

# Milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V. (MLUA)

**Milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg**  
 Sachsenhausener Strasse 7 b  
 16515 Oranienburg

**Tel.:** +49 (0)3301 631-0  
**Fax:** +49 (0)3301 702164

[Info@mlua.de](mailto:Info@mlua.de)

[www.mlua.de](http://www.mlua.de)

eingetragener Verein



**Direktorin**  
 Dr. Inge Riemelt

**Verwaltungsleiter**  
 Dr. Dieter Hansen

**Mitarbeiter**  
 44 Beschäftigte  
 davon  
 14 Drittmittelstellen

**Jahresbudget:**  
 2.000.000 €

Landesmittel:  
 1.430.000 €

Drittmittel:  
 570.000 €

**Verantwortliche Wissenschaftler**  
 Dr. Hans-Dieter Quade  
 Dipl.-Ing. Bernd Schmalefeld



Auszubildende bei der Herstellung von Tilsiterkäse

Die Milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V. (MLUA) setzt als Forschungs- und Dienstleistungseinrichtung der Milchwirtschaft die auf das Jahr 1923 zurückreichende traditionelle „blaue Linie“ des Standorts Oranienburg fort.

Als milchwirtschaftliches Kompetenzzentrum bildet sie mit ihrem umfangreichen Aus-, Fort- und Weiterbildungsangebot, der Forschungs- und Beratungstätigkeit sowie einem breiten Analytikspektrum eine wichtige Kontaktstelle für die am Verkehr mit Milch und Milcherzeugnissen beteiligten Kreise. Dabei kommt ihr die Aufgabe zu, durch ihre Tätigkeit den Leistungsstandard der Milchwirtschaft zu erhalten und zu verbessern.

Mit den von der MLUA durchgeführten Untersuchungen im Rahmen bundes- und landesrechtlicher Vorschriften leistet die Anstalt einen wichtigen Beitrag zum Gesundheitsschutz sowie zur Förderung der Marktfähigkeit von Milchprodukten. Die MLUA ist maßgeblich an der Entwicklung, Normung und Validierung von analytischen Prüfverfahren im nationalen und internationalen Maßstab beteiligt.

Mit mehr als 250 Auszubildenden und Molkereimeisterschülern sowie über 600 Qualifikanten jährlich ist die MLUA ein wirkungsvoller Multiplikator in Sachen Milch.



Die Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg

## Abteilung Aus-, Fort- und Weiterbildung

Die MLUA ist eine zentrale überbetriebliche Ausbildungsstätte für die milchwirtschaftlichen Berufe Molkereifachleute und Milchwirtschaftliche Laboranten. Dafür stehen eine sehr moderne Lehrmolkerei und moderne Schülerlaboratorien zur Verfügung, die auch für Praktika und Workshops genutzt werden.

Neben Vorbereitungskursen für die Meisterprüfung zum Molkereimeister und Milchwirtschaftlichen Labormeister bietet die MLUA jährlich 30 Kurse zur Weiterbildung von milchwirtschaftlichem und branchenverwandtem Fachpersonal an.

Die MLUA übernimmt Schulungen für Teilnehmer aus Osteuropa und anderen Staaten zu den Themen EU-Recht, Analytik, Qualitätssicherung, Technologie. Die MLUA forscht im Auftrag der Milch- und Lebensmittelwirtschaft.

### Struktur der MLUA Oranienburg e. V.



# Milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V. (MLUA)

## Abteilung Qualitätsprüfung/Sensorik

Die MLUA ist ein akkreditiertes neutrales Prüflabor und führt chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Untersuchungen von Milch und Milchzeugnissen und ihren Zutaten durch.

Die Abteilung Qualitätsprüfung/Sensorik ist für das gesamte Probenhandling sowie Statistik und Datenaufbereitung zuständig. Das MLUA kann hier auf eine hohe Produkterfahrung zurückgreifen, die sich aus der Auswertung von rund 40.000 Qualitätsdaten jährlich ergibt. Monatlich werden hier die Güteprüfungen für die Länder Brandenburg, Berlin und Sachsen sichergestellt.

## Abteilung Chemie/Physik

Die Abteilung spezialisiert sich auf chemische und physikalische Untersuchungen und anwendungsbezogene Forschungsaufgaben zur analytischen Qualitätssicherung. Hierbei geht es auch um die Entwicklung von neuen Prüfverfahren.

Die stoffliche Zusammensetzung von Milchprodukten wird umfassend untersucht. In diesem Zusammenhang geht es auch um Fragen des Verbraucherschutzes, bei-

spielsweise um die Feststellung deklarierter Stoffe und Stoffkonzentrationen wie Fett, Eiweiß, Trockenmasse, Wasser. Rückstandskontrollen – zum Beispiel auf Pestizide, PCB, Aflatoxin, Schwermetalle, Tierarzneimittel – geben nicht nur wesentlichen Aufschluss über die Qualität von Lebensmitteln, sondern auch über die landwirtschaftlichen Produktionsbedingungen. Auf der anderen Seite prüfen die Oranienburger mögliche Abweichungen, den Einsatz von Zusatzstoffen und Zutaten. Zur Analytik gehört die Erfassung physikalischer Parameter wie Schnittfestigkeit von Butter, Schlagfähigkeit von Sahne, Viskosität.

## Abteilung Mikrobiologie

Die Abteilung untersucht beispielsweise die Nutzflora von Milchprodukten und Verderbniserreger beziehungsweise Krankheitserreger und Toxine. Im Gegenzug werden auch Hemmstoffe und Antiinfektiva betrachtet.

Ein Thema ist der Einsatz und die Wirkung gentechnisch veränderter Mikroorganismen. Gerade für die Molkereiwirtschaft dürften die Arbeiten zu Reinigungs- und Desinfektionsmittelprüfungen von besonderem Interesse sein.

### Verantwortliche Wissenschaftler:

Dipl.-Ing. Marianne Hansen  
Dipl.-Chem. Ingrid Schleusener

**470 etablierte Prüfverfahren, davon im Bereich Chemie/Physik 304, Mikrobiologie 141, Sensorik 25**

Sensorische Prüfung  
sämtlicher Milchprodukte  
beschreibende Prüfung  
bewertende Prüfung  
hedonische Prüfung  
Verpackungsprüfung  
Profilprüfung

### Abteilung Chemie/Physik

#### Verantwortliche Wissenschaftler:

Dipl.-Chem. Friedegard Jahn  
Dr. Birgit Reukauf  
Dipl.-Lebensmittelchemikerin  
Angelika Miebs

### Abteilung Mikrobiologie

#### Verantwortliche Wissenschaftler:

Dipl.-Biol. Brigitte Bartel  
Dipl.-Biol. Dirk Krowas



Bestimmung von Furosin mittels HPLC



Mikrobiologische Arbeiten im Hygienelabor