

Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie

Hohenheimer Technologie-Seminar 2026

Mikrowelle, Textur, Fouling – Technologien für Milch und Alternativen

Donnerstag, **19. März 2026**
Beginn: **9.00 Uhr**



Universität Hohenheim / D. Hummel



Universität Hohenheim / F. Schmidt

Anfahrt und Ort

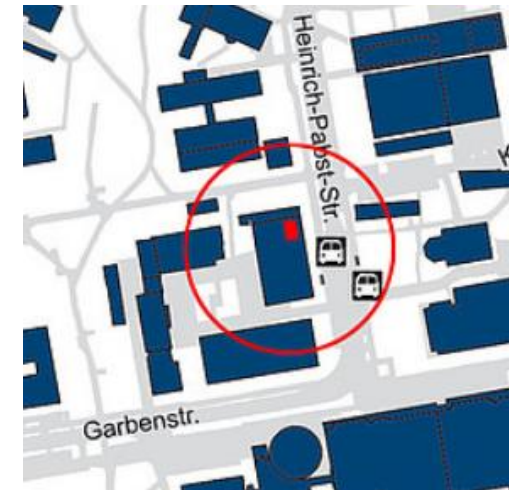
Präsenz-Teilnahme

Institut für Lebensmittelwissenschaft
und Biotechnologie

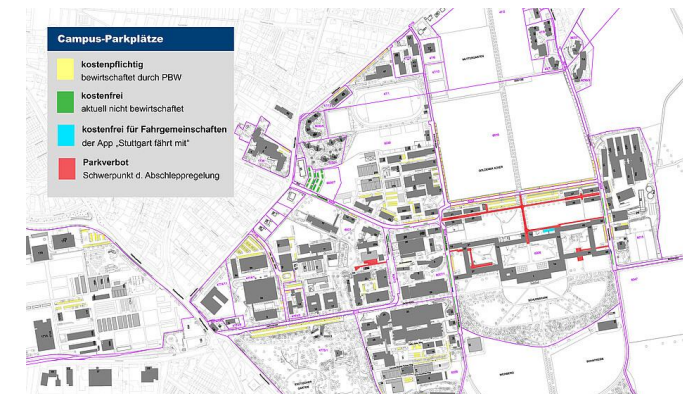
Hörsaal 26

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

09.00	Begrüßung Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)
09.15	Alternativen. Ein Plus für die Milchwirtschaft? Prof. S. Hess (Universität Hohenheim, Fg. Agrarmärkte)
09.45	Neues zu Sporenbildnern in Milchalternativen - Prävalenz, Öle, Inaktivierung A. Gleißle (Universität Hohenheim)
10.15	Alternative Erhitzung mittels Mikrowellen am Beispiel Milchkonzentrate und H-Milch L. Drotleff (Universität Hohenheim)
10.45 – 11.15 Kaffeepause	
11.15	NEU: Mikrowellenunterstütztes Extrudieren am Beispiel Pasta Filata-Käse Dr. B. Graf, F. Schmidt (Universität Hohenheim)
12.00	Mikrowellen – Anlagen und Anwendungsbeispiele P.-A. Püschner/J. Lidde (Püschner GmbH & Co. KG MicrowavePowerSystems)
12.30 – 13.30 Mittagspause	
13.30	Technologisches Potenzial für die Texturgestaltung fermentierter Milchprodukte N. Piskors (Universität Hohenheim)
14.00	NEXT GENERATION CHEESE - Textur, Schmelzverhalten und Aroma F. Schmidt (Universität Hohenheim)
14.30	Technologie für Barista-Schaum auch bei hohem Fettgehalt? D. Hummel (Universität Hohenheim)
15.00 – 15.30 Kaffeepause	
15.30	Fouling beim Erhitzen von Milchalternativen P. Mütter (Universität Hohenheim)

Ab 16.00 Besichtigung der Forschungseinrichtung

Hinweise

Seminarkosten

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

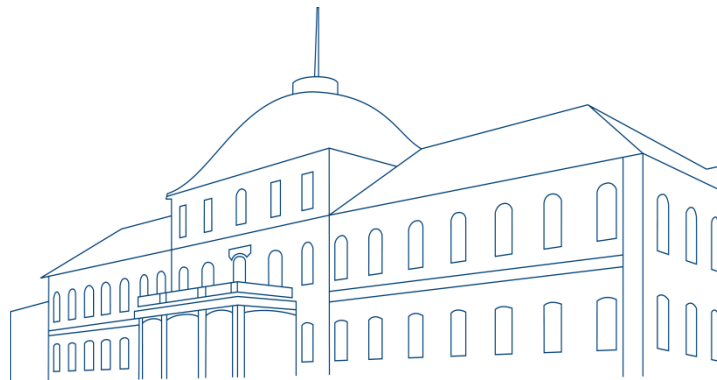
Bankverbindung
Universität Hohenheim
IBAN: DE20 6005 0101 0002 5601 08
BIC: SOLADEST600
BW-Bank Stuttgart

Sie erhalten vorab eine Rechnung, bitte warten Sie diese ab.
Verwendungszweck = Rechnungsnummer

Sie können sowohl in Präsenz als auch online über Zoom am Seminar teilnehmen. Bitte kreuzen Sie dies unbedingt auf dem nebenstehenden Abschnitt an oder teilen Sie es uns bei der formlosen Anmeldung mit.

Veranstalter

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



Anmeldung

Anmeldeschluss ist der 13. März 2026!

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

Hiermit melde ich mich zum Hohenheimer Technologie-Seminar

„Mikrowelle, Textur, Fouling – Technologien für Milch und Alternativen“

am 19. März 2026 an.

☐ **Präsenz-Teilnahme** ☐ **Online-Teilnahme**

Die Seminargebühr in Höhe von _____ €

überweise ich bis zum 13. März 2026 auf das Konto der Universität Hohenheim.

Verwendungszweck = Rechnungsnummer

Vorname Name

Firma

Straße Haus-Nr.

PLZ Ort

E-Mail

Datum und Unterschrift