

Programm zum 31. Oranienburger Milchforum 2026

(Stand 15.07.2026, Änderungen vorbehalten)

05.11.2026, Uhrzeit: 14:00 - ca. 18:30 Uhr; Einlass ab 13:15 Uhr

06.11.2026, Uhrzeit: 09:00 - ca. 13:00 Uhr; Einlass ab 08:30 Uhr

Donnerstag, 05.11.2026

Moderation: Herr Prof. Sascha Rohn, TU Berlin

- 14:00** Begrüßung
Herr Direktor Michael Behr, MLUA Oranienburg e. V.
- 14:15** Präzisionsfermentation bei Milchprodukten - regulatorische Einordnung, Kennzeichnung und Marktperspektiven
Prof. Kai Purnhagen, Universität Bayreuth
- 14:45** Die neue Milchproduktqualitätsverordnung - Anforderungen, Änderungen und Auswirkungen für die Milchwirtschaft
Tim Simon, Milchindustrie-Verband e. V., Berlin
- 15:15** Pause
- 15:45** Gemeinsamer Themenblock des Max Rubner-Instituts:
- Mykotoxine in Käse
Dr. Ronald Maul, Max Rubner-Institut, Kiel
- Untersuchungen zu Umweltkontaminanten/Pflanzentoxinen und deren Transfer in Milch und Käse
Frau Gützkow, Max Rubner-Institut, Kiel
- 16:45** Pause
- 17:10** QM-Milch 2026: Qualität, Tierwohl und Nachhaltigkeit als Branchenstrategie
Thomas May, QM-Milch e. V., Berlin
- 17:40** Weiterer Fachvortrag in Abstimmung
- 18:10** Schlussworte und Ende Tag 1
ab 19:30 Uhr Abendveranstaltung im Stadthotel Oranienburg

Freitag, 06.11.2026

Moderation: Herr Prof. Sascha Rohn, TU Berlin

- 9:00** Begrüßung
Herr Direktor Michael Behr, MLUA Oranienburg e. V.
- 9:10** Einsatz von Bakteriophagen zur Kontrolle mikrobiologischer Risiken in der Milchwirtschaft am Beispiel von biofilmbildenden Pseudomonaden
Prof. Dr. Charles Franz, Max Rubner-Institut, Kiel
- 9:45** *Fachvortrag in Abstimmung*
Matthias Kritzler-Pricht, DIN Deutsches Institut für Normung e.V., Berlin
- 10:20** Pause
- 10:50** Herstellung von WPC80 - Betrachtung von der Rohmolke bis zum Konzentrat
Andreas Hieglesberger, LTH Dresden / ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH, Dresden
- 11:25** Konzeption, Entwicklung und Validierung hybrider digitaler Zwillinge für den Sprühtrocknungsprozess mittels erklärbarer künstlicher Intelligenz, Scale-up und Produktvariation
Florian Kaltenecker, Universität Hohenheim
- 12:00** Kurze Pause
- 12:15** Inline-Laktosestandardisierung
Benjamin Schade, Q-Interline GmbH, Karlsruhe
- 12:35** Schlussworte und Ende der Veranstaltung
Geplantes Ende: ca. 13:00 Uhr

Mit freundlicher Unterstützung von:

Bio-Rad

C. Gerhardt