

Milchwirtschaftliche Lehr- und
Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V.

27. Oranienburger
Milch-forum

am 14. und 15.11.2019

Programmübersicht:

14. November 2019	13.30 - 18.00 Uhr Fachvorträge Stadthotel Oranienburg ab 19.00 Uhr Abendveranstaltung Stadthotel Oranienburg
15. November 2019	08.30 - 12.00 Uhr Fachvorträge Stadthotel Oranienburg

mit freundlicher Unterstützung von

RESTEK
Pure Chromatography

 **kersia**
INVENTING A FOOD SAFE WORLD

THE NEW NAME FOR
 **HYPRED**  **Kilco**  **LCB Food safety**
 **antigerm**  **medentech**  **G3**

Programm

Donnerstag, 14.11.2019 **Lebensmittelsicherheit und Authentizität**

Moderation: Prof. Dr. Stephan Drusch, TU-Berlin

13.30 Uhr Begrüßung durch Herrn Direktor Michael Behr MLUA Oranienburg e. V.

13.40 Uhr „Risikowahrnehmung von Kontaminanten in Lebensmitteln - Zusammenhang mit dem individuellen Ernährungsstil“
Frau Dr. Ann-Kathrin Lindemann, Bundesinstitut für Risikobewertung, Abteilung Risikokommunikation

Personen, die sich vorwiegend ökologisch oder vegetarisch ernähren, zeichnen sich oft durch ein hohes Gesundheitsbewusstsein aus. Die vorliegende Studie hat untersucht, inwieweit der individuelle Ernährungsstil der Befragten mit der Bekanntheit und Risikowahrnehmung von Lebensmittelkontaminanten zusammenhängt. Während bei der Risikowahrnehmung von Lebensmittelkontaminanten allgemein abhängig vom Ernährungsstil signifikante Effekte auftraten, wurden konkrete Beispiele wie Dioxine oder Quecksilber von den Vergleichsgruppen nicht unterschiedlich bewertet.

14.15 Uhr Sponsorenvortrag „Biofilm: Entstehung - Detektion - Entfernung“
Frau Dr. Bettina Stöckle, Herr Florian Werner, Kersia Deutschland GmbH

Die jährlichen wirtschaftlichen Verluste für die Lebensmittelindustrie - hervorgerufen durch Biofilm - sind enorm. Fast 50 % aller Rückrufe sind durch Biofilm verursacht und ca. 1,3 Mrd. Tonnen Lebensmittel müssen jährlich entsorgt werden. Da Biofilm auf allen Oberflächen vorkommt und sich an die meisten Umweltfaktoren anpassen kann, ist nicht nur die Detektion anspruchsvoll, sondern auch die langfristige Entfernung. Enzymatische Produkte bieten hier eine effiziente und einzigartige Lösung um Biofilm zu entfernen und den Hygienestandard in Molkereien zu verbessern.

14.50 Uhr „Produktsicherheit gegen die Gefahr von Antibiotikaresistenz: Die Bedeutung von Empfindlichkeit und Umfang in der Rückstandskontrolle“
Herr Maximilian Jost, Radox Food Diagnostics

Eine Umfrage des BfR ergab kürzlich, dass Antibiotikaresistenz eines der wichtigsten Themen bei Verbrauchern ist. Doch ist die deutsche Milchindustrie den Ansprüchen der Konsumenten und der immer besseren Rückstandsanalytik auf staatlicher Seite gewachsen? Als Teil der Milchgüte-Verordnung wird viel auf „Hemmstoffe“ getestet, doch diese sind nur ein kleiner Teil des Angebots an antimikrobiellen Stoffen. Neben den strengeren Regelungen, die zukünftig zu erwarten sind, haben Produktionsstätten, die Trockenmilch herstellen oder verarbeiten jetzt bereits das Problem, dass sich Antibiotika von der Rohmilch bis zum Pulver in der Konzentration um Faktor 40 bis 50 steigern können. Die neue Fassung der MGVO, die ein Screening auf Chinolone auf Erzeugerebene beinhaltet, ist ein erster Schritt, doch nur mit einer empfindlicheren und umfassenderen Rückstandskontrolle kann sichergestellt werden, dass pharmakologisch wirksame Stoffe nicht in Milchprodukten nachweisbar sind.

