

## PROGRAMM

**Mittwoch, 28. März 2012**

12:00     **Registrierung**

14:00     **Begrüßung: *Herbert Schmidt***

**Themenblock: Mikrobiologische Aspekte der Lebensmitteltechnologie**

**Vorsitz: *Siegfried Scherer*, Technische Universität München**

- 14:30     **Mikrobielle Diversität in Rohmilch.** Breitenwieser, Franziska; Scherer, Siegfried; Wenning, Mareike; Milchprüfing Baden-Württemberg e. V., Kirchheim unter Teck.
- 14:50     **Diversität, Stabilität und Variabilität von Rohmilch-Mikrobiota eines einzelnen Hofes.** Schmidt, Verena S. J.; Ehling-Schulz, Monika; Scherer, Siegfried; Wenning, Mareike; Abt. Mikrobiologie, Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittel-forschung, Technische Universität München.
- 15:10     ***Lactococcus lactis* phages with high thermal stability - requirements for a revised phage detection standard for dairy samples.** Neve, Horst; Atamer, Zeynep; Hinrichs, Jörg; Heller, Knut J.; Department of Microbiology and Biotechnology, Max Rubner-Institut, Kiel.
- 15:30     **The superinfection exclusion protein Ltp of temperate *Streptococcus thermophilus* bacteriophage TP-J34: Recombinant Ltp variants can be used to broaden the host-range of exclusion.** Lorenzo Fajardo, Juan Carlos; Bollmann, Stefanie; Neve, Horst; Heller, Knut J.; Department of Microbiology and Biotechnology, Max Rubner-Institut, Kiel.
- 15:50     **Einfluss der Folienverpackung auf Qualität und Mikrobiologie der Schmiere von Oberflächen-gereiften Käsen.** Ritschard, Jasmine; Amato, Lea; Roth, Emmanuelle; Meile, Leo; Schuppler, Markus; Institut für Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit, ETH Zürich.
- 16:10     **Spezifische Identifizierung und Quantifizierung von Starterkulturen in Lebensmittelproben.** Thelen, Karin; Sold, Richard; Beimfohr, Claudia; vermicon AG, München.
- 16:30     **Kaffeepause / Postersession / Industrieausstellung**

## Plenarvorträge

**Vorsitz: Herbert Schmidt, Universität Hohenheim**

- 17:30 ***Campylobacter*: Bedeutung für den gesundheitlichen Verbraucherschutz.**  
Alter, Thomas, Institut für Lebensmittelhygiene, Freie Universität Berlin.
- 18:00 **Modulation des Zusammenspiels von Darmbakterien und Wirtsorganismus durch Ernährungsfaktoren.** Blaut, Michael; Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke.
- 19:00 **gemeinsames Abendessen**

**Donnerstag, 29. März 2012**

## Themenblock: Mikrobiologische Aspekte der Lebensmitteltechnologie

**Vorsitz: Knut Heller, Max-Rubner-Institut, Kiel**

- 08:30 **Einsatz des kationischen Emulgators LAE in Modell- und Lebensmittelmatrizen.**  
Loeffler, Myriam; Terjung, Nino; Gibis, Monika; McClements, David; Weiss, Jochen; FG Technologie funktioneller Lebensmittel, Universität Hohenheim, Stuttgart.
- 08:50 **Inhibition of *Listeria monocytogenes* by *Staphylococcus equorum* 91032 in cheese and in cheese model systems.** Bockelmann, Wilhelm; Koslowsky, Margarita; Goerges, Stefanie; Scherer, Siegfried; Heller, Knut J.; Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie, Max Rubner-Institut, Kiel.
- 09:10 **Der Einsatz fructophiler Weinhefen zum Verhindern und Kurieren von Gärstockungen.** Michel, Claudia; Tschudi, Christa; Hubli, Nadine; Volkan, Monika; Frey, Beatrice; Frey, Jürg Ernst; Drissner, David; Gafner, Jürg; Lebensmittel-mikrobiologie, -analytik und Sensorik, Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW, Wädenswil.
- 09:30 **Bewertung der Effizienz moderner Waschverfahren zur Qualitätsverbesserung minimal verarbeiteter Salate.** Wulfkühler, Sabine; Kurfiß, Lisa; Kammerer, Dietmar R.; Weiss, Agnes; Schmidt, Herbert; Carle, Reinhold; Lehrstuhl Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Universität Hohenheim, Stuttgart.
- 09:50 **Spoilage potential of aerobic spore formers isolated from dairy products.**  
Witthuhn, Marina; Lücking, Genia; Atamer, Zeynep; Ehling-Schulz, Monika; Hinrichs, Jörg; FG Lebensmittel tierischer Herkunft, Universität Hohenheim, Stuttgart.

