

6. Ahlemer Seminar für Führungskräfte in der Milchwirtschaft

Programm

Dienstag, 24. April

13³⁰ Uhr **Begrüßung**

L. Heymann, Landesverband der Milch-
wirtschaftler Weser-Ems eV, Oldenburg

Filtration

Moderation: L. Heymann, LVM Weser-Ems eV

Statische Entkeimungsfiltration – Praxiserfahrungen

H. Meyer, Tuchenhagen Dairy Systems
GmbH, Sarstedt

Dynamische Filtration mittels Crossflow Isoflux Membranen zur Frischkäseherstellung

Prof. Dr.-Ing. U. Hülsen, FH Hannover

Diskussion

Kaffeepause

15³⁰ Uhr **Fortschritte bei der Reinigung von Membranen und Filtersystemen**

J. Scheufling, JohnsonDiversey Deutsch-
land GmbH & Co. oHG, Mannheim

Bilanzierung von Membranprozessen – Probleme und Lösungsstrategien

A. S. Tolkach, TU München, Weihenstephan

Diskussion

17⁰⁰ Uhr Mitgliederversammlung des Ahlemer
Hochschulforums e.V. (gesonderte Ein-
ladung)

19³⁰ Uhr Branchentreff
Central Hotel, Hannover

Mittwoch, 25. April

Workshop

Moderation: Prof. Dr. E. Wüst, FH Hannover

9⁰⁰ Uhr - 10⁰⁰ Uhr in zwei wechselnden Gruppen:

Pilotanlage „Statische Filtration“

Prof. Dr.-Ing. U. Hülsen, FH Hannover

Verkostung von Getränken mit alternativen Kohlenhydraten

Prof. Dr. H. Frister, FH Hannover

Kaffeepause

Kohlenhydrate

Moderation: Prof. H. Wietbrauk, FH Hannover

10³⁰ Uhr **Trends bei Kohlenhydraten in Milch- produkten**

D. Chatard, Rudolf Wild GmbH & Co. KG,
Eppelheim

Einsatz von Kohlenhydraten in Milchprodukten und Lebensmitteln

Dr. J. Plock, DANISCO Deutschland
GmbH, Niebüll

Einsatz von Palatinose in Sport- und Molkegetränken

Dr. S. Hausmanns, PALATINIT GmbH,
Mannheim

Diskussion

Mittagessen

13³⁰ Uhr **Interdisziplinäre Projektarbeit: Ent- wicklung eines lactosefreien Jo- ghurts**

Studierende der FH Hannover

1. G. Krack: Markt
2. R. Heublein: Technologie
3. T. Sievers: Kostenrechnung

Diskussion

Ergebnisse der Verkostung vom Vormittag

Prof. Dr. H. Frister, FH Hannover

Schlussdiskussion und Verab- scheidung

Prof. Dr. E. Wüst, FH Hannover