



TEILNAHMEGEBÜHR & UNTERKUNFT

Die Gebühr für diesen 5-tägigen Kurs beträgt 2150,-€ zzgl. MwSt. und schließt alle Kursmaterialien und Exkursionen mit ein.

Mit dem Absenden einer Anmeldung erklären Sie sich damit einverstanden, eine Voranzahlung von 500,-€ zu leisten, die im Falle eines Rücktritts nicht erstattet werden kann.

Der restliche Betrag ist eine Woche vor Beginn des Kurses zu zahlen. Die Gebühr kann per Überweisung oder Kreditkarte bezahlt werden. Ihre Unterkunft in Berlin muss separat gebucht werden.

ANMELDUNG

Da die Teilnehmerzahl für diesen Kurs begrenzt ist, wird eine frühzeitige Registrierung dringend empfohlen. Anmeldungen werden entsprechend der Verfügbarkeit entgegengenommen.

Unser Online-Anmeldeformular finden Sie unter:
www.vlb-berlin.org/praxiskursmibi2023

KONTAKT

VLB Berlin, Seestraße 13, 13353 Berlin
Sandra Dounia
Telefon: 030 450 80 241
brewmaster@vlb-berlin.org



Photo credit: fotolia.com

Praxiskurs Mikrobiologie

5-tägiger Kurs zu mikrobiologischen Anwendungen
in der Brau- und Getränkeindustrie

4. bis 8. November 2024, Berlin
Kursprache: Deutsch



KURSBESCHREIBUNG

Dieser fünftägige Workshop bietet einen umfassenden Überblick mikrobiologischer Aspekte in der Brau- und Getränkeindustrie.

Er behandelt die Grundlagen der Mikrobiologie bis hin zur mikrobiologischen Qualitätskontrolle in Theorie und Praxis. Es erwartet Sie eine Mischung aus Vorlesungen und praktischer Arbeit. Der Workshop wird in den Seminarräumen und dem mikrobiologischen Trainingslabor der VLB sowie in unserer Pilotbrauerei durchgeführt.

Außerdem besuchen wir eine Berliner Brauerei mit besonderem Schwerpunkt auf mikrobiologischer Probenahme.

ZIELGRUPPEN

Zielgruppe: Brauereien, Getränkeindustrie- und Start-ups, Untersuchungsämter. Dieser Kurs richtet sich an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus dem mikrobiologischen Labor der Bier- und Getränkehersteller

- + die produktionsbedingt mit mikrobiologischen Herausforderungen konfrontiert werden
- + die an einem aktuellen Update über mikrobiologische Fragestellungen und Anforderungen in der Bier- und Getränkeherstellung interessiert sind.

Wir empfehlen Grundkenntnisse über den Brauprozess und Getränkeproduktion im Allgemeinen, da sich dieser Kurs auf die relevante Mikrobiologie der einzelnen Produktionsbereiche konzentriert.

ÜBER UNS

Die Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) ist ein eingetragener Verein, der 1883 von der Brau- und Malzindustrie in Berlin gegründet wurde. Heute arbeiten bei der VLB rund 135 Mitarbeiter in den Bereichen Forschung, Lehre, Serviceanalytik und Consulting für die Brau-, Malz- und Getränkebranche sowie deren Zulieferindustrie.

KURSIHALTE

Folgende Themen werden im Kurs in Theorie und Praxis behandelt:

- + **Mikroorganismen**
Hefen, Bakterien, Schimmelpilze (morphologische und physiologische Eigenschaften)
- + **Mikrobiologische Qualitätskontrolle**
mikrobielle Probenahme, verschiedene Produkte, Schwachstellen/Kontaminationsquellen in Brauereien, HygienicDesign und Reinigung, Erkennung von mikrobiologischen Kontaminationen, Bewertung der Ergebnisse, Hefemangement
- + **Einführung in die mikrobiologische Analytik**
Nachweismethoden, Charakterisierung, Klassifizierung und Identifizierung von für Bier und Getränke relevanten Mikroorganismen, Prüfung auf Sterilität, Prüfung auf mikrobielle Reinheit, PCR, Durchflusssytmetrie
- + **Nährmedien**
Verschiedene Arten, Vorbereitung, Inkubation, Auswertung
- + **Mikrobiologische Laborarbeit**
Mikroskopieren und Differenzieren von Mikroorganismen, Probenvorbereitung, Analytik, Präparate für lichtmikroskopische Untersuchungen, Färbung, Zellzählung, Animpfen von Nährmedien, Auswertung von bewachsenen Nährmedien, Sterilisation, Desinfektion usw.
- + **Bezug zu Bier und anderen fermentierten Getränken (z.B. Kombucha)**
Die Dozenten sind erfahrene Mitarbeiter aus unseren Forschungsinstituten und mikrobiologischen Analyselaboren.

KURSORT & -ZEIT

Der Kurs findet Montag – Freitag von 8.15 – 16.00 Uhr in der VLB Berlin statt. Die Kurssprache ist Deutsch.