10:10 **Computer simulations of contamination spread on trade networks in the dairy industry.** Piniör, Beate; Friedrich-Loeffler-Institut, Institute of Epidemiology, Wusterhausen.

10:30 **Kaffeepause / Postersession / Industrieausstellung**

**Themenblock: Mikrobiologische Aspekte der Lebensmitteltechnologie**

**Vorsitz: Agnes Weiss, Universität Hohenheim**

11:00 **Einsatz von MALDI-TOF MS zur Identifizierung von Lebensmittelisolaten.** Pavlovic, Melanie; Grünwald, Karola; Maggipinto, Marzena; Konrad, Regina; Messelhäuser, Ute; Busch, Ulrich; Huber, Ingrid; Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim.

11:20 **Hitzeinaktivierung von *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* in „Hamburger Patties“.** Hammer, Philipp; Walte, Hans-Georg; Matzen, Sönke; Hensel, Jann; Kiesner, Christian; Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch, Kiel.

11:40 **Selektive Detektion von Gram-negativen Rekontaminanten in pasteurisierten Milchprodukten mit dem BacT/ALERT 3D System.** Domig, Konrad J.; Zitz, Ulrike; Macher, Sonja; Reiter, Andreas; Kronberger, Alois; Kneifel, Wolfgang; Dept. für Lebensmittelwissenschaften und -technologie, BOKU – Universität für Bodenkultur Wien.

12:00 **Qualitätskontrolle von Nährmedien nach DIN EN ISO 11133.** Gerten, Barbara; Merck KGaA, Merck Millipore Biomonitring, Darmstadt.

12:30 **Mittagessen / Postersession / Industrieausstellung**

**Themenblock: Lebensmittelhygiene und Diagnostik**

**Vorsitz: Thomas Alter, FU Berlin**

14:30 ***Bacillus cereus* Tool Box' - New methods for identification and characterization of toxigenic Bacilli.** Ehling-Schulz, Monika; Fricker, Martina; Bauer, Tobias; Messelhäuser, Ute; Stark, Timo; Lücking, Genia; Frenzel, Elrike; Institute of Functional Microbiology, Dept. of Pathobiology, University of Veterinary Medicine, Vienna.

- 14:50 **Mikrobiologisches Schnellnachweisverfahren für *Salmonella enteritidis* und *Listeria monocytogenes* unter Verwendung isothermaler DNA-Amplifizierung und Biolumineszenz-Detektion.** Pfannebecker, Jens; Becker, Barbara; Institut für Lebensmitteltechnologie-NRW (ILT-NRW), Mikrobiologie, Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo.
- 15:10 **Reproduzierbarkeit einer PCR-basierten Typisierung von Listerienisolaten.** Zunabovic, Marija; Domig, Konrad J., Klinsoda, Jutamat; Kneifel, Wolfgang; Dept. für Lebensmittelwissenschaften und -technologie, BOKU – Universität für Bodenkultur Wien.
- 15:30 **Vor- und Nachteile der PCR im Vergleich zu Vidas® und Api bei der Bestimmung von *Campylobacter jejuni*, *C. coli* und *C. lari* im Rahmen der Routinediagnostik.** Thäringen, Diana; Messelhäuser, Ute; Elmer-Englhard, Damaris; Höller, Christiane; Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim.
- 16:00 **Kaffeepause / Industrieausstellung / Postersession**

