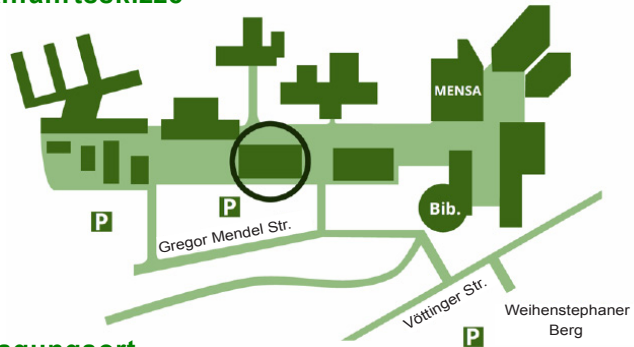


Anfahrtsskizze



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 €	490 €	300 €

* Frühbucher (Buchung bis 28.02.2017) 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

oder an:

Daniela Schulte

schulte@forschende-getreideunternehmen.de

Tel.: +49 (0) 8161 713261

Fax.: +49 (0) 8161 713883

Sponsor



*Wissenschaft
für die Praxis!*

Tagungskalender 2017

	Dienstag, 28.03.2017	Mittwoch, 29.03.2017	Donnerstag, 30.03.2017
vormittags	Lebensmittel- rechtstagung	Frühjahrstagung	Automatisierungs- tagung
nach- mittags	Frühjahrstagung		
abends	Bayerischer Abend im Bräustüberl	Abendessen im Bayerischen Hof	

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



SCHIRMHERRSCHAFT

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

Lehrstuhl für Brau- und
 Getränketechnologie
 Technische Universität München



*Wissenschaft
für die Praxis!*

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

28. und 29. März 2017

Freising

Dienstag, 28.03.2017

ab 13:00 Anmeldung

14:00 - 15:30

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

Neue Erkenntnisse über den Einfluss des Hefestoffwechsels auf Teigstruktur und Backergebnis
Dr. C. Verheyen, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Mechanisch oder thermisch? – Wie physikalische Kräfte bei der Vermahlung die Stärkewandmodifikation beeinflussen
S. Jakobi, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Kaffeepause

16:00 - 18:00

„Ziehmargarine 2.0“
Dr. H. Spitzbath (Mibelle Group Nutrition), P. Guillet, Prof. E. J. Windhab (ETH)

Proteinzusammensetzung von „alten“ Weizenarten
S. Geißlitz, Prof. P. Köhler (TUM, DFA)

Die Welt des Brotes aus den Augen eines Brotsomeliers
J. Schmid (Bäckerei Schmid GmbH)

gemütlicher Ausklang

ab 19:00 Bayerischer Abend im Bräustüberl



Mittwoch, 29.03.2017

ab 08:00 Anmeldung

09:00 - 11:00

Alternative Proteine und ihre Rolle in getreidebasierten Produkten
Prof. E. Arendt (UCC)

Glutenfreie Diät – Medienhype oder Notwendigkeit
Dr. K. Scherf, Prof. P. Köhler (DFA)

Erfahrungen in der automatisierten Herstellung von glutenfreien Backwaren
C. Blatt (RONDO Burgdorf AG)

Kaffeepause

11:30 - 13:00

Evaluierung des Potenzials Fruktan-bildender Essigsäurebakterien zur Herstellung glutenfreier Backwaren
Dr. F. Jakob, Prof. R. Vogel (TUM)

Innovative Prozesslösung zur Ressourcennutzung in der Bäckerei – Einfluss von Restbrot auf die Produktqualität
S. Steghöfer, Dr. M. Schirmer (Bühler AG)

Verleihung des WIG-Studienpreises

13:00 - 14:30 Mittagessen



14:30 - 15:30

Prognosen von Backeigenschaften verschiedener Mehle durch Analyse des Creep Ringings des Feuchtklebers
Bernhard Hermannseder, Prof. B. Hitzmann (Uni Hohenheim)

Multispektrale Bildverarbeitung – eine Alternative zu etablierten Laboranalysen von Mehl?
R. Takacs, D. Geier, Prof. T. Becker (TUM)

Kaffeepause

16:00 - 17:30

Wieviel Gas verträgt der Teig 2.0 – Entwicklung eines Analysegeräts zur zerstörungsfreien Messung der Gashaltbarkeit von Teigen
F. Lücking, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Neuigkeiten aus Weihenstepahn
Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Kurzvorstellung neuer Doktoranden der TUM

Hefe im Fokus: Nutzung unscheinbarer Chancen zur Verbesserung der Backwarenqualität
T. Alpers, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

3D-Druck von Backwaren
M. Butzke, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

ab 17:30 O´zapft is

ab 19:00 Gemeinsames Abendessen

Sponsor

BÜHLER