

Programm zum User Meeting 2023

Flowzytometrie in der Mikrobiologie



12. – 13. Dezember 2023



Versuchs und Lehranstalt für
Brauerei in Berlin (VLB) e.V.
Seestraße 13, 13353 Berlin

Weitere Informationen zur Technologie der Flowzytometrie, zu den Einsatzgebieten und Flowzytometern finden Sie auf de.sysmex-flowcytometry.com

Die Flowzytometrie ermöglicht eine Inprozesskontrolle in der Mikrobiologie in praktisch allen Flüssigkeiten – sei es im Wasser, in Getränken oder im Verlauf industrieller Prozesse.

Durch ein schnelles und sicheres Monitoring von Produktionsprozessen hebt die Flowzytometrie die mikrobiologische Qualitätskontrolle Ihrer Produkte auf die höchste Sicherheitsstufe. Erhalten Sie von unseren Expertinnen und Experten tiefgehende Einblicke in spezielle Anwendungen und testen Sie im Rahmen eines Workshops selbst die Analyse am Flowzytometer.

Dienstag, 12. Dezember 2023

12:00 Registrierung und Mittagsimbiss

13:00 Vortrag

„Flowzytometrische Messungen bei der Analyse von Mykotoxinen“

Dr. Peter Carl

SAFIA Technologies GmbH

Vortrag

„Trinkwasseranalyse in Echtzeit? Möglichkeiten des Online-Monitoring via Durchflusszytometrie“

Jonas Schuster

Technische Universität Hamburg, Institut für Wasserressourcen und Wasserversorgung

Vortrag

„Anwendungsbeispiele der Durchflusszytometrie in der Entwicklung und Analytik fermentierter Getränke“

Marie Ludzuweit

Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V., Research Institute for Biotechnology and Water

Vortrag

„Bacteria determination from drinking water“

Stefan Weber

Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (AVSV), Gesundheitsdepartement, Kanton St. Gallen

Vortrag

„Das HACCP-Konzept und seine Umsetzung in der mikrobiellen Qualitätskontrolle“

Dr. Peter Engel

Sysmex Partec GmbH

18:00 Abendbuffet und Besuch der gläsernen Brauerei

Mittwoch, 13. Dezember 2023

09:00 Praktischer Teil/Workshop

Im zweiten Teil des User Meetings bieten wir einen Workshop an, in dem Sie verschiedene durchflusszytometrische Anwendungen an unseren Geräten auch selbst ausprobieren können. Dabei zeigen wir Ihnen unter anderem die Messungen von Mykotoxinen, sowie die Quantifizierung von lebenden Mikroorganismen in verschiedenen Proben wie Körperpflegeprodukte oder Papierbrei.

13:00 Verabschiedung



Wir danken der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) für die außerordentliche Unterstützung bei der Veranstaltung.