

Programm

Montag, 07. Oktober 2019

Ab 12 Uhr Registrierung

14:00 Begrüßung – Dr. Agnes Weiß

Session 1 | Pathogene *E. coli*

Vorsitz: Dr. Ulrich Busch

- 14:15 O01-1 Multifunktionelle Eigenschaften phagenkodierter O-Acetyltransferasen von enterohämorrhagischen *E. coli* (EHEC)
Schmidt, Herbert
- 14:40 O01-2 Charakterisierung der Komplexbildung des Subtilase Zytotoxins
Krause, Maike
- 15:05 O01-3 Regulation der Expression des Subtilase Zytotoxins durch die globalen Regulatorproteine H-NS und Hfq
Heinisch, Laura

15:30–16:30 Kaffeepause mit Poster- und Industrieausstellung

Session 2 | Pflanzliche Lebensmittel

Vorsitz: Prof. Dr. Herbert Schmidt

- 16:30 O02-1 „Humanpathogene in der Lebensmittelkette Salat“ - Ergebnisse einer Betriebsbeobachtung
Kabisch, Jan
- 16:55 O02-2 Einfluss von Bodenart und Salatsorte auf die Adhärenz von *Escherichia coli* O104:H4 C227/11 ϕ cu/pKEC2 an Salatwurzeln
Eißenberger, Kristina
- 17:20 O02-3 Evaluierung der Säuremethode zur Detektion und Isolation von Shiga Toxin-bildenden *Escherichia coli* aus Sprossen
Lamparter, Marina

Ab 19:00 Uhr Netzwerkabend

Dienstag, 08. Oktober 2019

Session 3 | Spotlights

Vorsitz: Dr. Horst Neve

- 09:00 O03-1 **Charakterisierung von ESBL- und AmpC-bildenden Enterobakterien aus frischen, pflanzlichen Produkten**
Fiedler, Gregor
- 09:25 O03-2 **Das antimikrobielle Reuterinsystem – vielseitige Funktionen nicht nur im Lebensmittel**
Schwab, Clarissa
- 09:50 O03-3 **Verkapselung von Bakteriophagen in Casein-Alginat und Überleben im simulierten Magen-Darm-System**
Atamer, Zeynep

10:15–11:00 Kaffeepause mit Poster- und Industrieausstellung

Keynote Vortrag - Prof. Dr. Charles M.A.P. Franz

Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie, Max Rubner-Institut, Kiel

- 11:00 **Antibiotikaresistente Bakterien in Gemüse auf dem norddeutschen Markt: Eine Genomics-Studie zum Vorkommen von Resistenzgenen und zu Möglichkeiten ihrer Verbreitung**

Session 4 | Enterotoxine

Vorsitz: Dr. Mareike Wenning

- 12:00 O04-1 **Synergien und Verbreitungswege von Cereulid und Strategien zur Vermeidung der Toxinbildung**
Kranzler, Markus
- 12:25 O04-2 **Einfluss von NaCl-Stress auf die Expression des Staphylokokken-Enterotoxin-C-Gens**
Etter, Danaï

12:50–14:30 Mittagspause

Session 5 | Starter- und Schutzkulturen

Vorsitz: Prof. Dr. Bernward Bisping

- 14:30 O05-1 Potential von *Weissella* als Co-Kultur in der Milchindustrie
Nachtigall, Carsten
- 14:55 O05-2 Biodiversität von *Lactococcus piscium* und Nutzbarmachung als Schutzkultur
Hauschild, Philippa
- 15:20 O05-3 Einfluss von Calcium auf die Transkription des *prtP*-Gens von *Lactococcus lactis* Stämmen
Forler, Benjamin

15:45–16:45 Kaffeepause mit Poster- und Industrieausstellung

Session 6 | Lebensmittelverderb

Vorsitz: DI Dr. Agnes Weiß

- 16:45 O06-1 Identifizierung von *Photobacterium* spp. als unterschätzte Verderber auf Fleisch
Hauschild, Philippa
- 17:10 O06-2 Milch ab Hof in Schleswig-Holstein: Mikrobiologische Qualität von Rohmilch aus Ausgabeautomaten
Böhnlein, Christina

17:45–18:45 Mitgliederversammlung

Ab 19:00 Uhr Get Together

Mittwoch, 09. Oktober 2019

Session 7 | Milch und Milchprodukte

Vorsitz: Dr. Zeynep Atamer

- 09:00 007-1 **Vergleichende Analyse von *Anoxybacillus flavithermus* Stämmen aus Milchpulveranlagen und Rohmilch: Persistenz durch Adaption?**
Dettling, Anna
- 09:25 007-2 **Zur Stabilität von FSME-Viren bei der Herstellung von Frischmilchprodukten**
Saier, Regine
- 09:50 007-3 **UV-C-Behandlung von Molke zur Reduktion von *Lactococcus lactis* Bakteriophagen – „Phagenfreie“ Molkenprodukte?**
Michel, Christina

10:15–11:00 Kaffeepause mit Poster- und Industrieausstellung

Session 8 | Nachweismethoden

Vorsitz: Prof. Dr. Alexander Prange

- 11:00 008-1 **Entwicklung eines Spezies-spezifischen Multiplex qPCR Assays zur Risikoabschätzung von proteolytischem Milchverderb durch Pseudomonaden**
Maier, Christopher
- 11:25 008-2 **Analyse der Rohmilchmikrobiota mittels Amplikon-Sequenzierung – Einfluss der Probenvorbereitung und library-PCR**
Siebert, Annemarie
- 11:50 008-3 **Zuverlässigkeit und Reproduzierbarkeit von MALDI-TOF MS zur Bestätigung pathogener Keime und zur Identifikation nicht-pathogener Bakterien: Prüfung gemäß der Norm ISO 16140-6**
Timke, Markus
- 12:15 **Verleihung der Posterpeise / Schlussworte / Ankündigungen**