

## Anfahrtsskizze



## Tagungsort

**Internationales Getränkewissenschaftliches Zentrum Weihenstephan (iGZW)**  
 Gregor-Mendel-Str. 4, 85354 Freising  
 Konferenzraum im Dachgeschoss

## Tagungsgebühren

	Rechts- tagung	Frühjahrs- tagung	Automatisie- rungstagung
Studenten/Doktoranden (Mitglieder) und Referenten	0 €	0 €	0 €
Studenten/Doktoranden (Nicht-Mitglieder)	40 €	70 €	50 €
Mitglieder/Behörden	100 €	250 €	150 €
Nicht-Mitglieder	200 €	450 €	300 €

\* Frühbucher (Buchung bis 15.03.2016) erhalten 10 % Rabatt auf den Tagungspreis.  
 \*\* Bei Buchung von 2 Veranstaltungen werden zusätzlich 10 % Rabatt, bei Buchung von 3 Veranstaltungen 20 % Rabatt auf den gesamten Tagungspreis gewährt.  
 \*\*\* Je Abendveranstaltung erlauben wir uns 40 € zu berechnen (Essen und alle Getränke sind in den 40 € inklusive).

## Anmeldung

[www.forschende-getreideunternehmen.de](http://www.forschende-getreideunternehmen.de)

oder an:

**Daniela Schulte**

daniela.schulte@tum.de

**Tel.:** +49 (0) 8161 713261

**Fax.:** +49 (0) 8161 713883

mit freundlicher Unterstützung von

**BUHLER**

*Wissenschaft  
für die Praxis!*

## Tagungskalender 2016

	Dienstag, 05.04.2016	Mittwoch, 06.04.2016	Donnerstag, 07.04.2016
vormittags	<b>Lebensmittelrechtstagung</b>	<b>Frühjahrstagung</b>	<b>Automatisierungstagung</b>
nachmittags	<b>Frühjahrstagung</b>		
abends	Bayerischer Abend im Bräustüberl	Abendessen im „La Petite France“	

[www.forschende-getreideunternehmen.de](http://www.forschende-getreideunternehmen.de)

## VERANSTALTER

Weihenstephaner Förderverein für Brau-, Getränke- und Getreidetechnologie e. V. (WFBGG)



## ORGANISATION UND LEITUNG

**Dr. Margit Jekle**

Weihenstephaner Institut für Getreideforschung (WIG)  
 jekle@forschende-getreideunternehmen.de



Weihenstephaner Institut für Getreideforschung

## SCHIRMHERRSCHAFT

**Univ.-Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker**

Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie  
 Technische Universität München



*Wissenschaft  
für die Praxis!*

**5. Frühjahrstagung des  
 Weihenstephaner Instituts für  
 Getreideforschung (WIG)**

**05. und 06. April 2016**

**Freising**

**Dienstag, 05.04.2016**

ab 13:00 **Anmeldung**

14:00 - 15:30

**Begrüßung**  
Prof. T. Becker (TUM), Dr. M. Jekle (WIG)

**Getreideforschung in den vergangenen und in den nächsten 30 Jahren**  
Prof. M. G. Lindhauer

**Die Bedeutung von Protein, Stärke und deren Interaktionen für die Backwarenherstellung**  
Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Kaffeepause

16:00 - 18:30

**Aluminium in Laugengebäck, Teil II – Ergebnisse der Projektarbeit von WIG und LGL**  
Dr. W. Höbel, C. Horeld (LGL), R. Gratzl, M. Roth, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

**Zusammenhänge von Klebrigkeit und Verkeimung von Gärgutträgern – vom Labor bis in die Praxis**  
R. Laukemper, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Kaffeepause

**Bread pairing – Taste beyond Imagination (Verkostung Brot & Wein)**  
I. Baltruweit, I. Sariturk (Puratos)

ab 19:30 Bayerischer Abend im Bräustüberl



**Mittwoch, 06.04.2016**

ab 08:00 **Anmeldung**

09:00 - 10:15

**Begrüßung**  
Prof. T. Becker (TUM), Dr. M. Jekle (WIG)

**Enzyme & Hefe – auf Zucker kommt es an?**  
R. Neumann (AB Enzymes GmbH)

**Wieviel Gas verträgt der Teig – Zusammenhang zwischen Teigeigenschaften und Gasbildungsrate**  
C. Verheyen, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Kaffeepause

10:45 - 12:15

**Funktionalität mechanisch modifizierter Stärken**  
S. Jakobi, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

**Thermische und mechanische Modifizierung von Weizenproteinen**  
C. Vogel, Prof. P. Köhler (DFA)

**Lässt sich Weizenteig durch Polymersysteme imitieren? – Möglichkeiten, Grenzen und Anwendungsgebiete**  
S. Brandner, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

12:15 - 13:30 Mittagessen



13:30 - 15:00

**Modellierung von Zusammenhängen zwischen Mehl-analytik, Backprozesseinstellungen sowie physikalischen und sensorischen Gebäckeseigenschaften**  
J. Huen (tz Bremerhaven)

**Einsatz von Chiagelen als Fettersatz in Kastenstuten**  
V. Zettel, Prof. B. Hitzmann (Uni Hohenheim)

**Vom Unsichtbaren zum Sichtbaren – Mikrostrukturen von Backwaren effizient und praxisorientiert interpretieren**  
I. Bernklau, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Kaffeepause

15:30 - 17:00

**Evaluierung von Weizensorten für TK-Backwaren**  
Dr. S. D'Amico, J. Frauenlob, E. Hetebrij, M. Schütte, A. Mar, Prof. R. Schönlechner (Boku Wien)

**Entwicklung eines verbesserten Mikrobackversuchs zur Bestimmung der Backqualität von Weizenmehlen**  
E. Müller, Prof. P. Köhler (DFA)

**Neue Projekte der Arbeitsgruppe Getreideverfahrenstechnik an der TUM**  
Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

**Kurzvorstellung neuer Doktoranden der TUM**

**Optimierung von Cleaning-In-Place Systemen in der Bäckereibranche**  
F. Lücking, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

**Hydratisierung von glutenfreien Rohstoffen während der Herstellung von Backwaren**  
R. Docx, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

ab 17:15 O'zapft is

ab 19:00 Gemeinsames Abendessen im „La Petite France“ in Freising

mit freundlicher Unterstützung von

**BÜHLER**