

Publikationsverzeichnis

Stand 26. November 2020

Veröffentlichungen

2018

BECKER, H.; BERGER, T.; ELISKASES-LECHNER, F.; JAKOB, E.; KNÖDLSIEDER, M.; MÄRTLBAUER, E.; WESTERMAIR, T.; ZANGERL, P. (2018):
InterLab Leitfaden – Listerien in Milchprodukten
FOOD-LAB 2/2018, 32-37

2017

BECKER, H.; BERGER, T.; ELISKASES-LECHNER, F.; JAKOB, E.; KNÖDLSIEDER, M.; MÄRTLBAUER, E.; WESTERMAIR, T.; ZANGERL, P. (2017):
InterLab Leitfaden – Listerien in Milchprodukten
FOOD-LAB 1/2017, 34-38

2016

COSANDEY, A.; BOSS, R.; LUINI, M.; ARTURSSON, K.; BARDIAU, M.; BREITENWIESER, F.; HEHENBERGER, E.; LAM, Th.; MANSFELD, M.; MICHEL, A.; MÖSSLACHER, G.; NASKOVA, J.; NELSON, S.; PODPEČAN, O.; RAEMY, A.; RYAN, E.; SALAT, O.; ZANGERL, P.; STEINER, A.; GRABER, H.U. (2016)
Staphylococcus aureus genotype B and other genotypes isolated from cow milk in European countries
J. Dairy Sci. 99, 515-528

BOSS, R.; COSANDEY, A.; LUINI, M.; ARTURSSON, K.; BARDIAU, M.; BREITENWIESER, F.; HEHENBERGER, E.; LAM, Th.; MANSFELD, M.; MICHEL, A.; MÖSSLACHER, G.; NASKOVA, J.; NELSON, S.; PODPEČAN, O.; RAEMY, A.; RYAN, E.; SALAT, O.; ZANGERL, P.; STEINER, A.; GRABER, H.U.:
Bovine Staphylococcus aureus: Subtyping, evolution, and zoonotic transfer
J. Dairy Sci. 99, 529-540

ZANGERL, P. (2016):
Rohmilch, Rohmilcherzeugnisse und Direktvermarktung
In MÄRTLBAUER, E. und BECKER, H. (Hrsg.): *Milchkunde und Milchhygiene*. Eugen Ulmer KG, Stuttgart, S. 189-198

ZANGERL, P. (2016):
Verderb durch Mikroorganismen
In MÄRTLBAUER, E. und BECKER, H. (Hrsg.): *Milchkunde und Milchhygiene*. Eugen Ulmer KG, Stuttgart, S. 296-321

2015

MATLSCHWEIGER, C., ZANGERL, P. (2015):
Milchverarbeitung auf Almen
In LFI Broschüre *alm-at Almwirtschaft Österreich – Einrichtung und Planungsinstrumente einer zeitgemäßen Almbewirtschaftung*. Ländliches Fortbildungsinstitut Wien, S. 19-21

ZANGERL, P. (2015):
Mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte – Neufassung der österreichischen Leitlinie 2015
FOOD-LAB 3/2015, 46-48

2014

LÜCKE, F.-K., ZANGERL, P. (2014):
Food safety challenges associated with traditional foods in German-speaking regions.
Food Control 43, 217-230

SCHERER, S.; JAMET, E.; BEDUHN, R.; BORA, N.; CHAMBA, J.-F.; IRLINGER, F.; SEBASTIANI, H.; DESMAYRES, N.; HOHENEGGER, M.; MOUNIER, J.; WARD, A.C.; GOODFELLOW, M.; GUÉGUEN, M.; LARPIN, S.; SWINGS, J.; VANCANNEYT, M.; GELSOMINO, R.; REA, M.C.; GOERGES, S.; COGAN, T.M. (2014):
Biodiversity of the Surface Microbial Consortia from Limburger, Reblochon, Livarot, Tilsit, and Gubbeen Cheeses.
Microbiology Spectrum 2, 1-28

REINDL, A; DZIECIOL, M; HEIN, I; WAGNER, M; ZANGERL, P. (2014):
Enumeration of clostridia in goat milk using an optimized membrane filtration technique.
J. Dairy Sci. 97, 6036-6045

2013

ZANGERL, P. (2013):
Laktosegehalt von Milch und Milchprodukten.
dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 134 (15), 25 – 27

2012

ZANGERL, P., BECKER, H. (2012):
Media used in the detection and enumeration of coagulase-positive staphylococci.
In CORRY, J.E.L., CURTIS, G.D.W., BAIRD, R.M. (eds.): Handbook of Culture Media for Food and Water Microbiology, Third Edition, RSC Publishing, Cambridge, pp. 130 - 154

ELISKASES-LECHNER, F., KUPFNER, B. (2012):
Rotschmiere – Qualitätseinflüsse und Reifungsfehler.
molkerei industrie 06/12, 18-19

2011

ELISKASES-LECHNER, F., GUÉGUEN, M., PANOFF, J.M. (2011): *Geotrichum candidum*
In: FUQUAY, J.W., FOX, P.F., McSWEENEY, P.L.H. (eds.) Encyclopedia of Dairy Sciences, Second Edition, Academic Press, San Diego, pp. 765-771.

ASPERGER, H., ZANGERL, P. (2011):
Staphylococcus aureus - Dairy.
In: FUQUAY, J.W., FOX, P.F., McSWEENEY, P.L.H. (eds.) Encyclopedia of Dairy Sciences, Second Edition, Academic Press, San Diego, pp. 111 – 116.

2010

ZANGERL, P., KUPFNER, B (2010):

Anforderungen an die Rohmilchqualität zur Herstellung von hochwertigen Lebensmitteln.
dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 131 (1), 20 – 24 und 131 (2) 32-34

ZANGERL, P., MATLSCHWEIGER, C., DILLINGER, K., ELISKASES-LECHNER, F. (2010): Survival of *Listeria monocytogenes* after cleaning and sanitation of wooden shelves used for cheese ripening.
Eur. J. Wood Prod. 68, 415-419

2009

GONANO, M., HEIN, I., ZANGERL, P., RAMMELMAYR, A., WAGNER, M. (2009):

Phenotypic and molecular characterization of *Staphylococcus aureus* strains of veterinary, dairy and human origin.

Epidemiol. Infect. 137, 688-699

ZANGERL, P. (2009):

Erfahrungen mit dem neuen Lebensmittelhygienerecht.

Deutsche Milchwirtschaft 60, 192 - 194

2007

BORA, N., VANCAMMEYT, M., GELSOMINO, R., SWINGS, J., BRENNAN, N., COGAN, T.M., LARPIN, S., DESMASURES, N., ELISKASES-LECHNER, F., KROPPESTEDT, R.M., WARD, A.C., GOODFELLOW, M. (2007):

Agrococcus casei sp. nov., isolated from the surfaces of smear-ripened cheeses.

Int. J. Systematic and Evolutionary Microbiology 57, 92 - 97.

