

Käsethemen aus fünf Kontinenten

In vielen Ländern wird erheblich in die Käseforschung investiert. Neben Qualität und Sicherheit geht es zunehmend auch um Ernährung, Convenience und Wirtschaftlichkeit. Käse wird vermehrt zur Zutat für andere Lebensmittel.

Hans-Peter Bachmann, Ueli Bütikofer, Reto Burkhardt, Daniel Wechsler*. Vom 9. bis zum 13. März 2008 organisiert ALP unter dem Patronat des Internationalen Milchwirtschaftsverbandes (IDF = International Dairy Federation) in Bern das fünfte wissenschaftliche Käse-Symposium. Mehr als 400 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus der ganzen Welt werden die neusten Forschungsergebnisse austauschen.

Das wissenschaftliche Programm ist in 10 Sessions gegliedert. Bei jeder Session wird in einem Übersichtsreferat der aktuelle Stand der internationalen Forschung zusammengefasst. Dabei wird speziell auf die Entwicklung in den letzten vier Jahren, seit dem letzten Symposium in Prag, eingegangen. In kürzeren Vorträgen und mit Postern werden neuste Forschungsarbeiten vorgestellt.

Von Ernährung bis Verpackung

Das Symposium startet mit der Session Ernährung und Gesundheit, was den hohen Stellenwert dieser Bereiche in der Forschung widerspiegelt. Dabei wird sowohl auf positive wie auch auf eher negative Aspekte eingegangen. Auch Fragen rund um die Lebensmittelsicherheit werden in dieser Session erörtert.

Der zweite Themenblock behandelt den Einfluss der Milchezusammensetzung und Milchqualität auf die Qualität von Käse, wobei es um mikrobiologische, chemische und physikalische Wirkungen geht. Analytische Fortschritte erlauben es zunehmend, im Käse direkt Einflüsse der Fütterung zu messen, so zum Beispiel, ob die Kühe mit Raufutter oder Kraftfutter gefüttert wurden.

Die Starter- und Reifungskulturen sind und bleiben ein riesiges Forschungsthema, weil die Qualität und Sicherheit von Käse aber auch die gesunden Eigenschaften, massgeblich über die Kulturen gesteuert werden können.

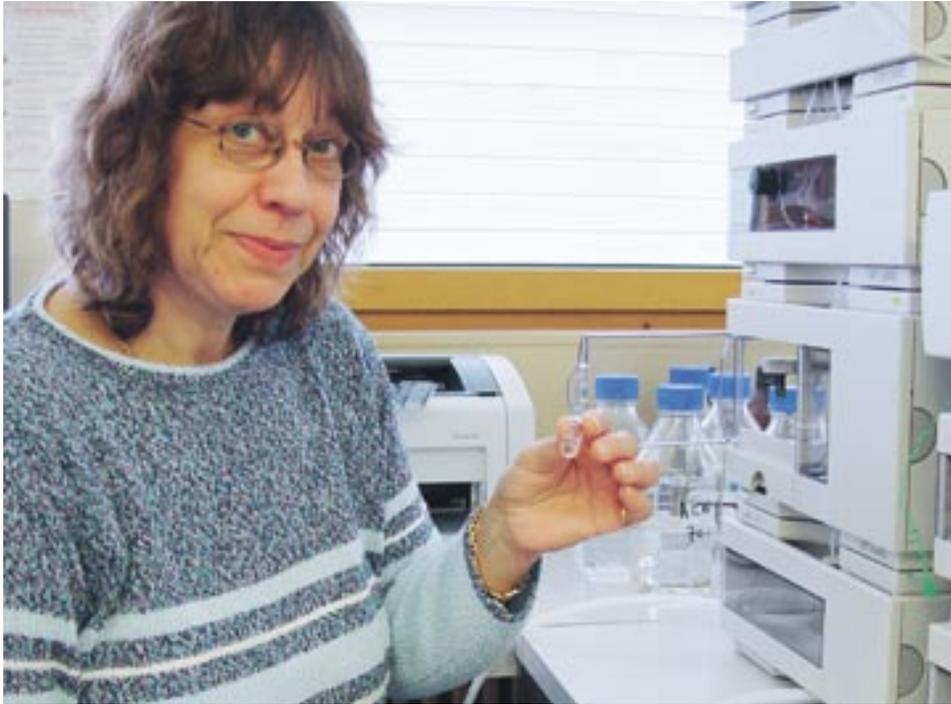
WWW.CHEESE2008.CH

**5th IDF SYMPOSIUM
ON CHEESE RIPENING**

9-13 March 2008, Bern, Switzerland

ALP

*Johann wird das Symposium begleiten und bereichern.
Johann accompagnera et enrichira le symposium.*



