



**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH**

HBLFA TIROL LANDWIRTSCHAFT
ERNÄHRUNG BIOTECHNOLOGIE

Publikationsverzeichnis

Stand – 7. Dezember 2016

Veröffentlichungen

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., KUFNER, 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

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

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

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

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

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

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

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

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, O8

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

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

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

2004

WAGNER, M.; ELISKASES-LECHNER, F. (2004)

Zur Ökologie von *L. monocytogenes* in Käsereibetrieben.

Deutsche Milchwirtschaft 55, 152 - 154

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

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

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

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

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.

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

2013

ZANGERL, P. (2013):

Laktosegehalt von Milch und Milchprodukten.

dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 134 (15), 25 – 27

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.; DESMASURES, 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

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

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

Vorträge

2002

DILLINGER, K.:

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

Symposium 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.

Symposium 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

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.:

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

Seminar Landwirtschaftskammer Vorarlberg Hygienekeime in der Milchwirtschaft, 31.10.2003, Hohenems

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

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

2006

ZANGERL, P.:

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

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

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 Käseereien.

Berglandmilch Käseerfachleute-Tagung, 11.10.2008, Garsten

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

2009

ELISKASES-LECHNER, F.:

Mikrobiologie der Schmiere.

Informationsveranstaltung Vorarlberger Sennenerverband, 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 Sennenerverband, 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

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, Schlins

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

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

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
Käsereitechnologischer 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

2013

ZANGERL, P.:

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

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.

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

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

SEBASTIANI, H.:

Einsatz von Kulturen
Naturkäserei TegernseerLand e.G., 18.11.2016, Kreuth, Deutschland

DILLINGER, K.:

Milchwirtschaftliche Ausbildung in Österreich
ARGE Heumilch Weiterbildung Käsepersonal, 05.12.2016, Strass i.Z.

GARSLEITNER, R.:

Möglichkeiten zur korrekten Nährwertdeklaration auf der Verpackung von Milch und
Milchprodukten
ARGE Heumilch Weiterbildung Käsepersonal, 05.12.2016, Strass i.Z.

Posterpräsentationen

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

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

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

2006

ZANGERL, P., MATLSCHWEIGER, C., DILLINGER, K.:
Wooden boards used for cheese ripening.
Food Micro 2006, 29.08.-02.09. 2006, Bologna, Italien

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