SCHODER, D., ZANGERL, P., MANAFI M., WAGNER, M., LINDNER, G., FOISSY, H. (2007):

Bacillus cereus – ein Problemkeim der Milchwirtschaft mit unterschiedlich eingeschätztem Risikopotenzial.

Vet. Med. Austria / Wien. Tierärztl. Mschr. 94, 25 - 33.

ZANGERL, P. (2007):

Milchwirtschaftliche Mikrobiologie.

In KRÖMKER, V. (Hrsg.): Kurzes Lehrbuch der Milchkunde und Milchhygiene. Parey, Stuttgart, S. 110 - 138

ZANGERL, P. (2007):

Gesundheitsgefährdungen durch Mikroorganismen.

In KRÖMKER, V. (Hrsg.): Kurzes Lehrbuch der Milchkunde und Milchhygiene. Parey, Stuttgart, S. 139 - 155

ZANGERL, P. (2007):

Mikrobiologie der Produkte.

In KRÖMKER, V. (Hrsg.): Kurzes Lehrbuch der Milchkunde und Milchhygiene. Parey, Stuttgart, S. 156 - 179

ZANGERL, P. (2007):

Maßnahmen zur Kontrolle mikrobiologischer Gefahren.

In KRÖMKER, V. (Hrsg.): Kurzes Lehrbuch der Milchkunde und Milchhygiene. Parey, Stuttgart, S. 180 - 188

2006

LOPANDIC, K., ZELGER, S., BÁNSZKY L.K., ELISKASES-LECHNER, F., PRILLINGER, H. (2006):
Identification of yeasts associated with milk products using traditional and molecular techniques.
Food Microbiology 23, 341 - 350

WAGNER, M., ELISKASES-LECHNER, F., RIECK, P., HEIN, I., ALLERBERGER, F. (2006):
Characterization of *Listeria monocytogenes* isolates from fifty small-scale Austrian cheese
factories.
Journal of Food Protection 69, 1297 - 1303

2004

WAGNER, M.; ELISKASES-LECHNER, F. (2004)
Zur Ökologie von *L. monocytogenes* in Käsereibetrieben.
Deutsche Milchwirtschaft 55, 152 - 154

2003

TSCHAGER, E.; WALSER, J. (2003)
Biogene Amine im Käse.
dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 124, 29 - 33

ZANGERL, P., ASPERGER, H. (2003):
Media used in the detection and enumeration of *Staphylococcus aureus*.
In CORRY, J.E.L., CURTIS, G.D.W., BAIRD, R.M. (eds.): Handbook of Culture Media for Food
Microbiology, Elsevier Science B.V., Amsterdam, pp. 91 - 110

ZANGERL, P., ELISKASES-LECHNER, F. (2003):
Bakteriologische Wasserqualität in Käsereien.
dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 124, 42 - 44

ZANGERL, P., DILLINGER, K., TSCHAGER, E. (2003):
Influence of alpine pasture on the nutritional properties of milk.
Caseus International 2, 24 - 26

ZANGERL, P., GINZINGER, W. (2003):
Alpine regions of Austria, small farms for great cheeses.
Caseus International 2, 45 - 47

2002

ASPERGER, H., ZANGERL, P. (2002):
Staphylococcus aureus.
In ROGINSKI, H., FUQUAY, J.W., FOX, P.F. (eds.): Encyclopedia of Dairy Sciences. Academic Press,
Amsterdam, pp. 2563 - 2569

BELLOCH, C., HAMAMOTO, M., ELISKASES-LECHNER, F., PRILLINGER, H. (2002):
Kluyveromyces spp.
In ROGINSKI, H., FUQUAY, J.W., FOX, P.F. (eds.): Encyclopedia of Dairy Sciences. Academic Press,
Amsterdam, pp. 1417 - 1428

CARREIRA, A., DILLINGER, K., ELISKASES-LECHNER, F., LOUREIRO, V., GINZINGER, W., ROHM, H. (2002):

Influence of selected factors on browning of Camembert cheese.

Journal of Dairy Research 69, 281 - 292

ELISKASES-LECHNER, F. (2002):

Geotrichum candidum.

In ROGINSKI, H., FUQUAY, J.W., FOX, P.F. (eds.): Encyclopedia of Dairy Sciences. Academic Press, Amsterdam, pp. 1229 - 1234

ZANGERL, P., FRIEDL, M., GINZINGER, W., KUPFNER, B., OSL, F. (2002):

Entwicklung von Coliformen bei Hartkäse aus Rohmilch.

dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 123, 88 - 92

ZANGERL, P., RAMMELMAYR, A., WAGNER, M. (2002):

Toxinbestimmung (*sea-sej*) von *Staphylococcus aureus*-Isolaten aus Rohmilch und Käse.

Proceedings 43. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, 24.-27.09.2002, Garmisch-Partenkirchen, 616 – 620

2001

CARREIRA, A., DILLINGER, K., ELISKASES-LECHNER, F., LOUREIRO, V., GINZINGER, W., ROHM, H. (2001):

Influence of selected factors on browning of Camembert cheese.

Proceedings NIZO Dairy Conference on Food Microbes 2001. Ede, The Netherlands, 13-15 June 2001, P119.

DILLINGER, K., SCHREIBER, M., GINZINGER, W. (2001):

Konjugierte Linolsäuren (CLAs) in pasteurisierter Trinkmilch.

Deutsche Molkerei-Zeitung 122, 1027 - 1028

DILLINGER, K., ELISKASES-LECHNER, F., GINZINGER, W. (2001):

Aroma compounds of smear ripened cheese (Tilsit).

Proceedings NIZO Dairy conference on food microbes. Ede, The Netherlands, 13-15 June 2001, 08

ELISKASES-LECHNER, F., GINZINGER, W. (2001):

Bacillus cereus in pasteurisierter Trinkmilch.

dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 122, 1028-1029

GINZINGER, W., ELISKASES-LECHNER, F., OSL, F. (2001):

Einfluss der Silage auf die Milch.

Proceedings ALFA Jahrestagung 2001, 29.-31.05.2001, Wolfpassing, 161 – 162

OSL, F., GINZINGER, W., TSCHAGER, E., ZANGERL, P. (2001):

Zusatz von CO₂ bei Schnitt- und Hartkäse.

dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 122, 1060 - 1064

TSCHAGER, E., GINZINGER, W., DILLINGER, K. (2001):

Fettsäurespektrum des Milchfettes in Abhängigkeit von Fütterung und Haltung.

Proceedings ALFA Jahrestagung 2001, 29.-31.05.2001, Wolfpassing, 163 - 165

ZANGERL, P., FRIEDL, M. (2001):

Neue Nährböden zum Nachweis von *Escherichia coli* und koagulase-positiven Staphylokokken in Milch und Milchprodukten.

