

**Schirmherr**

Gemeinschaft der Förderer und Freunde
der Kieler Milchforschung e.V.

Raiffeisenstraße 1-3, 24768 Rendsburg
04331 1304-1224

Ort der Veranstaltung

Ringhotel Birke,
Martenshofweg 2-8
D-24109 Kiel
Telefon: + 49 431 5331 300
E-Mail: info@hotel-birke.de

Tagungspauschale*

150,00 EUR incl. MwSt.

Anmeldung

Die Anmeldung ist nur online möglich
www.kieler-milchtag.de

Hotelbuchung

Ringhotel Birke
unter Stichwort Kieler Milchtag
www.kieler-milchtag.de

Schirmherr und Veranstalter ist der Verein „Gemeinschaft der Förderer und Freunde der Kieler Milchforschung e.V.". Der Verein ist gemeinnützig tätig und kann daher keine MwSt. ausweisen. Die Abrechnung der Tagungspauschale erfolgt daher über das Hotel Birke.

*Am 31.05.2016 werden Sie ab 12.00 Uhr mit einem Mittagsimbiss begrüßt. Zu den Pausen werden Kaffee, Tee, Kaltgetränke und Snacks gereicht. Am Abend findet ein gemeinsames festliches Abendessen mit Buffet statt. Am zweiten Tag werden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit einem Mittagsimbiss verabschiedet.

Kieler Milchtag 2016

31. Mai und 01. Juni 2016 in Kiel

Empfang am 31.05.2016 ab 12.00 Uhr
mit Mittagsimbiss

In der mehr als 100-jährigen Geschichte der Kieler Milchforschung waren die Kieler Milchtage über Jahrzehnte fester Bestandteil der Präsentation milchwissenschaftlicher Ergebnisse. Mit einer Initiative der „Gemeinschaft der Förderer und Freunde der Kieler Milchforschung e.V.“ werden im Jahr 2016 die „Kieler Milchtage“ in einem neuen Format wiederbelebt:

Milchwissenschaftliche Forschungsergebnisse über die gesamte Wertschöpfungskette der Milchwirtschaft werden von allen in Kiel ansässigen Forschungseinrichtungen -dem Max Rubner-Institut (MRI), der Christian-Albrechts-Universität (CAU), dem International Farm Comparison Network (IFCN), der Fachhochschule Kiel (FH Kiel) und dem ife Institut Kiel- der Fachöffentlichkeit vorgestellt.

Die Veranstaltung ist in sieben Themenblöcke gegliedert. Je zwei Themenblöcke finden zu parallelen Zeiten in unterschiedlichen Räumen statt, um unterschiedlichen Interessenschwerpunkten Rechnung tragen zu können. .

31.05.2016 13.00 – 13:30 Uhr
Begrüßung und Eröffnung durch den Schirmherrn

Themenblock 1 Verbraucher	
13:30 Uhr	Milch und Milchprodukte – viel Genuss und viel Nutzen Dr. Maria Pfeuffer, ehem. Max Rubner-Institut, Kiel
14:00 Uhr	Wie reagieren Konsumenten in Deutschland bei Preisänderungen von Milchprodukten Dr. habil Silke Thiele, ife Institut für Ernährungswirtschaft, Kiel MSc. Jonas Peltner, Christian-Albrechts-Universität, Kiel
14:30 Uhr	Erhöhen Produktinnovationen der Molkereien den Milchauszahlungspreis? Prof. Dr. Holger D. Thiele, BSc. Joke Clausen, Fachhochschule Kiel

Themenblock 2 Gesundheit – Biopeptide – Produktinnovationen	
15:00 Uhr	Die Massenspektroskopie macht's! LC-MS basierte Analytik von Milchproteinen Prof. Dr. Andreas Tholey, Christian-Albrechts-Universität, Kiel
15:30 Uhr	Genetische Identifizierung neuer und wertvoller Milch Inhaltsstoffe PD Dr. Jens Tetens, Christian-Albrechts-Universität, Kiel
16:00 Uhr	Milchgüte-Verordnung: Aktualisierung des Umrechnungsverfahrens zur Keimzahlbestimmung mittels Bactoscan Dr. Hans-Georg Walte, Max Rubner-Institut, Kiel