15.15 Uhr Kaffeepause mit Posterpräsentation

16.05 Uhr „Champagnersorbet und der „Krieg in den Dörfern“ – Zwei Seiten der gleichen Medaille?“
Herr RA HP Schmidt, Freiburg i. Breisgau

Der Bundesgerichtshof meint, dass ein Champagnersorbet nach Champagner (19.07.2018, I ZR 268/14) schmecken muss, weil Verbraucher das so mit Recht erwarten. Die EU-Kommission meinte 2014, dass Verbraucher mit Recht erwarten, dass Bioprodukte keine Pflanzenschutzmittelspuren über der Nachweisgrenze (0,01 mg/kg) aufweisen. Das neue EU-Bio-Recht der Verordnung (EU) 2018/848 sieht stattdessen vor: Bei jeder Spur muss eine Amtsuntersuchung eröffnet werden; sie wird zwingend von einem Vermarktungsstopp begleitet; dieser schlägt in die Dauerdeertifizierung um, wenn die Untersuchung zeigt, dass bessere Spurenvermeidung möglich gewesen wären. Biobauern und -verarbeiter müssen ihre Produkte nach dem neuen EU-Bio-Recht gegen Spuren aus der konventionellen Landwirtschaft schützen. Dies hält sie zu einer „verhältnismäßigen“ und „angemessenen“ Auseinandersetzung mit ihren konventionellen Nachbarn an. Hier gilt es, einen „Krieg in den Dörfern“ zu vermeiden. Bewegung gibt es auch bei der Verarbeitung: Die EU-Kommission meint, dass der Einsatz von Ionenaustauschern bei Bioprodukten das Publikum täuscht und daher (mit Ausnahme der Babynahrung) noch vor dem 01.01.2021, wenn das neue EU-Bio-Recht gültig wird, verboten werden soll.

16.40 Uhr "Bio-Milchviehhaltung - ein Zukunftskonzept?"
Herr Dr. Ulrich Schumacher, Bioland e. V., Ressort Landbau

Die Milchviehhaltung ist ein Kernelement des ökologischen Landbaus und der Biomilchmarkt ist ausbaufähig. Bisher stehen nur ca. 3 % der deutschen Milchkühe in Biobetrieben, deutlich weniger als in den meisten Nachbarländern. Welche rechtlichen Rahmenbedingungen gelten? Wie funktioniert die ökologische Milchviehhaltung in der Praxis? Welche Marktaussichten sind da? Lohnt eine Umstellung? Das sind spannende Fragen, auf die im Vortrag eingegangen wird.

17.15 Uhr „Integrität von Bioprodukten und Vorsorge aus Sicht des Unternehmers“
Herr Reinhard Manger, Bereichsleiter Molkerei Lobetaler Bio

Die Lobetaler Bio-Molkerei erhielt 2014 den Nachhaltigkeitspreis und den Zukunftspreis des Landes Brandenburg. Mit welchen Konzepten ist dies gelungen? Welche Probleme gab und gibt es zu lösen? Wie hat sich das Nachhaltigkeitskonzept der Lobetaler seitdem entwickelt? Welchen Beitrag leistet(e) das „Naturland Fair“-Siegel zur Nachhaltigkeit? Wie reagiert die Molkerei auf die Herausforderungen der sich verändernden rechtlichen und ökologischen Rahmenbedingungen? Wie wird auf die immer stärkeren Auswirkungen des Klimawandels reagiert? Wie stellt die Molkerei sicher, dass auch in Zeiten schlechteren Angebotes (Stichwort Dürresommer 2018) tatsächlich immer nur hochwertige Biomilch verarbeitet wird?

17.50 Uhr Übergabe der Urkunden des DLG-Qualitätswettbewerbes 2019 an die Brandenburger Unternehmen
*Frau Inka Scharf, Projektleiterin Milch DLG Frankfurt/
Herr Gregor Driemel, DLG-Landesbevollmächtigter für das Milchgebiet Berlin/Brandenburg*

ab 19.00 Uhr Abendveranstaltung

Programm

Freitag, 15.11.2019 **FOOD FRAUD**

*Moderation: Herr Prof. Dr. Charles Franz, Max Rubner-Institut, Bundesforschungs-
institut für Ernährung und Lebensmittel, Kiel*

08.30 Uhr "Food Fraud - ein munterer Ausflug in die Welt der Lebensmittel-
manipulation und Täuschung";
Herr Dr. Andreas Müller; Freiberufler

"Food Fraud" wird allgemein verstanden als vorsätzliche wertmindernde Manipulation von Lebensmitteln zur Erlangung eines ökonomischen Vorteils. Im Vortrag wird auf lebendige Weise anhand dreier Beispiele das Spektrum der Tätermotive illustriert und die Möglichkeiten der rechtlichen Handhabung aus deutscher und europäischer Sicht beleuchtet. Nach einem kurzen Ausflug in die Möglichkeiten und Grenzen der Laboranalytik schließt der Vortrag mit Analogien und Handlungsempfehlungen aus anderen Tätigkeitsgebieten zur Abwehr von Food Fraud.