Proceedings ALFA Jahrestagung 2001, 29.-31.05.2001, Wolfpassing, 129-130

ZANGERL, P., FRIEDL, M., GINZINGER, W., KUPFNER, B., OSL, F. (2001):

Einflussfaktoren auf die Entwicklung von Hygienekeimen bei Halbhartkäse aus Rohmilch.

Proceedings 42. Arbeitstagung der Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, 25.-28.09.2001, Garmisch-Partenkirchen, 226 - 231

ZANGERL, P., GINZINGER, W. (2001):

Staphylococcus aureus in Käse – eine Übersicht.

Ernährung/Nutrition 25, 389 - 395

ZANGERL, P., GINZINGER, W., POLIVKA, C., ELISKASES-LECHNER, F. (2001):

Listerienmonitoring in Österreich.

Deutsche Milchwirtschaft 52, 97 - 98

2000

RAPPOSCH, S., ZANGERL, P., GINZINGER, W. (2000):

Influence of fluorescence of bacteria stained with acridine orange on the enumeration of microorganism in raw milk.

J. Dairy Sci. 83, 2753 - 2758

ZANGERL, P., GINZINGER, W., TSCHAGER, E., LOBITZER, I. (2000):

Sensory quality and microbial load of milk products from organic farming in Austria.

Proceedings 13th IFOAM Scientific Conference, 28.-31. August 2000, Basel, CH, 298

ZANGERL, P. (2000):

Lebensmittelsicherheit – Mikrobiologische Risiken bei Milch und Milchprodukten?

dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 121, 690 - 695

ZANGERL, P.; GINZINGER, W. (2000):

Einsatz des Bactoscan-Verfahrens zur Keimzahlbestimmung in Rohmilch.

Proceedings 28. Óvárer wissenschaftliche Tage, 05.-06. Oktober 2000, Mosonmagyaróvár, Ungarn, VI. Band, 164-169

1999

DILLINGER, K., GINZINGER, W. (1999):

Zonale Verteilung von Aromakomponenten in Tilsiter.

Proceedings Milchkonferenz '99. Kiel, BRD, 23./24. September 1999, C13

ELISKASES-LECHNER, F., GINZINGER W. (1999):

Listerien und Salmonellen in Rohmilch von Lieferanten ohne Silagefütterung.

Ernährung/Nutrition 23, 356 - 358

ELISKASES-LECHNER, F., GINZINGER, W.(1999):

Farbfehler bei Milchprodukten.

Deutsche Molkerei Zeitung 120, 102 - 106

- ELISKASES-LECHNER, F., GINZINGER, W., ROHM, H., TSCHAGER, E. (1999):
Raw milk flora affects composition and quality of Bergkäse. 1. Microbiology and Fermentation Compounds.
Le Lait 1999 79, 385 - 396
- GINZINGER, W. (1999):
Ausgewählte Käsefehler.
Deutsche Molkereizeitung 120, 644 – 648
- GINZINGER, W., JAROS, D., MAYER, H.K., ROHM, H., TSCHAGER, E. (1999):
Raw milk flora affects composition and quality of Bergkäse. 2. Chemical Composition.
Le Lait 79, 397 – 410
- GINZINGER, W., JAROS, D., LAVANCHY, P., ROHM, H. (1999):
Raw milk flora affects composition and quality of Bergkäse. 3. Physical and Sensory Properties.
Le Lait 79, 411 - 421
- MOLNÁR, O., ELISKASES-LECHNER, F., LOPANDIC, K., PRILLINGER, H. (1999):
Phenotypic and genotypic identification of yeasts from cheeses.
Antonie van Leeuwenhoek 75, 267 - 283
- TSCHAGER, E., ZANGERL, P., KNAUS, W., ZOLLITSCH, W., STEGER, A. (1999):
Butter - Streichfähigkeitsverbesserung durch Rapsfütterung.
Deutsche Milchwirtschaft 50, 1068 - 1069
- RAPPOSCH, S., ELISKASES-LECHNER, F., GINZINGER, W. (1999):
Growth of facultatively heterofermentative lactobacilli on starter cell suspensions.
Appl. Env. Microbiol. 65, 5597 - 5599
- ZANGERL, P. (1999):
Vergleich von Baird-Parker Agar und Kaninchenplasma-Fibrinogen Medium zum Nachweis von *Staphylococcus aureus* in Rohmilch und Rohmilchprodukten.
Archiv für Lebensmittelhygiene 50, 4 - 9.
- ZANGERL, P., GINZINGER, W., KUPFNER, B. (1999):
Entwicklung von *Staphylococcus aureus* in Rohmilchkäse.
Proceedings 40. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Garmisch-Partenkirchen, 29.09.-01.10.1999, 255 - 260
- ZANGERL, P. (1999):
Charakterisierung und Enterotoxinbildung von – aus Milch und Milchprodukten isolierten – Koagulase-positiven Staphylokokken.
Proceedings 40. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Garmisch-Partenkirchen, 29.09.-01.10.1999, 445 - 450
- ZANGERL, P., GINZINGER, W., KUPFNER, B., ELISKASES-LECHNER, F. (1999):
Staphylococcus aureus, coliforms and *Escherichia coli* in raw milk cheeses.
Proceedings Food Micro'99, 13-17 September 1999, Veldhoven, NL, 114 - 117
- ZANGERL, P., GINZINGER, W., JUNGER, W. (1999):
Mikrobiologische Richt- und Grenzwerte für die Milchverarbeitung am Bauernhof.
In VDLUFA_Schriftenreihe 52/1999: Richtwerte, Vorsorgewerte und Grenzwerte – Bedeutung für die Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt. Kongressband 1999, Halle/Saale, S. 361 - 364

ZANGERL, P. (1999):

Die Eignung des RPF-Mediums zum Nachweis von koagulasepositiven Staphylokokken in Rohmilch und Rohmilchprodukten.

Proceedings Symposium Chromogene und neuartige Medien für die mikrobiologische Qualitätskontrolle in der Lebensmittel-Industrie. 25. Mai 1999, Wolfpassing, 29 - 41

1998

ELISKASES-LECHNER, F. (1998):

Yeasts in selected cheese varieties - Occurrence, identity and biochemical characteristics.

In INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION: Yeasts in the dairy industry: Positive and Negative aspects. IDF Special Issue No. 9801, Brussels, p. 88 - 96

GAMSJÄGER, C., GINZINGER, W., JAROS, D., ROHM, H., TSCHAGER, E. (1998):

Characteristics and description of Vorarlberger Bergkäse. 4. Composition.

Milchwissenschaft 53, 194 - 197

GINZINGER, W., JAROS, D., MAYER, H.K., RIEDLER-HELLRIGL, M., ROCKENBAUER, C., ROHM, H., TSCHAGER, E. (1998):

Characteristics and description of Vorarlberger Bergkäse. 5. Proteolysis.

Milchwissenschaft 53, 320 - 324

GINZINGER, W., JAROS, D., ROHM, H. (1998):

Characteristics and description of Vorarlberger Bergkäse. 6. General implications on quality.

