

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 15.02.2019) 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

*Wissenschaft
für die Praxis!*

Tagungskalender 2019

	Dienstag, 26.03.2019	Mittwoch, 27.03.2019	Donnerstag, 28.03.2019
vormittags	Lebensmittel- rechtstagung	Frühjahrstagung	Automatisierungs- tagung
nach- mittags	Frühjahrstagung		
abends	Bayerischer Abend im Bräustüberl	Gemeinsames Abendessen	

www.forschende-getreideunternehmen.de

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

Technische Universität München
Lehrstuhl für Brau- und
Getränketechnologie

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



*Wissenschaft
für die Praxis!*

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

26. und 27. März 2019

Freising

Sponsoren



DoughExperts

Dienstag, 26.03.2019

ab 13:00 **Anmeldung**

14:00 - 15:30 **Ein Blick über den Tellerrand**

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

Das Ölsaaten-Monitoring – Erkenntnisse nach einem Jahr Laufzeit
Prof. Dr. Peter Köhler (biotask AG)

Restaktivität exogener Enzyme in Backwaren
G. Rebholz, Dr. K. Scherf (Leibniz-LSB@TUM)

Auf den Zeitpunkt kommt es an: Technologische Wirkung exogener Enzyme nach dem Backen
Dr. M. Jekle, S. Jakobi, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Kaffeepause

16:00 - 18:00

Kurzvorträge WIG-Studienpreis

Gezielte Modifikation von Teigeigenschaften: Wie Backwaren und deren Hersteller von neuen Prozesstechnologien profitieren
S. Murgueitio-Purschke (Bühler AG)

Kurz und Praxisnah

Forcierte Teigentspannung – Steuerungs- und Verkürzungspotential im Herstellungsprozess
S. Brandner, Dr. M. Jekle, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Bewertung der Teigklebrigkeit – Instrumentelle vs. humansensorische Analyseverfahren
R. Laukemper, Dr. M. Jekle, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Eine systematische Untersuchung zu Lagermethoden von Brot
R. Kerpes, T. Alpers, A. Nobis, K. Hoi, Dr. M. Jekle, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Gemütlicher Ausklang

ab 19:30 Bayerischer Abend im Bräustüberl

Mittwoch, 27.03.2019

ab 08:00 **Anmeldung**

09:00 - 10:30

Lebensmittel heute – Wo kommen wir her, wo stehen wir, wohin geht die Reise?
Prof. Dr. U. Kulozik (TUM)

Wie kriegen wir den Produktionsprozess in den Griff? Die Herausforderungen des Produktionsprozesses – Neue Konzepte und Methoden
P. Groenewegen (Rademaker Deutschland)

Kaffeepause

11:00 - 12:30

Trockenbacken von Roggenbrot – Aufklärung der stofflichen Ursachen
Dr. Bindrich (DIL)

Interaktion Stärke-Gluten – Einfluss der Oberflächenfunktionalität auf das Teigverhalten
S. Brandner, Dr. M. Jekle, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Forschungsprojekt „WheatScan“ – Aufklärung der Ursachen für Weizenunverträglichkeiten
D. Pronin, Dr. K. Scherf (Leibniz-LSB@TUM)

12:30 - 14:00 Mittagessen



14:00 - 15:30

Qualität von glutenfreien Broten – Alles eine Frage des Gaseintrags
C. Paczkowski, Dr. M. Jekle, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Digital food design: 3D-printing of customized cereal-based food
A. Fahmy, Dr. M. Jekle, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Struktur-Funktionalitäts-Beziehungen bei Vitalkleber
M. Schopf, Dr. K. Scherf (Leibniz-LSB@TUM)

Kaffeepause

16:00 - 17:00 **Kurz und Knackig**

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

Kurzvorstellung neuer Doktoranden der TUM

Kruste innen und Krume außen – Neues Verständnis eines Texturdesigns für Backwaren
M. Heckl, Dr. M. Jekle, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Rheokneten – die Entwicklung einer neuen Methode für die kombinierte Erfassung von Mehl- und Teigverarbeitungseigenschaften
L. Vidal, Dr. M. Jekle, Prof. Dr. T. Becker (TUM)



ab 17:00 O'zapft is

ab 19:00 Gemeinsames Abendessen

Sponsoren

BUHLER



DoughExperts