

Internationales Symposium über Käseerzeugung 2008 in Bern

Ueli Bütikofer und Hans-Peter Bachmann, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, Bern

Alle vier Jahre findet ein internationales Symposium zur Käseforschung statt. Die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP organisiert im März 2008 diesen Anlass in Bern. Der wissenschaftliche Austausch wird für die Schweiz immer wichtiger.

Nach Lund (SE), Besançon (FR), Banff (CA) und Prag (CZ) hat Bern vom internationalen Milchwirtschaftsverband IMV in Brüssel den Zuschlag für die Durchführung der fünften Ausgabe des Symposiums über Käseerzeugung erhalten. Das Symposium wird vom 9. bis 13. März 2008 in Bern stattfinden. Den erwarteten 300-400 Teilnehmenden aus aller Welt soll dabei auch die grosse Tradition und die zunehmende Innovation der schweizerischen Käsebranche vorgestellt werden.

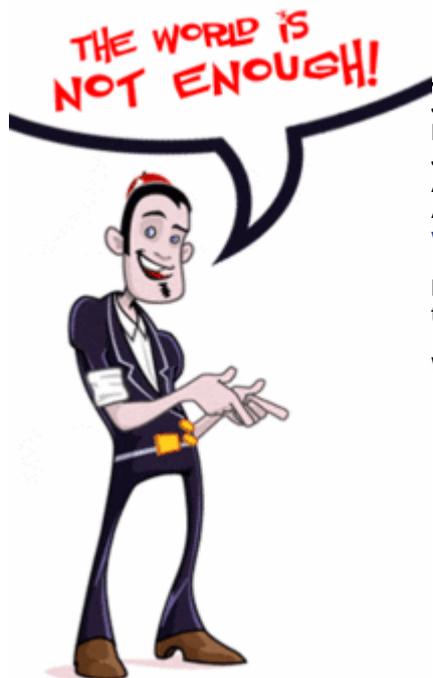
Wissenschaftliches Programm

Das Symposium wird über die neusten wissenschaftlichen Erkenntnisse auf den folgenden Gebieten informieren: Bestimmung der mikrobiellen und enzymatischen Aktivitäten während der Käseerzeugung, Kontrolle der Geschmacks- und Aromabildung, neue analytische Untersuchungsmethoden, sensorische Charakterisierung von Käse, Ernährung, Texturbildung, Struktur und Funktionalität von Käse und der Einfluss der verschiedenen neuen Technologien auf die Käseerzeugung. Aber auch die Aspekte Sicherheit, Qualität und Verpackung von Käse werden während den vier Tagen intensiv diskutiert werden.

Das wissenschaftliche Programm ist in zehn Themenblöcke aufgeteilt:

- Ernährung und Gesundheit, bioaktive Komponenten
- Einfluss der Milchzusammensetzung und -behandlung auf die Käsequalität
- Starter- und Reifungskulturen
- Neue Analysenmethoden
- Aromabildung
- Charakterisierung von traditionellen Käsesorten
- Prozesskontrolle
- Neue Käsetechnologien
- Käse als Halbfabrikat
- Verpackung

Zu jedem Themenblock wird eine international anerkannte Expertin oder Experte ein Übersichtsreferat über den aktuellen Wissenstand präsentieren. Zusätzlich werden die Teilnehmerinnen und -teilnehmer ihre neusten Ergebnisse in Form von Vorträgen und Postern präsentieren. Alles in allem ergibt sich daraus ein einzigartiger Überblick über den internationalen Stand der Käseforschung. Sämtliche Übersichtsreferate, Vorträge und Poster werden in englischer Sprache präsentiert.



Johann als Leitfigur

Johann, ein innovativer junger Schweizer Käser, begleitet alle interessierten Käseforscherinnen und Käseforscher auf dem Weg bis zum Symposium. Johann wird sich durch seinen Newsletter Cheese Inside in regelmässigen Abständen mit wichtigen und zum Teil auch witzigen Neuigkeiten rund um den Anlass melden. Abonnieren Sie den Newsletter von Johann auf der Website www.cheese2008.ch/en/3.3.0.html.

Mit diesem unkonventionellen Weg setzt ALP ein Zeichen für die traditionsreiche und zunehmend innovative Schweizer Käsewelt.

Weitere Informationen rund um das Symposium finden Sie [hier](#)