ALP

*Moderne Analytik für die Untersuchung von Käse.
Une analytique moderne pour examiner les fromages.*

Moderne analytische Techniken (Proteomics, Metabolomics) in Kombination mit chemometrischen Modellen (Bioinformatik, neuronale Netzwerke) führen beispielsweise zu neuen Erkenntnissen über die komplexen Zusammenhänge zwischen den Gärungsvorgängen im Käse und der Aromabildung. Die umfangreichen Forschungsarbeiten, die zu diesen Themen eingereicht wurden, sind in drei Sessions gegliedert.

Der Käse aus Chihuahua

Mit Referaten aus Spanien, Griechenland, Italien, der Schweiz und der Türkei wird im sechsten Themenblock auf die Charakterisierung von traditionellen, regionalen Käsespezialitäten eingegangen. In einem Referat aus den USA soll es um die mexikanische Käsesorte Chihuahua gehen. Bei der Wirtschaftlichkeit steht das Thema Prozessanalyse und -kontrolle im Zentrum. Zunehmend können Messungen online durchgeführt und die Resultate direkt für die Prozesssteuerung verwendet werden. Bei den neuen Käsetechnologien geht es um Membrantrennverfahren, Ultrahochdruckbehandlung und den Einsatz von Enzymen. Der letzte Symposiumstag beinhaltet die beiden Sessions Käse als Zutat und Verpackung.

Das Symposium

Der Internationale Milchwirtschaftsverband (www.fil-idf.org) vernetzt weltweit die Milchwirtschaft und die Milchwissenschaft. Ein wichtiges Element sind dabei die Symposien. Das Käse-Symposium ist dabei das grösste wissenschaftliche Symposium und findet alle vier Jahre statt. Um die grosse Tradition und die zunehmende Innovation der schweizerischen Käsebranche besser vermitteln zu können, wurde eigens Johann, ein innovativer junger Schweizer Käser, kreiert. www.cheese2008.ch

Publikation der Arbeiten

Die vorgestellten Forschungsarbeiten werden in einer Spezialausgabe der wissenschaftlichen Zeitschrift «Dairy Science & Technology» publiziert. Erfreulicherweise sind auch viel Doktorandinnen und Doktoranden unter den Teilnehmern, welche die Gelegenheit nutzen, ihre Arbeiten mit Fachleuten aus aller Welt zu diskutieren. Die grosse Zahl an Doktorarbeiten ist ein starkes Indiz, dass weltweit viel in die Käseforschung investiert wird.

**Die Autoren arbeiten an der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Bern-Liebefeld.*

Symposium Cheese

Des thèmes fromagers du monde entier

Du 9 au 13 mars, Berne accueillera le cinquième symposium de la Fédération internationale de laiterie sur le thème du fromage. Organisé par ALP, il réunira plus de 400 participantes et participants du monde entier qui échangeront sur les derniers résultats de leurs recherches. Le programme scientifique est articulé en 10 sessions, à chaque fois un exposé d'ensemble fera le point sur la recherche internationale depuis le dernier symposium de Prague, il y a quatre ans. Les nouveaux travaux seront présentés sous forme de brefs exposés ou de posters.

Le symposium ouvrira sur la session alimentation et santé, les aspects positifs et négatifs seront présentés, tout comme les questions de sécurité alimentaire.

Le deuxième bloc concerne l'influence de la composition et de la qualité du lait sur la qualité du fromage. Les progrès de l'analyse permettent toujours plus de mesurer l'influence directe de l'alimentation de la vache sur le fromage.

Les cultures starter ou de maturation demeurent un énorme sujet de recherche, car les questions de qualité et de sécurité, mais aussi les propriétés pour la santé peuvent être gérées par les cultures. Trois sessions y seront consacrées pendant tout le deuxième jour du symposium.

Des conférenciers d'Espagne, de Grèce, d'Italie, de Suisse et de Turquie parleront de caractérisation des fromages traditionnels. Un exposé des Etats-Unis présentera le fromage mexicain Chihuahua.

Le thème de l'analyse et du contrôle du processus est central. Il s'agit de procédés de séparation par des membranes, de traitement à ultra haute pression et de recours aux enzymes. Finalement le symposium se terminera sur deux sessions intitulées, le fromage comme ingrédient et emballage.

Les travaux présentés seront publiés dans un numéro spécial de «Dairy Science & Technology» et Alimenta rapportera sur les grands moments du congrès. *alp*