Milchwissenschaft 53, 381 - 385

SEBASTIANI, H., ZELGER, G. (1998):

Texture formation by thermophilic lactic acid bacteria.

Milchwissenschaft 53, 15 - 20

SEBASTIANI, H., GELSOMINO, R., WALSER H. (1998):

Cultures for the improvement of texture in quarg.

In INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION: Texture of Fermented Milk Products and Dairy Desserts. IDF Special Issue No. 9802, Brussels, p. 78 - 93

1997

DILLINGER, K. (1997):

Analyse von Aromastoffen in geschmierten Käsen.

Deutsche Milchwirtschaft 48, 399 - 401

ELISKASES-LECHNER, F., ALBISU, M., BOUTON, Y. (1997):

Flora workshop on the comparison between pasteurized / microfiltered and raw milk cheeses: Report.

Proceedings The influence of native FLORA on the characteristics of cheese with "appellation d'origine protégée" (AOP) made from raw milk, AIR-concerted action N°3-CT 94, 4th plenary meeting, joint meeting with COST '95 action. 26.-27. Mai 1997, Pòvoa de Varzim, 147 - 158

JAROS, D., GINZINGER, W., TSCHAGER, E., MAYER, H.K., ROHM, H. (1997):

Effects of water addition on composition and fracture properties of Emmental cheese.

Le Lait 77, 467 - 477

MAYER, H.K., ORTNER, M., TSCHAGER, E., GINZINGER, W. (1997):
Composite milk protein phenotypes in relation to composition and cheesemaking properties of milk.

Int. Dairy Journal 7, 305 - 310

OBERMAYR, H., GINZINGER, W. (1997):
Stoffwechselaktivitäten von Rotschmierebakterien.

Deutsche Milchwirtschaft 48, 396 - 398

ROHM, H., KNEIFEL, W., LAIMBÖCK, W., DESANGLES, C., GINZINGER, W., ELISKASES-LECHNER, F., JAROS, D. (1997):

Characteristics and description of Vorarlberger Bergkäse. 1. Data collection microbiology.

Milchwissenschaft 52 (10), 569 - 573

ZANGERL, P., GINZINGER, W. (1997):

Hygienische Problembereiche bei der Milchverarbeitung am Bauernhof.

Proceedings 38. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Garmisch-Partenkirchen, 29.09.-01.10.1997, 227 - 234

1996

ELISKASES-LECHNER, F. (1996):

Listerien. Ein bewältigtes Problem?

Deutsche Milchwirtschaft 47, 1142 - 1143

ELISKASES-LECHNER, F., KÖSSLER, A., GINZINGER, W. (1996):

Vorkommen und Charakterisierung von *Geotrichum* sp. in Käse.

dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 117, 56 - 61

JAROS, D.; GINZINGER, W.; ROHM, H.; TSCHAGER, E.; ROCKENBAUER, C. (1996): Einfluß der Reifungsart auf ausgewählte Qualitätsparameter und Textur von Emmentalerkäse.

dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 117, 1040 – 1047

JAROS, D.; TSCHAGER, E.; GINZINGER, W.; ROHM, H. (1996): Ausgewählte Qualitätsparameter von österreichischem Blockemmentaler.

Milchwirtschaftliche Berichte 126, 15 - 18

ELISKASES-LECHNER, F., PRILLINGER, H. (1996):

Inhibition of mould growth by oligomycin during quantitative analysis of yeasts.

Journal of Dairy Research 63, 483 - 488

GINZINGER, W., ELISKASES-LECHNER, F., TSCHAGER, E. (1996):

The Effect of Pasteurisation on Austrian Bergkäse.

Proceedings The influence of native FLORA on the characteristics of cheese with "appellation d'origine protégée" (AOP) made from raw milk, AIR-concerted action N°3-CT 94, 3rd plenary meeting, joint meeting with COST '95 action. 10.-12.Oktober 1996, Thessaloniki, 131 - 135

GINZINGER, W., OSL, S. (1996):

Ursachen von biogenen Aminen in Rohmilchkäsen.

Proceedings 37. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Teil II Poster, Garmisch-Partenkirchen, 30.09.-02.10.1996, 262 - 267

ZANGERL, P., GINZINGER, W. (1996):

Qualitätssicherung bei bäuerlich erzeugten Milchprodukten.

Proceedings Österreichische Lebensmittelchemikertage, Graz, 12.-13.09.1996, 34-37

ZANGERL, P., RAPPOSCH, S., GINZINGER, W. (1996):

The Bactoscan method – difficulties with standardization.

In INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION: Bacteriological quality of raw milk. IDF Special Issue No. 9601, Brussels, p. 146 - 151

1995

ELISKASES-LECHNER, F., GINZINGER, W. (1995):

The bacterial flora of surface ripened cheeses with special regard to coryneforms.

Le Lait 75, 571 - 584

ELISKASES-LECHNER, F., GINZINGER, W. (1995):

The yeast flora of surface ripened cheeses.

Milchwissenschaft 50, 458 - 462

GINZINGER, W. (1995):

Entwicklung von Käsesorten aus silofreier Milch.

Österreichische Milchwirtschaft 50, 27

GINZINGER, W., KUPFNER, B., TSCHAGER, E., ZANGERL, P. (1995):

Trockenschnitte als Futtermittel für hartkäsetaugliche Milch.

Milchw. Berichte 125, 184 - 186

KREJCI, C. (1995):

Antibiotika in hemmstoffpositiven Rohmilchproben.

Milchw. Berichte 125, 1993

PFAHL, A., GINZINGER, W. (1995):

Zusammensetzung und Reifungsverlauf von Tiroler Graukäse.

Milchw. Berichte 125, 187 - 193

SEBASTIANI, H. (1995):

Exopolysaccharidbildung bei *Streptococcus thermophilus*.

Milchw. Berichte 122/123, 50

ZANGERL, P., GINZINGER, W. (1995):

Mikrobielle Einflussfaktoren auf die Qualität von Milch und Milchprodukten - Konsequenzen für die Produktion und Vermarktung.

Sonderbeilage "Förderungsdienst" zu Folge 3 "Sicherung der Qualität bei bäuerlichen Lebensmitteln (2)", 14 - 24

ZANGERL, P. (1995):

Zur Nachweisproblematik von *Staphylococcus aureus* in Rohmilchprodukten.

Proceedings 36.Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Teil I Vorträge, Garmisch-Partenkirchen, 26.-29. September 1995, 302-307

1994

ELISKASES-LECHNER, F., GINZINGER, W. (1994):

Tilsiter ohne Schmiere?

dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 115, 174 - 177

GINZINGER, W., TSCHAGER, E., ZANGERL, P. (1994):

Aroma von Emmentalerkäse.

Milchw. Berichte 120, 158 - 160

GINZINGER, W. (1994):

Technik für die Milchverarbeitung auf dem Bauernhof.

Österreichische Milchwirtschaft 49, 14-17

GINZINGER, W.; GEISLER, A. (1994):

Einfluß thermophiler Lactobazillen auf die Reifung gepresster Schnittkäse.

