

Online-Satellitenworkshop „Poster Pitch: Vorstellung und Diskussion der Posterauswahl“

	Montag, 20.09.2021
	Poster Pitch: Vorstellung und Diskussion der Posterauswahl (Online via Webex) K. Riehn (Hamburg), P.G. Braun (Leipzig), M. Wagner (Wien)
14.00-14.20	Poster 1-5
	Beindorf, P.M. (München) Sicherheit von Sous-vide gegarten Rumpsteaks
	Albert, T. (Leipzig) Inaktivierung von murinem Norovirus und Tulane Virus auf Edelstahloberflächen durch kaltes atmosphärisches Plasma
	Kain, T. (Hannover) Inaktivierung von <i>Listeria monocytogenes</i> bei verschiedenen Sous Vide Gartemperaturen in Rinder- und Schweinehackfleisch
	Matt, M. (Innsbruck) Comparison of <i>Campylobacter</i> genotypes on three Austrian broiler farms after a five-year-period
	Schwaiger, K. (Wien) Entwicklung der kälteliebenden Mikrobiota in vakuumverpacktem Rindfleisch
14.20-14.40	Diskussion
14.40-15.00	Poster 6-10
	Becker, A. (Hannover) Anwendung der Plasmatechnologie zur Reduktion von <i>Campylobacter</i> spp. auf Hähnchenbrustfilet
	Perleth, J. (Berlin) Einsatz von Bakteriophagen gegen <i>Pseudomonas aeruginosa</i> -Biofilme in der Lebensmittelkette
	Guder, G. (Braunschweig) <i>Listeria monocytogenes</i> in losen schwarzen/geschwärzten Oliven
	Nuesch-Inderbinen, M. (Zürich) Sequence types and antimicrobial resistance profiles of <i>Streptococcus uberis</i> isolated from bovine mastitis
	Schiel, L. (Freiburg) Kennzeichnungsprüfung von Speiseinsekten – Ergebnisse eines Internetprojektes
15.00-15.20	Diskussion
15.20-15.40	Pause
15.40-16.00	Poster 11-15
	Klees, S. (Detmold) Vorkommen von Antibiotika-resistenten Erregern in der Kette der Fleischgewinnung und Fleischverarbeitung sowie in Umweltproben
	Opherden, S. (Berlin) Bakterielle Dekontamination von Konsumeiern durch UV-C und UV-C-LED-Technik
	Schauer, K. (Oberschleißheim) Antibiotic resistance profiling of aerobic spore-formers isolated from food
	Drevin, M. (Hannover) Untersuchungen zur Eignung von Starterkultur-Bakterien zur Reduktion von pathogenen Bakterien und Verderbnisbakterien
	Upmann, M. (Lemgo) Einflussfaktoren auf das Ergebnis des HADH-Gefrierfleischnachweises
16.00-16.20	Diskussion
16.20-16.40	Poster 16-18
	Roofls, K. (Hannover) Reduktion von <i>Campylobacter jejuni</i> durch kaltes Atmosphärendruck Plasma

	Hammerl, J. (Berlin) Lytic phages from German waste water treatment plants of livestock slaughterhouses and their potential to combat multidrug-resistant <i>P. aeruginosa</i> isolates
	Peh, E. (Hannover) Entwicklung und Einsatz eines Phagencocktails als <i>Campylobacter</i> -Minimierungsstrategie in der Geflügelmast
16.40-17.00	Diskussion
17.00	Veranstaltungsende