

PROGRAMM

Jahrestagung der Fachgruppe am 12. und 13.09.2024 bei Novonesis in Pohlheim bei Gießen

Veranstaltungsort

- Novonesis, Gießener Str. 94, 35415 Pohlheim
- Anreise mit der DB nach Gießen, dann halbstündige Busverbindung (Fahrtdauer: ca. 17min)

Ablauf Tag 1: Donnerstag, 12.09.2024

- Beginn ab 12:30 Uhr bei Novonesis, Standort Chr. Hansen, Treffen am Empfang
- Ende ca. 18:00 Uhr
- ab ca. 19:30 Uhr gemeinsames Abendessen in Gießen, Restaurant/Hotel Tandreas, Licher Straße 55, 35394 Gießen, www.tandreas.de/

Zeit	Aktivität/Vortragstitel	Referent/in usw.
12:30 bis 13:00	Anreise/Ankommen (Ort)	Fingerfood auf der Dachterrasse
13:00 bis 13:30	Begrüßung und Vorstellung Novonesis	Andreas Seiffert-Störiko, Frankfurt Michael Erkes, Novonesis, Pohlheim
13:30 bis 15:30	Besichtigung Novonesis (Innovationszentrum, Qualitätssicherung und Produktion)	Mitarbeiter*innen von Novonesis
15.30 bis 16:00	Kaffeepause	
16:00 bis 16:30	Qualitätssicherung bei Novonesis	Phillipp Heise, Novonesis (angefragt)
16:30 bis 17:00	Filamentöse Pilze als Lebensmittelkontaminanten	Adetoye Adeyemo, Max-Rubner-Institut, Karlsruhe
17:00 bis 17:30	Biotechnologie der Basidiomyceten	Pia Bergmann, Uni Gießen
17:30 bis 18:00	Offen	
18:00	Ende Tag 1	
Ab 19:30	Gemeinsames Abendessen und Networking in Gießen Restaurant Licher Straße 55, 35394 Gießen, www.tandreas.de/	Alle

PROGRAMM

Jahrestagung der Fachgruppe am 12. und 13.09.2024 bei Novonesis in Pohlheim bei Gießen

Ablauf Tag 2: Freitag, 13.09.2024

- Beginn ab 8:45 Uhr bei Novonesis, Treffen am Empfang
- Ende ca. 13:30 Uhr

Zeit	Aktivität/Vortragstitel	Referent/in usw.
8:45 bis 9:00	Anreise/Ankommen	
09:00 bis 09:30	Neue Starterkulturen	Melanie Huch, MRI Karlsruhe
9:30 bis 10:00	Messsonden in der Lebensmittelindustrie	Katharina Dahlmann, Hamilton, Schweiz
10:00 bis 10:30	Herausforderungen und Chancen der Genom-Editierung von <i>L. lactis</i> Stämmen	Melina Piesch, Hochschule Hamburg
10:30 bis 11:00	Kaffeepause	
11:00 bis 11:30	Entwicklung und Optimierung von Enzym-Membran-Reaktor-Systemen zur Herstellung funktioneller Lebensmittel	Mehrdad Ebrahimi, Fachhochschule Mittelhessen
11:30 bis 12:00	Offen	
12:00 bis 12:30	Biotechnologische Herstellung von Palatinose™ und Isomalt	Michael Klingeberg, Südzucker, Offstein
12:30 bis 13:00	Gesamtdiskussion, Feedback und Ausblick Kleiner Mittagsimbiss (Fingerfood)	Alle
13:00 bis 13:30	Abschlussworte und Ende der Veranstaltung	Michael Erkes, Andreas Seiffert-Störiko

Organisation

- Michael Erkes (Novonesis),
- Andreas Seiffert-Störiko (Sprecher der Fachgruppe Qualitätsmanagement)

Hotelempfehlungen in Bahnhofsnähe

- Hotel Tandreas, Licher Straße 55, 35394 Gießen, www.tandreas.de/

Tagungsgebühr

- Mitglieder der VAAM: Kostenlos
- Referent*innen, die nicht Mitglied der VAAM sind: Kostenlos
- Nicht-Mitglieder 50€ (Zahlung vor Ort)