Milchw. Berichte 118, 44 - 47

SEBASTIANI, H. (1994):

Neues von den Rotholzer Kulturen.

Milchw. Berichte 120, 130

SEBASTIANI, H. (1994):

Exopolysaccharidbildung bei *Streptococcus thermophilus*.

dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 115, 1309

TSCHAGER, E., WALSER, J. (1994):

Schwermetalle in Milch und Emmentalerkäse.

Milchw. Berichte 118, 39 - 43

TSCHAGER, E. (1994):

Anwendung der OPA-Methode zur Bestimmung der Proteolyse im Käse.

dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft, 990 - 999

TSCHAGER, E., ZANGERL, P., SEBASTIANI, H., KNEIFEL, W., LANG, E.C., LEGNER, H. (1994):

Organoleptische, technologische und ernährungsphysiologische Eigenschaften von Almmilch.

Milchw. Berichte 120, 152 - 157

TSCHAGER, E. (1994):

Anwendung der OPA-Methode zur Bestimmung des Eiweißgehaltes der Milch.

Milchw. Berichte 119, 69 - 73

1993

DANLER, F., TSCHAGER, E., WALSER, J. (1993):

Methoden zur Bestimmung der Lipolyse in Käse.

dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 114, 108 - 111

GINZINGER, W., ZANGERL, P., KUFNER, B. (1993):

Zur Qualität des österreichischen Emmentalers.

Milchw. Berichte 115, 88 - 91

- GINZINGER, W., SEBASTIANI, H. (1993):
Proteolytische Aktivität thermophiler Lactobazillen.
dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 114, 49 - 51
- GINZINGER, W., SEBASTIANI, H. (1993):
Proteolytische Aktivität thermophiler Lactobazillen.
Milchw. Berichte 114, 1
- GINZINGER, W., TSCHAGER, E. (1993):
Einfluß der Fütterung auf die Qualität von Milch und Milchprodukten.
Österr. Braunvieh 23, Nr.73, 4 - 6
- GINZINGER, W., ZANGERL, P., KUPFNER, B. (1993):
Zur Qualität des österreichischen Emmentalers.
Milchw. Berichte 115, 88 - 91
- SEBASTIANI, H., TSCHAGER, E. (1993):
Succinatbildung durch Propionsäurebakterien - Eine Ursache der Nachgärung von Emmentaler?
dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 114, 76 - 80
- SEBASTIANI, H., JÄGER H. (1993):
Bacteriophages of *Streptococcus salivarius ssp.thermophilus* - Characterization of hereditary relationships and determination of virus-host interaction.
Milchwissenschaft 48, 25 - 29
- SEBASTIANI, H. (1993):
Stoffwechsel von Propionsäurebakterien.
Milchw. Berichte 114, 2
- TSCHAGER, E. (1993):
Fehlerquellen und deren Kontrollmöglichkeiten bei chemischen Untersuchungsmethoden.
Milchw. Berichte 115, 73 -79
- ZANGERL, P. (1993):
Konsumententest - Beliebtheitsprüfung von bäuerlich erzeugten Milchprodukten.
Österreichische Milchwirtschaft 48, 15 - 17
- ZANGERL, P., GINZINGER, W. (1993):
Ein HACCP-Konzept für Hartkäseereien.
dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 114, 947 - 951
- ZANGERL, P. (1993):
Nachweis von *Staphylococcus aureus* in Milch und Milchprodukten.
Deutsche Milchwirtschaft 44, 775 - 783
- ZANGERL, P. (1993):
Nachweis käseerschädlicher Clostridien in Rohmilch und Käse.
Deutsche Milchwirtschaft 44, 936 - 940
- ZANGERL, P. (1993):
Eine kritische Betrachtung mikrobiologischer Untersuchungsverfahren im Rahmen der Qualitätssicherung.
Milchw. Berichte 115, 79 - 83

ZANGERL, P. (1993):
Vorschläge für Hygieneschulungen.
Milchw. Berichte 115, 95 - 97

Vorträge

2019

GARSLEITNER, R.:
Lebensmittelkennzeichnung
ARGE Heumilch Tirol Seminar Lebensmittelrecht, 22.01.2019, Strass i.Z.

ZANGERL, P.:
Übersicht über das Lebensmittelrecht, Lebensmittelzusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben
ARGE Heumilch Tirol Seminar Lebensmittelrecht, 22.01.2019, Strass i.Z.

ZANGERL, P.:
Übersicht über das Lebensmittelrecht, Lebensmittelzusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben
Kulturtagung LK Vorarlberg, 12.03.2019 Schopponau

ELISKASES-LECHNER, F.:
Listerien, Hefen
Schulung Arbeitskreis Qualitätsmilchprodukte, 04.12.2019, Strass i. Z.

2018

ZANGERL, P.:
Das Österreichische Lebensmittelbuch (Codex) – aktuelle Entwicklungen
ARGE Heumilch Weiterbildungsseminar, 23.02.2018, Fügen

ZANGERL, P.:
Mikrobiologische Gefahren und deren Beherrschung
Schulung Almpersonal Argramarketing Tirol, 27.04.2018, Imst

ZANGERL, P.:
Produktuntersuchung und Probenahme
Schulung Almpersonal Argramarketing Tirol, 27.04.2018, Imst

HUBER, M.
Phagen und Rotholzer Kulturen
Kulturtagung LK Vorarlberg, 17.05.2018, Doren

GARSLEITNER, R.:
Aktuelles aus Rotholz
AMA Laborleitertreffen, 07.-08.11.2018, Ried i.I.

2017

GARSLEITNER, R.:

pH-Wert Bestimmung in Milch – Vergleich der IR-Bestimmung mit der Referenzmethode
AFEMA Expertengruppe, 06.04.2017, Salzburg

MATLSCHWEIGER, C.:

Die Vermeidung von Clostridiensporen (Buttersäurebakterien) in der Milch - eine ständige
Herausforderung

Gmunder Milch, 19., 20. und 21. 06 2017 (Ertl, Schörfling/Attersee, Neukirchen/Vöckla)

GARSLEITNER, R.:

Jahreszeitliche und fütterungsbedingte Veränderungen der Milchezusammensetzung
AMA Laborleitertagung, 05.-06.10.2017, Bozen, Italien

MATLSCHWEIGER, C.:

Die Vermeidung von Clostridiensporen (Buttersäurebakterien) in der Milch - eine ständige
Herausforderung

Schulung Arbeitskreis Qualitätsmilchprodukte, 28.11.2018, Strass i. Z.

2016

ZANGERL, P.:

Neue Leitlinie für Mikrobiologie
Kulturtagung LK Vorarlberg, 11.01.2016, Schnifis

ÖFNER, E.:

Schafmilchproduktion von hoher Qualität
Bio Austria Bauerntage 2016, 26.-28.01.2016, Wels

ZANGERL, P.:

Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte – Neufassung vom
07.09.2015

ARGE Heumilch, 18.04.2016, Strass i.Z.

