



Maidon mikrobit hyvässä ja pahassa - seminaari ajankohtaisesta tutkimuksesta

Aika: Tiistai 27.10.2009 klo 13.00-16.20
Paikka: Helsingin yliopiston Viikin kampus,
EE-talo (2. krs) / Walter-sali, Mustialankatu 1

Ilmoittautuminen seminaariin sähköpostitse seuran sihteerille
emmi.martikainen@valio.fi viimeistään 16.10.2009.
Seminaariin pääsee ilmoittautumisjärjestyksessä (tilaa 65 henkilölle).

Seminaari on seuran jäsenille ja maitoteknologian opintosuunnan opiskelijoille
ilmainen, muille 30 €.

Maksun voi suorittaa seuran tilille: OP Pankki 572302–2458736.

Ohjelma:

- klo 13.00–13.15 Alkusanat, prof. Tapani Alatossava
Haittamikrobit-osio: Pj. prof. Hannu Korhonen, MTT
- klo 13.15–13.45 *Mastiittipatogeenien molekyylibiologinen tutkimus*
Dos. Pekka Varmanen, HY/Elintarviketeknologian laitos
- klo 13.45–14.15 *Control of antibiotic multiresistant psychrotrophs in raw milk*
PhD Patricia Munsch-Alatossava, HY/Elintarviketeknologian laitos
- klo 14.15–14.45 Kahvitauko
- klo 14.45–15.15 **Hyötymikrobit-osio:** Pj. ETT Eeva-Liisa Ryhänen, MTT
Propionibakteerien ominaisuudet ja niiden vaikutus emmental-juuston laatuun
ETM Hanna Jatila, Valio Oy
- klo 15.15–15.45 *Probiootit ja maidon vasta-aineet ruuansulatuskanavan infektioiden estossa*
FT Susanna Rokka, MTT
- klo 15.45–16.15 *Hapatekehittäjän haasteet ja mahdollisuudet*
FT Soile Tynkkynen, Valio Oy
- klo 16.15–16.20 Päätössanat, prof. Tapani Alatossava

Tervetuloa!