

Programm zum 30. Oranienburger Milchforum 2025

(Stand 04.08.2025, Änderungen vorbehalten)

06.11.2025, Uhrzeit: 14:30 - 17:30 Uhr; Einlass ab 14:00 Uhr
07.11.2025, Uhrzeit: 09:00 - 12:00 Uhr; Einlass ab 08:30 Uhr

Donnerstag, 06.11.2025

Moderation: Herr Prof. Stephan Hühn-Lindenbein, BHT Berlin

14:30	Begrüßung <i>Herr Direktor Michael Behr, MLUA Oranienburg e.V.</i>
14:45	Beyond Taste: Wie wird unser „cremiges“ Mundgefühl vermittelt? Ein integrierter biophysikalischer, molekularer und lebensmittelbiologischer Ansatz <i>Frau Dr. Melanie Köhler, Leibniz-Institut Freising</i>
15:15	Digitales Prozess-Abbild für Molkereiprozesse durch maschinelles Lernen <i>Frau Dana Jox, Universität Hohenheim</i>
15:45	Pause
16:15	Greenwashing in der Milchindustrie? Auswirkungen der EmpCo und der Green Claims Directive auf die Bewerbung von Milch und Milchprodukten <i>Frau Lucia Scharl, Meisterernst Rechtsanwälte PartG mbB München</i>
16:45	Hochintensiv-Ultraschall induzierte Reduktion der Konzentratviskosität bei der Herstellung milchbasierter Pulver <i>Herr Dr. Sebastian Kleinschmidt/Prof. Thomas Kleinschmidt, Hochschule Anhalt Köthen</i>
17:15	Schlussworte Tag 1
17:30	Ende Tag 1
Ab 19 Uhr	Abendveranstaltung im Stadthotel Oranienburg

Freitag, 07.11.2025

Moderation: Herr Prof. Sascha Rohn, TU Berlin

9:00	Begrüßung <i>Herr Direktor Michael Behr, MLUA Oranienburg e.V.</i>
9:10	Der Vortrag in diesem Zeitfenster befindet sich noch in der Planung
9:45	Raslysierung – Pasteurisierung neu erfinden? <i>Herr Allan H. Sørensen, Lyras Aalborg</i>
10:15	Pause
10:45	Cybersicherheit, NIS-2-Richtlinie <i>Herr Guido Sorgenfrei, GEA LFF Germany</i>
11:20	Pflanzliche Milchalternativen unter der Lupe – Untersuchungsergebnisse aus dem Landeslabor Berlin- Brandenburg <i>Frau Dr. Liane Wagner, Landeslabor Berlin-Brandenburg</i>
11:50	Schlussworte Tag 2
ca. 12:00	Ende der Veranstaltung

Mit freundlicher Unterstützung von:

