4. Internationale Konferenz

SEPARATIONS- UND TROCKNUNGSTECHNOLOGIEN FÜR MILCH, MOLKE UND VEGANE ROHSTOFFE

Kempten: 25./26. März 2025 (Präsenz)

muva kempten Akademie

Dienstag, 25. März 2025

10:00 Registrierung / Eröffnung der Foyer-Ausstellung / Kleiner Imbiss

10:30 Eröffnung und Begrüßung der Teilnehmer
Dr. Maximilian Moravek, muva kempten GmbH

10:40 Einführung in die Thematik: Bleiben Trockenprodukte weiterhin auf der Erfolgsspur?
Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service

11:15 Die Entwicklung der Produktion und des internationalen Marktes für Trockenprodukte auf Basis von Milch und Molke
- Welche Bedeutung kommt dem Export nach China zu?
- Wie wichtig werden pflanzliche Alternativen?

Monika Wohlfarth, ZMB Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH

12:00 Milchderivate und alternative Proteinquellen – Diversifikation und Produktinnovation durch Membrantrenntechnik
Michael Reitmaier, TUM Weihenstephan

12:30 Uhr: Mittagessen / Besuch der Foyer-Ausstellung

13:45 Fraktionieren von pflanzlichen Rohstoffen mittels Membrantrenntechnik – Herausforderungen und Potenziale
Prof. Dr. Ing. J. Hinrichs, Universität Hohenheim

14:15 Extract what matters! Membranfiltration zur Gewinnung von Pflanzenproteinen
Dr. Joao André, KOVALUS Separation Solutions

14:45 Uhr: Pause / Foyer-Ausstellung

15:15 Gesamtplanung von Trockenwerken unter Berücksichtigung steigender Anforderungen an Hygiene und Nachhaltigkeit
- Ansprüche von Kunden und Auditoren
- Forderungen seitens Umwelt und Controlling

Georg Deselaers, KSI Ingenieurbüro GmbH & Co. KG

15:45 Keimreduktion von Milch- und Molkenkonzentraten mittels zentrifugaler Entkeimung
Thomas Veer, GEA Group

16:15 Verbesserte Lösungen zur Rückverfolgung im Abfüll- und Absackprozess von Milchpulver und Molkederivate in Säcken und Big Bags
- Prozessdatenerfassung, Rückverfolgbarkeit, Präzision und Beschriftung

Henrik Johns, Premier Tech Systems and Automation GmbH

16:45 Zusammenfassung / Besuch der Foyer-Ausstellung

18:15 Abholung der Gäste an den Hotels (Bustransfer)

19:00 Einladung zum Abendessen
Gemütliches Beisammensein mit Teilnehmern, Referenten, den Ausstellenden und Gästen
Landhaus Sommerau, Eschacher Straße 35, 87474 Buchenberg

ca. 22:30 Anschließend Bustransfer zurück zu den Hotels

Mittwoch, 26. März 2025

08:30 Besuch der Foyer-Ausstellung

09:00 Begrüßung der Teilnehmer

09:10 Membranverfahren für nachhaltige Prozesse in der Separations- und Trocknungstechnologie
Alfred Hirschi, MMS AG, Schweiz

09:40 Wie können wir Energie-, Wasser- und CIP-Verbräuche im Trockenwerk optimieren?
- Nachhaltige Lösungen zur Schonung der Ressourcen

Mirko Stanic, Tetra Pak Suisse SA

10:10 Ressourcenschonung an Membrananlagen durch optimale Fahrweise und angepasste Reinigung
- Neue Konzepte zur Ressourcenschonung bei Membrananlagen
  Dr. Silke Paar, LTH Dresden Niederlassung der ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH
- Angepasste Lösung einer schwierigen Reinigungsaufgabe am Beispiel von Mozzarella Molke
  Martin Patzelt, Horpovel® GmbH

11:00 Uhr: Pause / Foyer-Ausstellung

11:30 Erfolgreiche Chlorat-Reduktion in Trockenprodukten für Babyfood-Anwendungen
Mit Natronlauge aktiv die Werte verbessern
Ulrich Eichenseher, CG GROUP
Maximilian Claar, Dow Deutschland Anlagengesellschaft mbH

12:00 Digitales Optimierungswerkzeug für Trocknungsprozesse
- Hochentwickeltes Prozesssteuerungs- und Kontrollwerkzeug zur Prozessoptimierung
- Energieeinsparung und CO2-Emmissionsreduktion bei Trocknungsprozessen

Signe Munch und Carlo Scherer, GEA Group

12:30 Uhr: Mittagessen / Besuch der Foyer-Ausstellung

13:45 Die Ansprüche von Exportzertifikaten auf globalen Märkten
Sicherstellung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Milchpulver und Molkederivaten
N.N., muva kempten GmbH

14:15 Runter vom Gas – fossilfreie Sprühtrocknung mit Dampf bis 250°C aus hocheffizienter HT-Wärmepumpe
Bernd Feuerriegel, Lübbers Anlagen- und Umwelttechnik GmbH

14:45 Anreichern von biofunktionellen Proteinen in Sauermolke mittels Membranverfahren
Fabian Ostertag, Universität Hohenheim

15:15 Zusammenfassung & Verabschiedung

15:30 Ende

Anmeldung:

muva kempten

Veranstaltungsort:
LVFZ für Molkereiwirtschaft Kempten (Molkereischule)
Auf dem Bühl 84
87437 Kempten

Herbertz Dairy Food Service

Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern Kempten/Allgäu