

ANMELDUNG BIS
31.01.2019

An: DMA c/o Milchverbände, Jägerstraße
51, 10117 Berlin

Tel: +49-30-4030445-36, Fax: -37,

E-Mail: dma@zdm-ev.de

TAGUNGSORT

Hochschule Hannover, Heisterbergallee
10a, 30453 Hannover

ZIMMERRESERVIERUNG

BITTE SELBST VORNEHMEN

EZ INCL. FRÜHSTÜCK 78,- €

Hotel Amadeus, Fössestr. 83, 30451
Hannover

Stichwort: „DMA“

Tel: +49-511-21976-0

E-Mail: info@hotelamadeus.de



Die

Deutsche Molkerei

Akademie

lädt ein zum Seminar

KÄSEHERSTELLUNG

Theorie und Praxis

18.-20.02.2019 in der Hochschule

Hannover-Ahlem

PROGRAMM

Tag 1, 18. Februar 2019

13.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Die Käseremilch Entkeimung, Erhitzung, Standardisierung

Ernst Wagemann, Milcron GmbH

Grundlagen der Lab- und Säuregerinnung als wichtiger Faktor bei der Bruchbearbeitung im Käsefertiger

Prof. Dr. Ing. Saskia Schwermann, HS Hannover

PROGRAMM

Tag 2, 19. Februar 2019

8.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Einsatz von Kulturen und Lab in der Käseherstellung

Säuerungskulturen, Reifungskulturen, „Hilfebakteriophagen“, Labsorten und Anwendungsbeispiele

Christian Niebuhr, Chr. Hansen

Praktische Übungen im Technikum der HS

Hannover

Varianten der Bruchabfüllung mit anschließendem

Pressen der Käse Vorstellung der vorherrschenden praktischen Verfahren und ihrer Unterschiede

NN, TetraPak / Reto Hürlimann, Kalt AG

ABENDPROGRAMM

Besuch des ECC European Cheese Center Hannover

PROGRAMM

Tag 3, 20. Februar 2019

9.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Bedeutung und Notwendigkeit der Käsesalzung

Ursula Schweiger, Fachlehrerin LfL Kempten

Betriebswirtschaftliche Faustzahlen in der Käseherstellung Rohstoffeinsatz, Ausbeute

Holger Lüers, Müritz Milch GmbH Waren

Quintessenz Gemeinsame Zusammenfassung der erworbenen Kenntnisse

KOSTEN FÜR TEILNAHME UND VERPFLEGUNG

1.500,- € zzgl. MwSt. für ZDM-Mitglieder

1.750,- € zzgl. MwSt. für Nicht-Mitglieder