

Lacto- und Phyto- Technologien 2030

Donnerstag, **20. März 2025**

Beginn: **9:00 Uhr**



Foto: Universität Hohenheim/Angelika Emmerling



Anfahrt und Ort

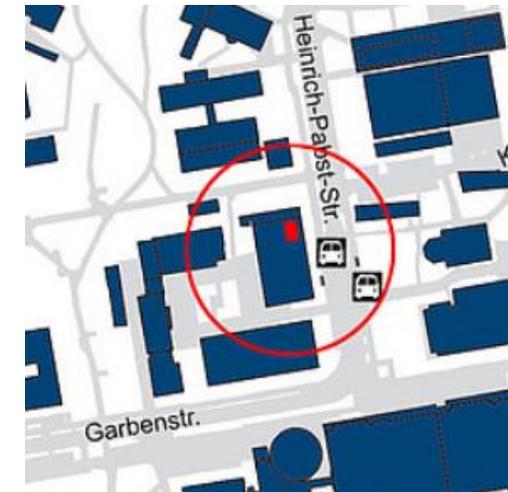
Präsenz-Teilnahme

Institut für Lebensmittelwissenschaft
und Biotechnologie

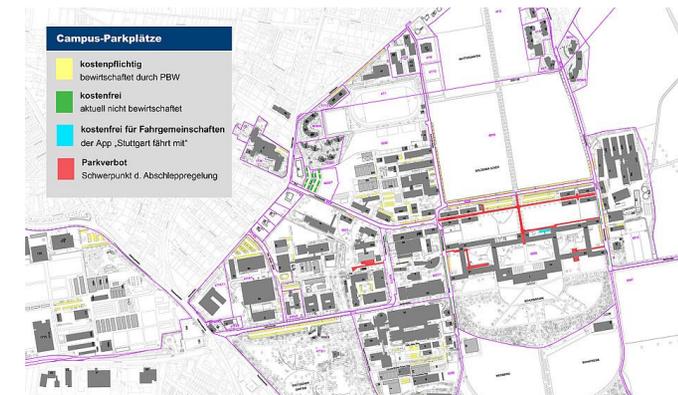
Hörsaal 26

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

Programm

- 9.00 **Begrüßung**
Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 9.15 **Die Klimakrise: Warum wir handeln müssen**
Prof. V. Wulfmeyer (Universität Hohenheim)
- 10.00 **2030, Ernährung durch Milchprodukte aus Precision Fermentation?**
Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 10.20 **Haferproteine – Gewinnen, Charakterisieren und Kinetik der thermischen Denaturierung**
F. Schmidt*, L. Hung**, Prof. K. Scherf** & Prof. J. Hinrichs* (*Universität Hohenheim, **Leibniz Inst. of Food Systems Biology)
- 10.50 – 11.15 Kaffeepause**
- 11.15 **Zein aus Maiskleber - ein Protein mit Potenzial für schmelzfähige Käsealternativen**
A. Wahl & Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 11.45 **Fallbeispiele für die Nutzung von Wärmepumpen für Prozesswärme – Optionen und Perspektiven**
R. Tesch (Nutreon)
- 12.30 – 13.30 Mittagspause**
- 13.30 **High-value Proteine aus Sauermolke – Wege zur optimierten Wertschöpfung**
F. Ostertag & Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 14.10 **Phasenadaptierte thermische Behandlung zum Herstellen von H-Milch mit verbessertem Erhalt wertgebender Inhaltsstoffe**
L. Drotleff & Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 14.50 **Digitales Prozess-Abbild durch maschinelles Lernen zum Erkennen kritischer Zustände**
D. Hummel, D. Jox, Prof. C. Krupitzer & Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
- 15.30 – 16.00 Kaffeepause**
- 16.00 **Möglichkeit zur Besichtigung der Forschungseinrichtung**
Prof. J. Hinrichs & Mitarbeiter (Universität Hohenheim)

Hinweise

Seminarkosten

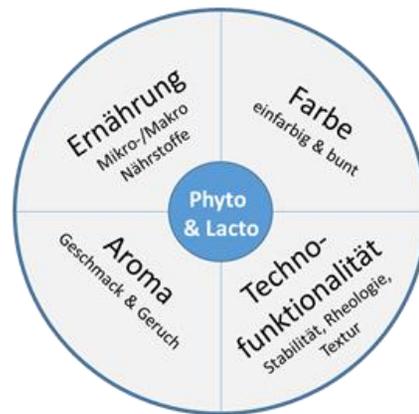
- Teilnehmer € 290,00
- Mitglieder des Fördervereins ILB € 200,00

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 14. März 2025

Bitte melden Sie sich formlos oder mithilfe dieses Abschnitts per Mail an: eidner@uni-hohenheim.de

Hiermit melde ich mich zum Hohenheimer Technologie-Seminar

„Lacto- und Phyto-Technologien 2030“

am 20. März 2025 an.

Präsenz-Teilnahme Online-Teilnahme

Die Seminargebühr in Höhe von _____ €

überweise ich bis zum 17. März 2025 auf das Konto der Universität Hohenheim.

Verwendungszweck = Rechnungsnummer

Vorname Name

Firma

Straße Haus-Nr.

PLZ Ort

E-Mail

Datum und Unterschrift