

# Programm zum 31. Oranienburger Milchforum 2026

(Stand 19.08.2026, Änderungen vorbehalten)

05.11.2026, Uhrzeit: 14:00 - ca. 18:30 Uhr; Einlass ab 13:30 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  
*Kim Lara 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** Aktuelle Fragestellungen aus der amtlichen Untersuchung von Milch, Käse und Milcherzeugnissen - Kennzeichnung und Fallbeispiele aus der Praxis  
*Dr. Marie-Charlotte von Deetzen, Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Oldenburg*
- 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-Picht, 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*