

Pressemitteilung

BBV besucht das Milchwirtschaftliche Zentrum Bayern

(Kempten, 06.07.2022) Der Landesvorstand der Landfrauen sowie die Präsidentenkonferenz des Bayerischen Bauernverbandes besuchte die muva kempten GmbH sowie das Milchwirtschaftliche Zentrum Bayern. Nach einer Begrüßung und Vorstellung des Milchwirtschaftlichen Zentrum Bayern und des Milchwirtschaftlichen Vereins durch Elmar Karg, Vorsitzender des Milchwirtschaftlichen Vereins e.V. stellte die Geschäftsführerin der muva kempten GmbH, Dr. Monika Knödlseher, ausführlich das Portfolio des Labor- und Dienstleistungszentrums vor. Die muva mit etwa 170 Mitarbeitern ist Dienstleister für Lebensmittelunternehmen ebenso wie für die Landwirtschaft. Neben Untersuchungen für Milch und Milchprodukte, wie z.B. die Bestimmung von A2-Milch, bietet die muva auch Trinkwasseranalysen für die Landwirtschaft an. Herr Felßner, stellvertretender BBV-Präsident und Bezirkspräsident von Mittelfranken hob die große Bedeutung der Arbeit hervor: „Das ist eine großartige Arbeit, die Sie hier für die Sicherheit der Lebensmittel leisten!“

Sehr interessiert folgten die Besucher den Erläuterungen von Rebekka Wucher, Abteilungsleiterin Sensorik der muva kempten GmbH. Sie stellte anhand von Geruchsstiften das Aromaprofil „Kirsche“ vor, welches zuvor von den Teilnehmern erraten werden musste. Die stellvertretende Landesbäuerin Christine Singer betonte, dass es wichtig ist, auch die Bäuerinnen im sensorischen Vokabular und bei Verkostungen zu schulen. Auch der Kinder-Sensorikkoffer, welcher speziell für verschiedene jüngere Altersgruppen zusammengestellt werden kann, ist auf sehr großes Interesse gestoßen.

Nach der sensorischen Entdeckungsreise konnten die Besucher einen Einblick in das Labor der muva kempten GmbH gewinnen. Im Bereich der Rückstandsanalytik wurde den Teilnehmern von den beiden Chemikern Ingo Piccon und Peter Jung erläutert, wie die Proben beispielsweise auf Mineralölrückstände untersucht werden können. Auch die Möglichkeiten Lebensmittel auf radioaktive Belastungen zu analysieren, wurde eingehend besprochen. Im unternehmenseigenen Schulungslabor zeigte Dr. Maximilian Moravek anhand von verschiedenen Fotos, welche Ursache hinter Käsefehlern bzw. Fehlern in Milchprodukten stecken könnte.

Sehr beeindruckt von der Angebotsvielfalt und der Kompetenz des gesamten Milchwirtschaftlichen Zentrums verließen die Teilnehmer anschließend die muva kempten GmbH.

Über die muva kempten GmbH:

Als akkreditiertes Labor- und Dienstleistungszentrum bietet die muva kempten GmbH eine langjährige Kompetenz und zugleich Aktualität und Flexibilität in allen Belangen der Qualitätssicherung und der Produktentwicklung. Langjährige Erfahrungen und Kenntnisse im Bereich der Milch und Milchprodukte – einem der sensibelsten Lebensmittel – prädestinieren die muva kempten GmbH für viele weitere Segmente der Foodbranche.

...mit Sicherheit Qualität

Kontakt:

Eva Herz
Abteilungsleitung Seminare / Marketing
muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
87434 Kempten
Tel.: 0831 5290-224
eva.herz@muva.de



Bildunterschrift:

Der Landesvorstand der Landfrauen sowie die Präsidentenkonferenz im Kreise der muva-Mitarbeiter.