**Themenblock: Pathogene Mikroorganismen im Lebensmittel**

**Vorsitz: Monika Ehling-Schulz, Veterinärmedizinische Universität, Wien**

- 17:00 **EHEC O104:H4-Diagnostik und Bedeutung.** Busch, Ulrich; Messelhäuser, Ute; Schulze, Gesine; Pudich Ursula; Konrad, Regina; Huber, Ingrid; Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim.
- 17:20 **Entwicklung eines schnellen molekularbiologischen Verfahrens zum Nachweis von *Salmonella enterica*.** Rall, Jennifer; Schmidt, Herbert; Weiss, Agnes; FG Lebensmittelmikrobiologie, Universität Hohenheim, Stuttgart.
- 17:50 **PCR-Nachweis von *Listeria monocytogenes* und *Listeria spp.*: Vergleich schneller manueller und automatisierter DNA-Extraktion im Rahmen der Afnor Validierung (ISO 16140:2003).** Kiehne, Matthias; Tebbs, Robert; Petruskane, Olga; Wong, Lily; Cao, Yan; Life Technologies GmbH, Darmstadt.
- 18:10 **Rapid Microbiology bei der Inprozesskontrolle der Vitaminpulver-Herstellung.** Zuber, Ulrich; DSM, Werk Sisseln.
- 18:30 **Verleihung des SureFood Preises 2012**
- Verleihung der Posterpreise**
- 19:00 **gemeinsames Abendessen**

**Freitag, 30. März 2012**

**Themenblock: Pathogene Mikroorganismen im Lebensmittel**

**Vorsitz: Barbara Becker, Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo**

- 08:30 **Der Einfluss von pH-Wert, Kochsalz, Nitritpökelsalz und Rohwurstreifung auf den Erhalt der Infektionsfähigkeit von *Toxoplasma-gondii*-Zysten.** Ludewig, Martina; Pott, Susan; Koethe, Martin; Fehlhaber, Karsten; Institut für Lebensmittelhygiene, Universität Leipzig.
- 08:50 **Sicherheit von marinierten Schweinenackensteaks.** Pichner, Rohtraud; Schönheit, Clien; Kabisch, Jan; Gareis, Manfred; Max Rubner-Institut, Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie, Kulmbach.
- 09:10 **Wirkung von Nitrit auf die gramnegativen Lebensmittelpathogene *Salmonella enterica* serovar Typhimurium und *Escherichia coli* O157:H7.** Krementowski, Anna; Kabisch, Jan; Pichner, Rohtraud; Scherer, Siegfried; Müller, Stefanie; Abteilung Mikrobiologie, ZIEL, Technische Universität München, Freising.
- 09:30 ***Staphylococcus aureus* – new aspects of an important foodborne pathogen.** Johler, Sophia; Moser, Mirjam; Stephan, Roger; Institute for Food Safety and Hygiene, Vetsuisse Faculty, University of Zurich.
- 10:00 **Kaffeepause / Industrieausstellung / Postersession**
- 10:30 **In Vivo Verhaltensstudien der Klärungskinetik von *Vibrio cholerae* und *Vibrio parahaemolyticus* aus artifiziell kontaminierten Miesmuscheln (*Mytilus edulis*).** Herrfurth, Doreen; Huehn, Stephan; Pund, Ralf-Peter; Randt, Stefanie; Alter, Thomas; Institut für Lebensmittelhygiene, Freie Universität Berlin.
- 10:50 **Differentielle Expression cytoplasmatischer Proteine aus *Escherichia coli* O157:H7 nach Wachstum unter unterschiedlichen physiologischen Bedingungen.** Polzin, Sabrina; Elsenhans, Ines; Schmidt, Herbert; FG Lebensmittelmikrobiologie, Universität Hohenheim, Stuttgart.
- 11:10 **Antibiotika Resistenzgene in *Listeria* spp. und *Listeria monocytogenes* Isolaten aus der Schweiz: Verbreitung und Transferpotential.** Bertsch, David; Mülli, Mirjam; Weller, Monika; Uruty, Anaïs; Lacroix, Christophe; Meile, Leo; Institut für Lebensmittelwissenschaften, Ernährung und Gesundheit, Labor für Lebensmittelbiotechnologie, ETH Zürich.
- 11:30 **abschließende Diskussion, Ankündigungen**
- 12:00 **Mittagessen, Ende der Tagung**