**NÖ Innovationspreis 2018 für neue Methode zur Untersuchung von Käsereimilch**

Die Firma SY-LAB Geräte GmbH wurde mit der Einreichung "Weltneuheit für die Untersuchung von Käsereimilch" mit dem niederösterreichischen Innovationspreis 2018 ausgezeichnet.

* [[](http://www.boku.ac.at/fileadmin/data/H03000/H75000/News/NOE_Preis_Braendle_01-19.jpg)](http://www.boku.ac.at/fileadmin/data/H03000/H75000/News/NOE_Preis_Braendle_01-19.jpg)

[vergrößern](http://www.boku.ac.at/fileadmin/data/H03000/H75000/News/NOE_Preis_Braendle_01-19.jpg)

Im Vergleich zu konventionellen Methoden ermöglicht die neue automatisierbare Applikation eine viel schnellere, sensitivere und selektivere Quantifizierung von käsereischädlichen Clostridien in Milch.

Das im Jahr 2016 zum Patent angemeldete Verfahren wurde im Rahmen des K‑Projekts ADDA (Advancement of Dairying in Austria) in Kooperation mit dem Institut für Lebensmittelwissenschaften der BOKU (PD Dr. Konrad J. Domig und Dr. Johanna Brändle) entwickelt und ist bereits erfolgreich am internationalen Markt.

Die innovative Methode wurde auch für den Sonderpreis Econovius 2019 nominiert, der im Rahmen des Staatspreises für Innovation verliehen wird.

Die Forschung zur Clostridienanalytik wird im Rahmen des Kompetenzzentrums FFoQSI (Feed and Food Quality, Safety & Innovation) fortgeführt.

**Lower Austrian Innovation Award 2018 for new method for the examination of cheese milk**

SY-LAB Geräte GmbH was awarded the Lower Austrian Innovation Award 2018 with the submission "World First for the Investigation of Cheese Milk".

Compared to conventional methods, the new automatable application enables a much faster, more sensitive and more selective quantification of cheese-dense clostridia in milk.

The patent pending procedure in 2016 was developed within the framework of the K Project ADDA (Advancement of Dairying in Austria) in cooperation with the BOKU Institute of Food Science (PD Dr. Konrad J. Domig and Dr. Johanna Brändle) and is already successful in the international market.

The innovative method was also nominated for the Econovius 2019, a special prize which is awarded as part of the Austrian State innovation award.

Research on clostridia analysis will be continued within the framework of the FFoQSI Competence Center (Feed and Food Quality, Safety & Innovation).