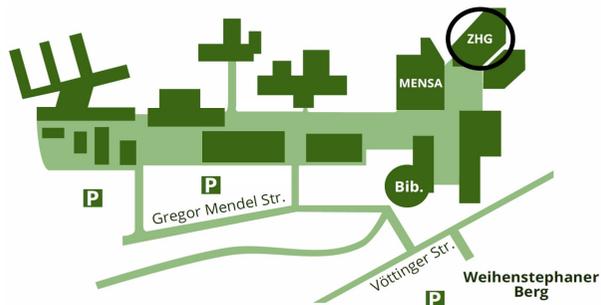


Anfahrtsskizze



Tagungsort

Zentrales Hörsaalgebäude (ZHG)
Maximus-von-Imhof-Forum 6, 85354 Freising

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 €	300 €	200 €
Nicht-Mitglieder	250 €	550 €	350 €

* Frühbucher (Buchung bis 15.08.2022) 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 pro Person gewährt.
*** Je Abendveranstaltung erlauben wir uns 50 € zu berechnen (Essen und alle Getränke sind in den 50 € 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 2022

	Montag, 26.09.2022	Dienstag, 27.09.2022	Mittwoch, 28.09.2022
vormittags	Lebensmittel- rechtstagung	WIG Tagung	Automatisierungs- tagung
nach- mittags	WIG Tagung		
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

Prof. Dr. Margit Jekle

Weihenstephaner Institut
für Getreideforschung (WIG)

jekle@forschende-getreideunternehmen.de



*Wissenschaft
für die Praxis!*

**11. Tagung des
Weihenstephaner Instituts für
Getreideforschung (WIG)**

26. und 27. September 2022

Freising

Montag, 26.09.2022

ab 13:00 **Anmeldung**

14:00 - 15:00

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

**Nachhaltigkeit in der Backindustrie –
Prozesstechnik und Digitalisierung für die
ressourceneffiziente Bäckerei**
Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Kaffeepause

15:30 - 17:30

**Kleine Probe - großes Wissen: Fundamentale Knet-
und Backanalytik im Kleinmaßstab**
L.Vidal, Prof. Dr. J. P. Benz, Prof. Dr. M. Jekle,
Prof. Dr. T. Becker (TUM, Universität Hohenheim)

**Vom Bier zum Brot - der Einfluss von enzymaktivem
Weizenmalz in der Brotherstellung**
C. Stoll, T. Alpers, Prof. Dr. M. Jekle,
Prof. Dr. T. Becker (TUM, Universität Hohenheim)

Damn Good Bread Beer mit Verkostung
D. Meyerhans (Breadbeer)

ab 18:30 O´zapft is
ab 19:30 Bayerischer Abend im Bräustüberl



Dienstag, 27.09.2022

ab 08:00 **Anmeldung**

09:00 - 10:30

**Konversion von Müllerei- und Back-Reststoffströmen zu
Palmölersatz und Pflanzenschutzmittel - Anwendung
neuer Werkzeuge der synthetischen Biotechnologie**
Z. Rerop, Dr. M. Masri, Prof. Dr. T. Brück (TUM)

**Gluten unter Stress - Charakterisierung eines
erstaunlich stabilen Netzwerks**
M. Wehrli, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

**Vorhersage von Weizenqualitätsparametern mittels
der Kombination von NIR-, Raman- und Fluoreszenz-
spektroskopie**
J. Nagel-Held, Prof. Dr. F. Longin, Prof. Dr. B. Hitzmann
(Universität Hohenheim)

Kaffeepause

11:00 - 12:30

**EIT Food - Eine europäische Initiative für die Zukunft
unserer Lebensmittel**
Dr. G. Schirmacher (European Institute of Innovation and
Technology)

Verleihung des Studienpreises

12:30 - 14:00 Mittagessen

14:00 - 15:00

Lebensmittelpsychologie
Prof. Dr. N. Ströbele-Benschop (Universität Hohenheim)

**Kurzvortrag: Teigadhäsionsphänomene unter der
Lupe - Betrachtung möglicher Interaktionen zwischen
Teig und Kontaktfläche**
U. Vogt, Prof. Dr. T. Becker, Prof. Dr. M. Jekle (TUM,
Universität Hohenheim)

Kaffeepause

15:30 - 17:00

**Fluoreszenz-Spektroskopie zur Überwachung von
Sauerteigfermentationen**
V. Zettel, Prof. Dr. B. Hitzmann (Universität Hohenheim)

**Flavor-Entschlüsselung von Sauerteigbrotkrume und
Modulation der sensorischen Wahrnehmung**
L. S. Amann, Dr. O. Frank, Prof. Dr. C. Dawid,
Prof. Dr. T. F. Hofmann (TUM)

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