ZANGERL, P.:

Pathogene Mikroorganismen in der Milchwirtschaft
Kulturtagung LK Vorarlberg, 21.04.2016, Schoppernau

ZANGERL, P.:

Listerien – Maßnahmen zur Beherrschung
Schulung Almpersonal Argramarketing Tirol, 28.04.2016, Imst

DILLINGER, K.:

Milchwirtschaftliche Ausbildung Rotholz
Kulturtagung LK Vorarlberg, 17.05.2016, Sibratsgfall

MATLSCHWEIGER, C.:

Hygieneschulung Listerien (Bedeutung und Vorkommen, Rechtliche Grundlagen, Maßnahmen zur
Beherrschung)

Ennstal Milch KG, 27. 10.2016, Stainach-Pürgg

SEBASTIANI, H.:

Einsatz von Kulturen

Naturkäserei TegernseerLand e.G., 18.11.2016, Kreuth, Deutschland

DILLINGER, K.:

Milchwirtschaftliche Ausbildung in Österreich

ARGE Heumilch Weiterbildung Käsereipersonal, 05.12.2016, Strass i.Z.

GARSLEITNER, R.:

Möglichkeiten zur korrekten Nährwertdeklaration auf der Verpackung von Milch und Milchprodukten

ARGE Heumilch Weiterbildung Käsereipersonal, 05.12.2016, Strass i.Z.

2015

ELISKASES-LECHNER, F., ÖFNER, E.:

Wie beschreibe ich meinen Käse? Bewertung von Berg- und Schnittkäse nach AMA-Bewertungsschemata

Schulung Almpersonal Argramarketing Tirol, 10.04.2015, Imst

ÖFNER, E.:

Käsefehler

Schulung Almpersonal Argramarketing Tirol, 10.04.2015, Imst

ZANGERL, P.:

Listerien – eine tägliche Herausforderung, Schädlingsbekämpfung

Kulturtagung LK Vorarlberg, 13.04.2015, Schnepfau

ZANGERL, P.:

Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel – aktueller Stand

QM Arbeitsgruppe „Kontrollen von Milchverarbeitungsbetrieben mit Zulassung“, 27.05.2015, Münster

GARSLEITNER, R.:

Fettsäuremuster des Milchfetts von Tiroler und Vorarlberger Heumilchproben

Ansbacher Fachgespräche, 17.06.2015, Ansbach, Deutschland

ZANGERL, P.:

Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Österreichische Milchwirtschaftliche Tagung, 17.-18. 09.2015, Feldkirch

2014

GARSLEITNER, R.:

Analytische Begleitung des Reifungsverlaufs von Vorarlberger Bergkäse

ARGE Heumilch, 13.03.2014, Strass i.Z.

GARSLEITNER, R.:

Einfluss von Kupfer auf die Käseproduktion

ARGE Heumilch, 13.03.2014, Strass i.Z.

GARSLEITNER, R.:

Produktkennzeichnung und Etikettierung von Milchprodukten
LFI Vorarlberg, 20.03.2014, Hohenems

ZANGERL, P.:

Was muss etikettiert werden? Wie muss etikettiert werden?
Schulung Almpersonal Argramarketing Tirol, 29.03.2014, Imst

GARSLEITNER, R.:

Produktkennzeichnung / Deklaration
Kulturtagung LK Vorarlberg, 21.05.2014, Sonntag

ZANGERL, P., GARSLEITNER, R.:

Produktkennzeichnung und Etikettierung von Milchprodukten
ARGE Heumilch, 26.08.2014, Strass i.Z.

2013

ZANGERL, P.:

Pathogene Keime – Risiken für die Milchwirtschaft
Kulturtagung LK Vorarlberg, 13.11.2013, Hohenems

2012

ELISKASES-LECHNER, F., ZANGERL, P.:

Mikrobiologie für Käser - Vermeidung von Produktfehlern
Fortbildung für Käser, Amt der Salzburger Landesregierung, Landesveterinärdirektion, 05.03.2012,
Oberalm

ELISKASES-LECHNER, F.:

Mikrobiologie der Schmiere
Käseertechnologischer Sonderlehrgang, 17.-18.04.2012, Ansbach, Deutschland

ZANGERL, P.:

Bedeutung von Clostridien in der Milchwirtschaft
INTERLAB Fachseminar für Qualitätsmanagement, Analytik und Nachhaltigkeit in der
Lebensmittelindustrie, 14.-15.06.2012, Kempten, Deutschland

ELISKASES-LECHNER, F.:

Mikrobiologie der Schmiere
Allgäu Milch Käse eG, Altusried – Kimratshofen, 05.10.2012, Oberstdorf, Deutschland

2011

ZANGERL, P.:

Die Novelle des LMSVG aus der Sicht eines Untersuchungslabors
6. Impulstagung über Lebensmittelinfektions- und Intoxikationserreger, Veterinärmedizinische
Universität, 25.02.2011, Wien

ZANGERL, P.:

Aktuelles zu Listerien / AMA Gütesiegeluntersuchungen für Heumilchsennereien
Kulturtagung LK Vorarlberg, 16.03.2011, Schnifis

DILLINGER, K.:

Status und mögliche Strategien in Ausbildung und Forschung
Österreichische Milchwirtschaftliche Tagung, 15.-16. 09.2011, Bad Mitterdorf

KUPFNER, B.:

Allgemeine Käsefehler, Problembereiche, Wechselwirkungen, Zusammenhänge
Seminar Käsefehler, ARGE Heumilch, 03.11.2011, Strass i. Z

ELISKASES-LECHNER, F.:

Mikrobiologie der Schmiere
Seminar Käsefehler, ARGE Heumilch, 03.11.2011, Strass i. Z

2010

ZANGERL, P.:

Präsentation des „INTERLAB-Leitfaden: Probenahme bei fermentierten Erzeugnissen“
INTERLAB Fachseminar, 04.-05.03.2010, Oberschleißheim, Deutschland

KUPFNER, B.:

Ursachenanalyse bei Oberflächenfehlern
Fortbildungsveranstaltung der Landwirtschaftskammer Vorarlberg 10.03.2010, Schllins

SEBASTIANI, H.:

Kulturnährmedien und Aktivitätsmessung
Kulturtagung der Landwirtschaftskammer Vorarlberg 13.04.2010, Lingenau

ZANGERL, P.:

Mikrobiologische Untersuchungen zur Wahrnehmung der Sorgfaltspflicht bei fermentierten
Milcherzeugnissen
INTERLAB Workshop Probenahme bei Milch & Milcherzeugnissen, 11.-12.05.2010, Kempten,
Deutschland, und 01.12.2010, Bern, Schweiz

ZANGERL, P., ELISKASES-LECHNER, F., MATSCHWEIGER, C.:

