

**Hitzestabile mikrobielle Enzyme in Rohstoffen zur Milchverarbeitung –  
Qualitätssicherung, Entwicklung eines Testsystems und  
technologische Optionen**

- Koordinierung:** Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn
- Forschungsstelle I:** Technische Universität München  
Zentralinstitut für Ernährung und Lebensmittelforschung  
Abt. Mikrobiologie  
Prof. Dr. S. Scherer/Dr. M. Wenning
- Forschungsstelle II:** Universität Hohenheim  
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie  
FG Lebensmittel tierischer Herkunft  
Prof. Dr. Dr. J. Hinrichs
- Forschungsstelle III:** Universität Hohenheim  
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie  
FG Biotechnologie  
Prof. Dr. L. Fischer/Dr. B. Kranz
- Industriegruppe:** Milchindustrie-Verband e.V. (MIV), Berlin\*
- Projektkoordinator: A. Schlösser  
Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG,  
Lauben
- Laufzeit:** 2011 – 2014
- Zuwendungssumme:** € 674.200,--  
(Förderung durch BMWi via AiF/FEI)

**Mitglieder des Projektbegleitenden Ausschusses:**

<b>Name des Ausschussmitglieds</b>	<b>Vertretene Stelle (Unternehmen / Organisation)</b>	<b>KMU</b>
<b>AEHLE, Dr. W.</b>	Brain AG Biotechnology Research And Information Network AG, Zwingenberg	X
<b>ALBRECHT, Dr. Markus</b>	DIM Gesellschaft für Dienstleistungen in der Milchwirtschaft mbH, Kirchheim unter Teck	X
<b>ALBRECHT, Dr. Markus</b>	Milchprüfing Baden-Württemberg e.V., Kirchheim unter Teck	
<b>ALBRECHT, Dr. Ute</b>	CREMILK GmbH, Kappeln	
<b>BEDAU, Uwe</b>	Milchwerke Mittelelbe GmbH, Stendal	

\*) Vertreter der beteiligten Fachverbände sind per se Mitglied des Projektbegleitenden Ausschusses

<b>CRUIJSEN</b> , Dr. Hans	FrieslandCampina Laboratory & Quality Services, AC Leeuwarden	
<b>DIETRICH</b> , Joachim	OMIRA Oberland-Milchverwertung Ravensburg GmbH, Ravensburg	
<b>DÖRING</b> , Sven Rainer	NORDMILCH GmbH Standort Zeven, Zeven	
<b>GREEN</b> , J.	J. Bauer GmbH & Co. KG, Wasserburg	
<b>HAMMELEHLE</b> , Dr. Bernd	Molkerei Hainichen-Freiberg GmbH & Co. KG, Oberschöneck	X
<b>HÖRSTMANN-JUNGEMANN</b> , Dr. K.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld	
<b>KOCH-HARTKE</b> , Dieter	Humana Milchindustrie GmbH, Everswinkel	
<b>KOBE</b> , Franz-Josef	Privatmolkerei Naarmann GmbH, Neuenkirchen	X
<b>LEMBKE</b> , Dr. Fritz	Tetra Pak GmbH & Co. KG Int. Packaging Research Laboratories, Stuttgart	
<b>NAßL</b> , Dr. Konrad	Zott GmbH & Co. KG, Mertingen	
<b>RUNGE</b> , Dr. Gisela	Milchindustrie-Verband e.V. (MIV), Berlin	
<b>SAFFERT</b> , Dr. Alexander	Tetra Pak GmbH & Co. KG Int. Packaging Research Laboratories, Stuttgart	
<b>SCHLÖBER</b> , Angelika	Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG, Lauben	
<b>SCHOKKER</b> , Dr. Erix	FrieslandCampina Corporate Research, BA Deventer	
<b>STROHDEICHER</b> , Michael	Unternehmensgruppe Theo Müller GmbH & Co. KG, Fischach-Aretsried	
<b>STROHMAIER</b> , Dr. Werner	Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG, Lauben	
<b>WEICHHARD</b> , Edgar	Optiferm GmbH, Oy-Mittelberg	X
<b>WESTERMAIR</b> , Dr. Thomas	Milchwirtschaftlicher Verein Allgäu-Schwaben e.V. <b>muva kempten, Kempten</b>	

\*) Vertreter der beteiligten Fachverbände sind per se Mitglied des Projektbegleitenden Ausschusses