

## Lacto- und Phyto- Technologien 2030

Donnerstag, **20. März 2025**

Beginn: **9:00 Uhr**



Foto: Universität Hohenheim/Angelika Emmerling



## Anfahrt und Ort

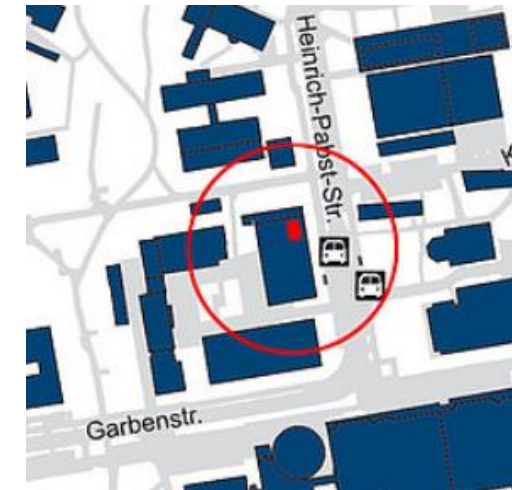
### Präsenz-Teilnahme

Institut für Lebensmittelwissenschaft  
und Biotechnologie

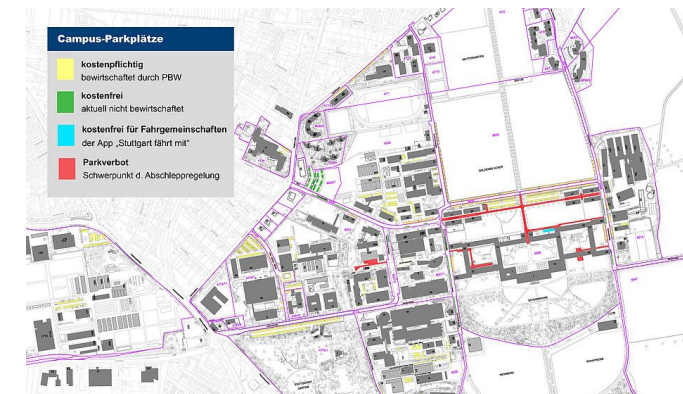
#### Hörsaal 26

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

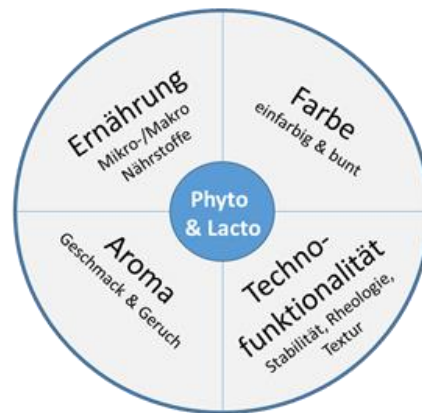
- Teilnehmer € 290,00
- Mitglieder des Fördervereins ILB € 200,00

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](mailto: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