Diagnostische Medien für milchwirtschaftlich relevante Keimgruppen – Erfahrungen aus der Praxis
– Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen; *Escherichia coli*, Coliformen, Enterobakterien
INTERLAB Workshop Probenahme bei Milch & Milcherzeugnissen, 12.05.2010, Kempten,
Deutschland, und 01.12.2010, Bern, Schweiz

ZANGERL, P.:

Hygienemanagement in Betrieben
Österreichische Milchwirtschaftliche Tagung, 16.-17.09.2010, Zeillern

ZANGERL, P., REINDL, A., HEIN, I., WAGNER, M.:

Qualitätsparameter bei Ziegenmilch
51. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, 28.09.-01.10.2010,
Garmisch-Partenkirchen, Deutschland

ZANGERL, P.:

Das österreichische Lebensmittelrecht für Milch und Milchprodukte
MUVA Grundkurs Lebensmittelrecht mit Schwerpunkt Milchrecht – Relevante Themen für die
betriebliche Praxis, 26.-27.10.2010, Kempten, Deutschland

ZANGERL, P., KNÖDLSEDER, M.:

Mikrobiologische Untersuchungen zur Wahrnehmung der Sorgfaltspflicht bei pasteurisierter Trinkmilch und Butter

INTERLAB Workshop Probenahme bei Milch & Milcherzeugnissen, 01.12.2010, Bern, Schweiz

ZANGERL, P., KNÖDLSEDER, M.:

Diagnostische Medien für milchwirtschaftlich relevante Keimgruppen – Erfahrungen aus der Praxis – Nachweis von *Bacillus cereus*, Milchsäurebakterien

INTERLAB Workshop Probenahme bei Milch & Milcherzeugnissen, 01.12.2010, Bern, Schweiz

2009

ELISKASES-LECHNER, F.:

Mikrobiologie der Schmiere.

Informationsveranstaltung Vorarlberger Sennenverband, 07.04.2009, Langenegg

ZANGERL, P.:

Umgang mit Messunsicherheiten.

INTERLAB-Fachkongress Qualitätssicherung und Analytik – Fit in die Zukunft, 28.-29.04.2009, Kempten, Deutschland

KUPFNER, B.:

Einflussfaktoren auf die Käseschmiere.

Informationsveranstaltung Vorarlberger Sennenverband, 18.06.2009, Doren

ZANGERL, P.:

Leitlinie für mikrobiologische Kriterien für Milchprodukte – Anwendung durch Gutachter.

3. AGES-Gutachterworkshop Tierische Lebensmittel, 04.11.2009, Wien

AGES-Akademie Milch-Gespräch 2009, 09.12.2009, Wien

ZANGERL, P.:

Messunsicherheit in der Mikrobiologie.

3. AGES-Gutachterworkshop Tierische Lebensmittel, 04.11.2009, Wien

AGES-Akademie Milch-Gespräch 2009, 09.12.2009, Wien

ZANGERL, P., KUPFNER, B.:

Anforderungen an die Rohmilchqualität zur Herstellung von hochwertigen Lebensmitteln.

4. Fachtagung für Ziegenhaltung, 06.11.2009, Irdning

2008

ZANGERL, P.:

Qualitätssicherung in der Milchwirtschaft – Eigenkontrolle und Anforderungen an die Produkte.

Tagung Vorarlberger Sennenverband, 13.05.2009, Warth

ZANGERL, P.:

Erfahrungen mit dem neuen Lebensmittelhygienerecht: Prozesshygienekriterien vs. Grenzwerte, Listeria-Untersuchung, Deklarationsfragen.

INTERLAB-Fachkongress Käse-Innovations-Welt, 04.-05.06.2008, München, Deutschland

2007

ZANGERL, P.:

Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte.

AGES Akademie Amtliche Lebensmitteluntersuchung und Eigenkontrolle von Milch und Milchprodukten – Synergie oder Widerspruch? 10.05.2007, Wien

ZANGERL, P.:

Measures to realize food law in small businesses in Austria.

EUROMONTANA-Conference – Towards an integrated mountain area development and its recognition in the common agricultural policy, 04.-05.10.2007, Piatra Neamt, Rumänien

ZANGERL, P.:

Gute Herstellungspraxis, HACCP in der Praxis und zukünftige hygienische Herausforderung an die Käsereien.

Berglandmilch Käsereifachleute-Tagung, 11.10.2008, Garsten

2006

ZANGERL, P.:

Bewertung von Messergebnissen und entsprechende Maßnahmen – Mikrobiologische Untersuchungen in der Käserei.

INTERLAB-Intensiv-Workshop Neues Hygienerecht – Konsequenzen für die Untersuchung, 06.-07.03. 2006, Schloss Hohenheim, Stuttgart, Deutschland

ZANGERL, P.:

Mikrobiologie und mikrobiologische Grenzwerte.

Amtstierärztliche Weiterbildung – Milchkurs, 18.-19.10. 2006, Bregenz

2005

MATLSCHWEIGER, C., ELISKASES-LECHNER, F., ZANGERL, P.:

Listeria monocytogenes – Qualitativer und quantitativer Nachweis nach ISO Standard 11290 und alternative Möglichkeiten zur Identifizierung.

6. Wangener Fachtagung, 17.-18.11.2005, Wangen, Deutschland

TSCHAGER, E.:

Das Salz im Käse und dessen Bedeutung mit besonderer Berücksichtigung des Salzbadens.

Fachtagung Südtiroler Sennereiverband, 09.11.2005, Salern, Italien

ZANGERL, P.:

Qualitätsmaßnahmen bei der Käseherstellung.

Informationsnachmittag Oberinntaler Almkäse, 01.02 2005, Landeck

ZANGERL, P., MATLSCHWEIGER, C., DILLINGER, K.:

Käsereifung auf Holz.

Informationsnachmittag Oberinntaler Almkäse, 01.02 2005, Landeck

ZANGERL, P.:

Neue mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte.

Österreichische Milchwirtschaftliche Tagung, 15.-16.09.2005, Gabelhofen

ZANGERL, P.:

Das neue Europäische Hygienerecht.

Schwerpunktseminar Landwirtschaftskammer Vorarlberg, 25.10.2005, Dornbirn

ZANGERL, P.:

Verwendung von Holz auf Almen.

Schwerpunktseminar Landwirtschaftskammer Vorarlberg, 25.10.2005, Dornbirn

2004

OSL, F.:

Einsatz von CO₂ bei der Käseherstellung.

Fachtagung Südtiroler Sennereiverband, 20.10.2004, Salern, Italien

OSL, F.:

Käsefehler und ihre Ursachen.

Fachtagung Südtiroler Sennereiverband, 20.10.2004, Salern, Italien

OSL, F.:

Kulturen für Käse.

Fachtagung Südtiroler Sennereiverband, 20.10.2004, Salern, Italien

OSL, F.:

Mikrofiltration für die Käsereimilch.

Fachtagung Südtiroler Sennereiverband, 20.10.2004, Salern, Italien

OSL, F.:

Oberflächenreifung – geschmierte Käse und Schmierfehler.

