Programm zum 31. Oranienburger Milchforum 2026

(Stand 02.10.2026, 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: Untersuchungen zu Umweltkontaminanten und deren Transfer in Milch und Käse *Dr. Ronald Maul, Max Rubner-Institut, Kiel* Mykotoxine in 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	Normung im Milchbereich - Wer entscheidet mit, wie Milch heute und morgen gemessen, bewertet und bezahlt wird? *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 Hiegelsberger, 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 von Magermilchkonzentrat *Benjamin Schade, Q-Interline GmbH, Karlsruhe* *Eugen Voit, Uelzena eG, Uelzen*
12:35	Schlussworte und Ende der Veranstaltung *Geplantes Ende: ca. 13:00 Uhr*