

4. Internationale Konferenz BEDEUTUNG PFLANZLICHER UND ZELLBASIERTER ALTERNATIVEN FÜR DIE MILCHWIRTSCHAFT

Kempten: 13./14. Juni 2023 (Präsenz)

muva
kempten

 Akademie

  **Dienstag, 13. Juni 2023**

09:30 Registrierung / Eröffnung der Foyer-Ausstellung

10:30 Begrüßung der Teilnehmer

Dr. Monika Knödlseeder, muva kempten GmbH

Moderation: Dr. Monika Knödlseeder

10:40 Standortbestimmung und Einführung in die Thematik

Mehr Gesundheit, Nachhaltigkeit und Tierwohl in unserer Ernährung
Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service

11:15 Eine Welt, ein Klima und eine (letzte) Chance!

Willkommen im Jahrzehnt der Entscheidung
Dr. Udo Engelhardt, The Climate Task Force – a division of ansvar 2030

 **12:15 Uhr Mittagspause**

Besuch der Foyer-Ausstellung / Produktverkostung

Moderation: Dr. Maximilian Moravek

13:30 Pflanzendrinks – die gesündere und ökologischere Alternative zu Milch?

Dr. Barbara Walther, Agroscope, Schweiz

14:00 Einfluss veganer Drinks auf die Viskositätseigenschaften von Pudding

Markus Löns, Brabender GmbH & Co. KG

14:30 Pflanzlich basierte Lebensmittel – wie werden diese analytisch im Labor bewertet?

Dr. Anna Fichtner, muva kempten GmbH

 **15 Uhr Pause mit Besuch der Foyer-Ausstellung**

Moderation: Georg Herbertz

15:30 Herstellung von fermentierten pflanzlichen Alternativen für Molkereiprodukte

Eine Symbiose von Rohmaterialherstellung und Starterkulturen
Dr. Kilian Daffner, Werner Müller, DOEHLER GmbH

16:00 Herstellung von Milchersatzprodukten am Beispiel von Mandelproteinen und weiteren Rohstoffen

Sven Scheuber, OPW Ingredients GmbH

16:30 Die Lupine – ein einzigartiger Rohstoff und die Queen unter den pflanzlichen Proteinen

Corinna Faustmann, Prolupin GmbH

17:00 Zusammenfassung / Besuch Foyer-Ausstellung

19:00 Abholung der Gäste am Hotel (Bustransfer)

19:30 Einladung zum gemeinsamen Abendessen im Landhaus Sommerau in Buchenberg - Bayerische & vegane Spezialitäten - mit den Teilnehmern, Referenten, Ausstellern und Gästen

Anschließend Bustransfer zurück zu den Hotels

Infos: www.muva.de/seminare/details/konferenz-pflanzliche-alternativen

  **Mittwoch, 14. Juni 2023**

08:30 Besuch der Foyer-Ausstellung

Moderation: Stefan Bröll

09:00 Eine Geschmacksreise durch den Kräutergarten für pflanzenbasierte Alternativen zu Frischkäse

Katharina Greiwe, Darégal Gourmet Deutschland GmbH

09:30 Stabilisierungstechnologien von pflanzlichen Milchalternativen

Tanja Wüstenberg, CP Kelco Germany GmbH

10:00 Hafer in aller Munde!

Komplettlösungen für Molkereien und die gesamte Lebensmittelindustrie
Michael Koenen, Alexander Krauskopf, Roland Gianotten, Zentis GmbH & Co. KG

 **10:30 Pause mit Besuch der Foyer-Ausstellung**

Moderation: Dr. Monika Knödlseeder

11:00 Herstellung von alternativen Produkten auf Basis von Reis und Ackerbohnen

Verbesserung der Sensorik durch funktionelle Ballaststoffe
Christian Bauer, Beneo GmbH / Beneo-Technology Center

11:30 Herstellung von Alternativen zu Molkereiprodukten aus der Sicht eines Maschinenbauunternehmens

Von der Laboranforderung zur industriellen Lösung
Alexander Scheidel, Florian Stauber, Krones AG

12:00 Streichfähige und schnittfeste Alternativen zu Käse

Flexible Prozesslösungen für alle Anforderungen
Marcus Maus, KARL SCHNELL GmbH & Co. KG

 **12:30 Uhr Mittagspause**
Besuch der Foyer-Ausstellung / Produktverkostung

Moderation: Georg Herbertz

13:30 Scale-up: Vom Labor zur Produktionsanlage Vegane Produktionssysteme als Ganzes verstehen

Florian Klein, Ruland Engineering & Consulting GmbH

14:00 Texturlösungen für pflanzliche Lebensmittel mit „clean label“ Produkten auf Kartoffelbasis

Vorgestellt an den Beispielen: pflanzliche Alternativen für Käse und Joghurt
Jaap Harkema, Royal Avebe

 **14:30 Pause mit Besuch der Foyer-Ausstellung**

14:45 Wie ernähren wir die Welt 2050 – zukünftige Wege zu nachhaltigen Nahrungsmitteln

Erwartungen an die Präzisionsfermentation
Heinz Jürgen Kroner, CEO BU New Food and BU Liquid & Filling, GEA Group

15:30 Prozesslinien zur Fraktionierung von pflanzen- und mikrobiell-basierter Rohstoffe

Anita Rhein, ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH

16:00 Abschlussdiskussion / Zusammenfassung

16:15 Verabschiedung und Ende der Konferenz