

BERATUNG

Als Serviceeinrichtung für die alpenländische Milchwirtschaft bietet die HBLFA Tirol - Forschung und Service Beratung zu verschiedenen Themenbereichen an.

Fragestellungen werden nach technologischen, chemischen und mikrobiologischen Gesichtspunkten bearbeitet und können somit umfassend beantwortet werden.

Wir beraten Sie gerne hinsichtlich Fragestellungen in lebensmittelrechtlichen Belangen, Produktkennzeichnungen und bei der Ursachenfindung von nicht zufriedenstellender Produktqualität.

Käsefehler verursachen in der Milchwirtschaft teilweise beträchtliche Schäden. Aufgrund der Erfahrung unserer Expertinnen und Experten und der Auswertung von Analyseergebnissen, erhalten Sie eine kompetente Unterstützung bei der Ursachenfindung von Käsefehlern.

Wir sind Ihnen auch gerne bei der Einführung oder dem Ausbau von Qualitätsmanagementsystemen und bei der Erstellung von Untersuchungsplänen im Rahmen der Eigenkontrolle und von HACCP-Konzepten behilflich.

Die Beratung erfolgt entweder an der HBLFA Tirol in Rotholz oder direkt vor Ort beim Kunden.

HBLFA Tirol - Forschung und Service
Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal
Tel +43 (0)5244 62262 900
office@hblfa-tirol.at

ANSPRECHPARTNER

DR. FRIEDA ELISKASES-LECHNER

Tel +43 (0)5244 62262 701
frieda.eliskases-lechner@hblfa-tirol.at



- Mikrobiologie & Hygiene von Milch und Milchprodukten
- HACCP-Konzepte
- Maßnahmen bei positivem Listerienbefund
- Rechtliche Bestimmungen

DI ROMAN GARSLEITNER

Tel +43 (0)5244 62262 801
roman.garsleitner@hblfa-tirol.at



- Chemische Analyse von Milch und Milchprodukten
- Lebensmittelkennzeichnung
- Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex)

MICHAEL HUBER, MSc

Tel +43 (0)5244 62262 601
michael.huber@hblfa-tirol.at



- Einsatz und Züchtung von Kultursystemen

DI ELKE ÖFNER

Tel +43 (0)5244 62262 501
elke.oefner@hblfa-tirol.at



- Qualitätsmanagement
- Aus- und Weiterbildung
- Versuchsproduktionen
- Entwicklung innovativer Produkte bis hin zur Marktreife

HANNES STÖCKL

Tel +43 (0)5244 62262 525
hannes.stoeckl@hblfa-tirol.at



- Technologie der Milchverarbeitung und Käseherstellung
- Käsereiberatung
- Fehleranalyse von Milchprodukten insbesondere Käsefehler

 **HBLFA Tirol**
Landwirtschaft und Ernährung,
Lebensmittel- und Biotechnologie