31.05.2016 16.30 – 17:00 Uhr
Kaffeepause

	Themenblock 3a Lebensmittelsicherheit	Themenblock 3b Tierwohl - Weidemilch
17:00 Uhr	Bakteriophagen in Molkereien: Gefährdungspotential und Vermeidungsstrategien Dr. Horst Neve Max Rubner-Institut, Kiel	Die ökonomisch optimale Nutzungsdauer von Milchkühen Prof. Dr. Falk Mißfeld Fachhochschule Kiel
17:30 Uhr	Bakterien, Kulturen, Käseschädlinge und Biodiversität Dr. Wilhelm Bockelmann, Max Rubner-Institut, Kiel	Stallbau und Tierwohl bei Milchkühen - Zusammenhänge Prof. Dr. Urban Hellmuth Fachhochschule Kiel
18:00 Uhr	Kurzeiterhitzung und- abtötung von Tuberkuloseerregern Dr. Philipp Hammer, Max Rubner-Institut, Kiel	Anforderungen schleswig-holsteiner Verbraucher an Weidemilch Prof. Dr. Martin Braatz BSc. Yascha Koik Fachhochschule Kiel

31.05.2016 ab 19.00 Uhr
gemeinsame festliche Abendveranstaltung im Hotel Birke

01.06.2016
Programmbeginn 8:30 Uhr

	Themenblock 4a Qualität und Inhaltsstoffe	Themenblock 4b Umwelt und Klima
8:30 Uhr	Metabolische Inflammation als Target für funktionelle Milchprodukte Prof. Dr. Matthias Laudes, Christian-Albrechts-Universität, Kiel	Methanreduktion und Futteraufnahme Prof. Dr. Georg Thaller, Christian-Albrechts-Universität, Kiel
9:00 Uhr	Milcheiweiß als potentieller Bio-transporter Dr. Dierk Martin, Max Rubner-Institut, Kiel	Milcherfassung: Ermittlung der Stoppkosten bei ein- und zweitägiger Abholung MSc. Christian Worms Prof. Dr. Holger D. Thiele Fachhochschule Kiel
9:30 Uhr	Gesundheitliche Bewertung von Milch und Milchprodukten Dr. Stefanie Piegholdt, Christian-Albrechts-Universität, Kiel	Ökonomische Aspekte der Umwelteffizienz von Milchviehhaltung Prof. Dr. Uwe Latacz-Lohmann, Christian-Albrechts-Universität, Kiel
10:00 Uhr	Milch oligosaccharide als funktionelle Inhaltsstoffe in Lebensmitteln Dr. Ingrid Clawin-Rädecker, Max Rubner-Institut, Kiel	Klimabilanz der Milcherzeugung Dr. Thorsten Reinsch Christian-Albrechts-Universität, Kiel

01.06.2016 10.30 – 11.00 Uhr
Kaffeepause

Themenblock 5 Märkte – Vertragsmodelle	
11:00 Uhr	Export-Wettbewerbsfähigkeit der europäischen Milchindustrie Prof. Dr. Sebastian Hess, Christian-Albrechts-Universität, Kiel
11:30 Uhr	Globale Wettbewerbsfähigkeit der Milcherzeugung PD Dr. Torsten Hemme, International Farm Comparing Network (IFCN), Kiel
12:00 Uhr	Entwicklung und Bestimmungsgründe auf dem Milchmarkt im Jahr 2016 Erhard Richarts, ife Institut für Ernährungswirtschaft, Kiel
12:30 Uhr	Risikomanagement mit Milchterminkontrakten in Krisenzeiten Dr. Henrike Burchardi, ife Institut für Ernährungswirtschaft, Kiel

01.06.2016 13.00 – 13:15 Uhr
Verabschiedung durch den Schirmherrn
ab 13:15: Mittagsimbiss und Ende der Veranstaltung