

	Donnerstag, 26.09.2019
	Milchhygiene (Saal Werdenfels)
8.30	B. Fahrenhorst-Reißner, F.X. Martin (Münster): Inwieweit kann die Authentizität der Angabe Weidemilch anhand von Milchuntersuchungen überprüft werden?
8.45	M. Plötz, M. Suchy, E. Usleber (Hannover, Gießen): Antibiotikarückstände in hemmstoffpositiver Anlieferungsmilch in Hessen in den Jahren 2015-2019
9.00	M. Lahrssen-Wiederholt, K. Schulz, M. Spolders, A. Lüth, H. Schafft (Berlin): Anreicherung von nicht-dioxinähnlichen Polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB) in der Milch und im Blut von Kühen sowie deren Übergang in das Kalb
9.15	M. Köthe (Leipzig): Wie die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums die sensorische Wahrnehmung beeinflusst
9.30	Diskussion
9.45	S. Thielke, K. Remm, A. Boulaaba, E. Thier (Hannover): Rohmilchkäse: mikrobiologische Analysen und Trends
10.00	E. Thier, S. Thielke, K. Könneke, T. Schumacher (Braunschweig): Zulassung von mobilen Käsereien in Niedersachsen - Ein Erfahrungsbericht
10.15	B.S.J. Phiri, B.M. Hang'ombe, S. Schaarschmidt, S. Maurischat, H. Wichmann-Schauer, A. Fetsch (Berlin, Lusaka): <i>Staphylococcus aureus</i> in the Zambian milk chain – The SAD-Zambia project
10.30	Diskussion
10.45	Kaffeepause
	Schwerpunkt Bakteriophagen (Saal Werdenfels)
11.10	W. Beyer (Stuttgart): Bakteriophagen - zurück in die Zukunft
11.45	H. Neve, N. Wagner, S. Koberg, E. Brinks, C.M.A.P. Franz (Kiel): Phagen der Milchsäurebakterien - „Troublemakers“ in der Milchfermentation
12.05	S. Hertwig (Berlin): Einsatzmöglichkeiten von Phagen entlang der Lebensmittelkette
12.25	Diskussion
12.40	Posterpräsentation Milchhygiene / Fleischhygiene