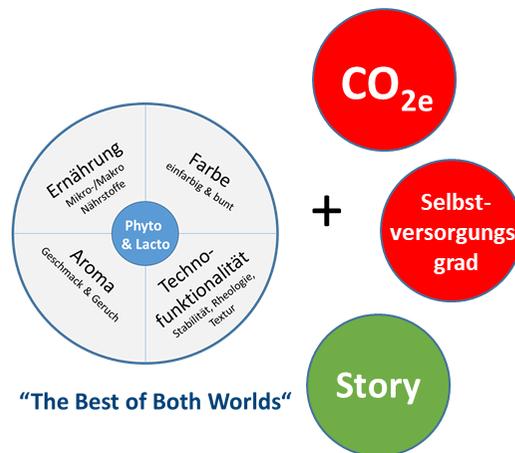
Universität Hohenheim
IBAN: DE20 6005 0101 0002 5601 08
BIC: SOLADEST600
BW-Bank Stuttgart

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

Verwendungszweck = Rechnungsnummer

Veranstalter

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



ANMELDUNG

Anmeldeschluss ist der 10. März 2023!

Per Post (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“

am 22. März 2023 an.

Präsenz-Teilnahme **Online-Teilnahme**

Die Seminargebühr in Höhe von _____ €

überweise ich bis zum 12. März 2023 auf das Konto der
Universität Hohenheim.

Verwendungszweck = Rechnungsnummer

Vorname Name

Firma

Straße Haus-Nr.

PLZ Ort

E-Mail

Datum und Unterschrift