08.55 Uhr „Food Fraud als neue Aufgabe – Entwicklung der Bekämpfung aus
Sicht der Staatsanwaltschaft“
Frau Staatsanwältin Ina Kinder

Nach dem Abschlussbericht der Bund-Länder-Arbeitsgruppe Food Fraud/Lebensmittelkriminalität, die im März 2018 ein Konzept zur Bekämpfung von Food Fraud vorgestellt hat, sind die dortigen Empfehlungen und Handlungsnotwendigkeiten umzusetzen.

Der Vortrag zeigt zum einen auf, was aus Sicht der Strafverfolgungsbehörden unter Food Fraud zu verstehen ist und zum anderen, welche Möglichkeiten die Strafverfolgungsbehörden zur Bekämpfung von Food Fraud haben, aber auch, auf welche Widerstände bzw. Schwierigkeiten sie treffen.

In einem Ausblick wird kurz auf die Entwicklungen in Berlin eingegangen.

09.30 Uhr „Echt oder falsch – Möglichkeiten und Grenzen der Analytik zur
Prüfung der Authentizität“
Herr Arne Dübecke, Leiter des Tentamus Center for Food Fraud

Fast täglich berichten die Medien über neue Fälle von Lebensmittelbetrug. Betroffen sind dabei nicht nur Premiumprodukte, sondern auch solche, die in sehr großem Umfang gehandelt werden. IFS-zertifizierte Unternehmen müssen sich dem Thema Lebensmittelbetrug – oder neudeutsch Food Fraud – nun stellen, d.h. nach Schwachstellen Ausschau halten sowie Strategien entwickeln, um Lebensmittelbetrug zu vermeiden. Ein wichtiges Instrument zur Prüfung der Lebensmittel-Authentizität und Erkennung von Food Fraud stellt die Lebensmittelanalytik dar.

10.05 Uhr Kaffeepause mit Posterpräsentation

10.50 Uhr „Anreicherung von Joghurt mit Haferprotein - Auswirkungen auf Struktur, Textur und sensorische Wahrnehmung“
Herr Prof. Dr. Stephan Drusch, TU-Berlin

Pflanzenproteine gewinnen bei der Lebensmittelherstellung aus unterschiedlichen Gründen an Bedeutung. Sie werden als Nebenprodukte verschiedener Wertschöpfungsketten gewonnen, sind ernährungsphysiologisch ein positiver Teil unserer Ernährung und haben eine hohe Verbraucherakzeptanz. Eine partielle Substitution von Milchproteinen in Milchprodukten ist daher von Interesse, um den sich wandelnden Anforderungen in verschiedenen Interessens- und Zielgruppen zu begegnen. Im Hinblick auf eine Anreicherung mit Pflanzenproteinen ist Joghurt ein geeigneter Carrier, da hierfür eine hohe Konsumentenakzeptanz besteht. Ergebnisse unserer Studien belegen, dass sowohl Erbsenprotein als auch Haferprotein über mikrobielle Fermentation Gele bilden. Wechselwirkungen mit den Milchproteinen müssen jedoch berücksichtigt werden, um eine feste Textur und ein gutes Wasserbindungsvermögen zu erreichen. Eine große Herausforderung im Produktdesign liegt in der Anpassung der Sensorik. Hierbei zeigt sich, dass durch eine gezielte Auswahl der Joghurtkulturen das Aromaprofil in Richtung gewünschter aromaaktiver Substanzen eingestellt werden kann.

11.25 Uhr „Vibrationen während der säureinduzierten Milchgelbildung: Ursache von Texturdefekten oder Potenzial für neue Prozesse und Produkte?“
Herr Prof. Dr. Jörg Hinrichs, Herr Adrian Körzendörfer, Uni Hohenheim

Bei der industriellen Herstellung fermentierter Milchprodukte wie Joghurt erzeugen Pumpen und andere Maschinen Vibrationen, die sich bis zu den Reifetanks ausbreiten und so die Gelbildung stören können. Um den Einfluss von Vibrationen während der Fermentation zu untersuchen, wurde ein Versuchsstand aufgebaut, in dem mittels eines Schwingungserregers definierte Schwingungszustände erzeugt werden können. Fermentationsexperimente haben gezeigt, dass Vibrationen zu einer Reihe von Texturdefekten führen, u. a. der Bildung großer Partikel, Griesigkeit sowie einer geringeren Produktviskosität. Letzteres könnte jedoch zukünftig bei der Fermentation von Milchkonzentraten genutzt werden, um das Gel zu schwächen und dessen Weiterverarbeitbarkeit zu verbessern.

ca. 12.00 Uhr **Ende der Veranstaltung**