Fachtagung Südtiroler Sennereiverband, 20.10.2004, Salern, Italien

TSCHAGER, E.:

Haltbarkeit bei Hartkäse und Auswirkung des Salzbadens hinsichtlich Haltbarkeit von Käse.

Seminar der Landwirtschaftskammer Vorarlberg, 17.2.2004, Hohenems

ZANGERL, P.:

Epidemiologie der Staphylokokken-Intoxikation.

IMPULS-Tagung über Lebensmittelsicherheit / Mikrobielle Gefahren, Veterinärmedizinische Universität, 26.-27.02.2004, Wien

ZANGERL, P.:

Beherrschung von Hygienerisiken.

Informationsnachmittag Oberinntaler Almkäse, 01.04. 2004, Landeck

ZANGERL, P.:

Neue Hygienebestimmungen in der Milchwirtschaft.

Österreichische Milchwirtschaftliche Tagung, 09.-10.09.2004, Altmünster

ZANGERL, P.:

Auswirkungen des neuen Hygienerechts auf die bäuerliche Milchverarbeitung.

BMLFUW Seminar Spezialberaterausbildung, 11.10.2004, Rotholz

ZANGERL, P.:

Beherrschung von Hygienerisiken.

Fachtagung Südtiroler Sennereiverband, 20.10.2004, Salern, Italien

2003

DILLINGER, K.:

Reorganisation der BAM Rotholz.

Rotholzer Käsetage, 22.-23.05.2003, Alpbach

SEBASTIANI, H.:

Biologische Vielfalt und antilisterielle Aktivität der Oberflächenflora von Tilsiter.

Rotholzer Käsetage, 22.-23.05.2003, Alpbach

TSCHAGER, E.:

Biogene Amine.

Rotholzer Käsetage, 22.-23.05.2003, Alpbach

TSCHAGER, E.:

Biogene Amine in Käse – Bildung, Bedeutung, Nachweis.

INTERLAB Arbeitstagung, 25.-26.06.2003, Radolfzell, Deutschland

ZANGERL, P.:

Staphylococcus aureus – Ein Problem für die Milchwirtschaft?

Österreichische Milchwirtschaftliche Tagung, 18.-19.09.2004, Innsbruck

ZANGERL, P.:

Verwendung von Holz auf Almen.

Schwerpunktseminar Landwirtschaftskammer Vorarlberg, 25.10.2005, Dornbirn

ZANGERL, P.:

Nachweiseime für mangelnde Hygiene – *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*.

Seminar Landwirtschaftskammer Vorarlberg Hygienekeime in der Milchwirtschaft, 31.10.2003, Hohenems

2002

DILLINGER, K.:

Die Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft – das Kompetenzzentrum für die österreichische Milchwirtschaft.

Symposion Käse – Geschmackserlebnis für den Konsumenten, 6. Internationale Käsiade 07.-09.11.2002, Hopfgarten

ELISKASES-LECHNER, F.; ZANGERL, P.:

Von der industriellen Qualitätskontrolle bis zum Geschmackserlebnis des Konsumenten.

Symposion Käse – Geschmackserlebnis für den Konsumenten, 6. Internationale Käsiade 07.-09.11.2002, Hopfgarten

ELISKASES-LECHNER, F.:

Ausgelagerte Untersuchungen – Häufigkeit und Monitoring, Kosten.

Workshop Anforderungen der Milchhygieneverordnung an Alm- und Kleinkäsereien, 26.02.2002, Strass i.Z.

GINZINGER, W.:

Hygienevorschriften für die Milchverarbeitung auf der Alm.

Workshop Anforderungen der Milchhygieneverordnung an Alm- und Kleinkäsereien, 26.02.2002, Strass i.Z.

ZANGERL, P.:

Problematik der Herstellung von Milchprodukten auf der Alm – außer Hartkäse.

Workshop Anforderungen der Milchhygieneverordnung an Alm- und Kleinkäsereien, 26.02.2002, Strass i.Z.

ZANGERL, P., DILLINGER, K., TSCHAGER, E.:

Résultat de la recherche sur les alpages.

Comité Plénier Fromages, 21.-22.11.2002, Saint-Vincent, Italien

ZANGERL, P.:

Käseproduktion in Berggebieten – Österreich.

Comité Plénier Fromages, 21.-22. 11.2002, Saint-Vincent, Italien

Posterpräsentationen

2010

REINDL, A., ZANGERL, P.:

Zählung von Clostridiensporen mittels Druckfiltrationsmethode in Ziegenmilch

51. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, 28.09.-01.10.2010, Garmisch-Partenkirchen, Deutschland

2006

ZANGERL, P., MATLSCHWEIGER, C., DILLINGER, K.:

Wooden boards used for cheese ripening.

Food Micro 2006, 29.08.-02.09. 2006, Bologna, Italien

2004

HOHENEGGER, M., BORA, N., GELSOMINO, R., GOERGES, S., GOODFELLOW, M., SWINGS, J., SCHERER, S., SEBASTIANI, H.:

Surface microflora of Tilsit-cheese.

IDF Symposium on Cheese, 21.-25. März 2004, Prag, Tschechien

2003

BORA, N., SEBASTIANI, H., GELSOMINO, R., VANCANNEYT, M., SWINGS, J., GOODFELLOW, M., WARD, A.C. (2003):

Polyphasic study of actinomycetes on European bacterial smear ripened cheeses by culture dependent and culture independent methods.

13th International Symposium on the Biology of Actinomycetes, 1.-5.12.2003, Melbourne, Australien

ZANGERL, P., GONANO, M., RAMMELMAYR, A., WAGNER, M.:

Coagulase-positive staphylococci: Enterotoxin production and antibiotic resistance.

1st FEMS Congress of European Microbiologists, 29.06.-03.07.2003, Ljubljana, Slovenien

2002

BÜHLMANN, G., ZANGERL, P.:

Eine Laborvergleichsuntersuchung aus der Frühzeit der Bactoscan-8000-Keimzahlgeräte (Österreich 1994) – N Neue Auswertungen, Berechnungen und Erkenntnisse.

Seminar Analytik 2002, 10.-11.06.2002, München, Deutschland

BONAÏTI, C., CHAMBA, J. F., COGAN, T., DESMASURES, N., GELSOMINO, R., GOODFELLOW, M., GUÉGUEN, M., IRLINGER, F., LARPIN, S., SCHERER, S., SEBASTIANI, H., SWINGS, J., THOMAS, A., VANCANNEYT, M.:

Biodiversity and anti listerial activity of surface microbial consortia from Limburger, Reblochon, Livarot, Tilsit and Gubbeen cheeses.

Congrilaït, 24.-27. September 2002, Paris, Frankreich

ZANGERL, P., RAMMELMAYR, A., WAGNER, M.:

Toxinbestimmung (*sea-sej*) von *Staphylococcus aureus*-Isolaten aus Rohmilch und Käse.

43. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, 24.-27.09.2002, Garmisch-Partenkirchen, Deutschland