



Newsletter



Januar 2023



FORSCHUNGSZENTRUM
WEIHENSTEPHAN
für Brau- und Lebensmittelqualität

Der Newsletter des Forschungszentrums Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der [Technischen Universität München](#)

Wir freuen uns auf 2023!

Im letzten Jahr haben wir für Sie über 10,000 Proben wie Malze, Biere, Getränke und Futtermittel analysiert und getestet, immer mit Fokus auf höchste Qualität. Wir danken all unseren Kunden für das uns entgegengebrachte Vertrauen!

Wir blicken auf ein erfolgreiches Jahr mit vielen Neuerungen zurück und so soll es bei uns auch gemeinsam mit Ihnen weitergehen damit wir unsere Servicepakete für Sie erweitern können.

Wir wünschen all unseren Kunden und Kooperationspartner ein erfolgreiches Jahr 2023!



Hefe und Mikrobiologie steht im Mittelpunkt - wir laden ein!

Am 22. und 23. März begrüßen wir wieder Vertreter von Brauereien, Mälzereien und der Getränkeindustrie aus ganz Europa zum Erfahrungsaustausch zum Thema Hefe und mikrobiologischer Qualitätssicherung.

Weiter zum Programm und zur Anmeldung [hier](#).

Unser Team | Dr. Schneiderbanger im Einsatz

Unsere Betriebsberater sind weltweit im Einsatz. Wir garantieren bei jeder Neuabnahme eines Sudhauses oder einer Abfüllanlage, dass Ihre Anlage zu gewünschten Spezifikationen funktionieren, optimal eingestellt werden und vor allem kritischen Bereiche lückenlos überwacht werden können.

Dr. Schneiderbanger beim Einsatz in Kambodscha. Die Vattanac Brewery in Phnom Penh hat dort im Dezember ein hochmodernes Sudhaus der deutschen Firma Ziemann Holvrieka GmbH in Betrieb genommen.

Neben der Anlagentechnik unterstützen unsere Ingenieure Firmen im Bereich Mikrobiologie, Hygienic Design, Produktionsoptimierung, und Produktentwicklung.

Erfahren sie mehr [hier](#).



Unsere Produkte | Wir jagen Hefe - wollen Sie mit uns fündig werden?

Neben dem Vertrieb von über 200 TUM Hefestämmen, jagen unsere Wissenschaftler seit 2016 nach Hefen von denen schon einige neu als TUM Hefen verfügbar sind.

Es gibt noch viel zu erforschen und es werden ständig neue Stämme entdeckt. Interessant sind Stämme, die wenig Alkohol produzieren oder spezielle Flavours im Produkt hervorbringen.

Helfen Sie uns neue Stämme zu entdecken! Dafür haben wir eine Hefejagdbox entwickelt.

Wie das funktioniert, erklären wir Ihnen gerne. Nehmen Sie mit uns [Kontakt](#) auf.

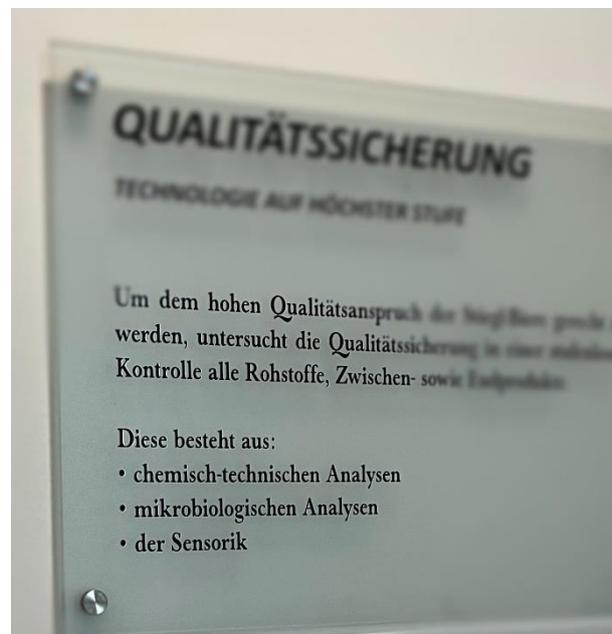


Neu | Werden Sie Experte und integrieren Sie die Sensorik in Ihre Qualitätssicherung

Für alle die die Sensorik wirkungsvoller in die betriebliche Qualitätssicherung integrieren wollen, bieten wir ab April ein neues Weiterbildungsprogramm an. Über ein 4 monatiges arbeitsbegleitendes online Programm mit 2 Präsenzblöcken lernen sie auch von uns am TUM Forschungszentrum Weihenstephan ein eigenes innerbetriebliches Sensorik Panel zu schulen und effektiv einzusetzen.

Diese TUM zertifizierte Weiterbildung zum **Brauerei Sensorik Manager** wird in Kooperation mit der Kiesbye Akademie angeboten.

Lesen sie mehr [hier](#).



Wichtige Termine im Jahresüberblick

10. Seminar Hefe und Mikrobiologie | Weihenstephan | 22.- 23. März 2023 | [Zur Anmeldung](#)

DLG Prüfung - Zertifikat für Bier und Biermischgetränke | Weihenstephan | 24. März 2023
(*nur noch wenige Plätze*) Anfragen bitte über [email](#)

Brauerei Sensorik Manager | TUM Zertifiziert | März - November 2023 | [Information und Anmeldung](#)

17. Weihenstephaner Praxisseminar für die Brau- und Getränkeindustrie | Wien | 19.- 20. Oktober 2023 (*Anmeldung ab Februar möglich*) Anfragen bitte über [email](#)

Brauer Cursus Weihenstephan | June - September 2023 (English) mehr [hier](#)

Brauer Cursus Weihenstephan | Oktober 2023 - Februar 2024 (Deutsch) mehr [hier](#)

Unsere Serviceleistungen

finden sie auf unserer Webseite unter <https://www.blq-weihenstephan.de/leistungen.html>

Copyright: 2023 TUM Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität. Weitere Informationen und zum Datenschutz erhalten sie auf unserer Webseite. <https://www.blq-weihenstephan.de/>

Impressum | Alles Bildmaterial unterliegt den Urheberrechten, ist das Eigentum des Forschungszentrums oder deren Angestellten. Die Einwilligung der abgebildeten Personen liegt vor.



FORSCHUNGSZENTRUM
WEIHENSTEPHAN
für Brau- und Lebensmittelqualität



TUM Forschungszentrum Weihenstephan, Alte Akademie 3, D-85354, Freising, Germany

Sie können sich jederzeit [abmelden](#) oder [Ihre Kontaktdaten bearbeiten](#).