

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

Sponsor



Wissenschaft
für die Praxis!

Tagungskalender 2022

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



**AUTOMATISIERUNGSTAGUNG –
Backwaren und Automatisierung**

28. September 2022

Freising

Programm Mittwoch, 28. September 2022

ab 8:00 Anmeldung

09:00 - 10:00

Begrüßung

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

**Es gärt ordentlich - auch in den Daten?
Potenzial von hybriden, digitalen Zwillingen
für die Lebensmittelindustrie**

Prof. Dr. C. Krupitzer (Universität Hohenheim)

Kaffeepause

10:30 - 11:30

**Ressourcen sparen – Künstliche Intelligenz in
der Prozessführung**

M. Metzenmacher, G. Gaßner, Dr. T. Voigt, D. Geier,
Prof. Dr. T. Becker (TUM)

**Nichtinvasive Reinigungskontrolle von
Rohrleitungen mit Ultraschall**

U. Vogt, Y. Sharma, M. Metzenmacher, T. Alpers,
D. Geier, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

11:30 - 13:30 Mittagessen

13:30 - 14:30

**Metalloxidsensoren zur Überwachung von
Sauerteigfermentationen**

O. Paquet-Durand, V. Zettel, Prof. Dr. B. Hitzmann
(Universität Hohenheim)

**Virtuelle Inbetriebnahme verfahrenstechnischer
Anlagen in der Lebensmittelindustrie**

N. Striffler, Dr. T. Voigt (Vortragender) (TUM)

Kaffeepause

15:00 - 16:30

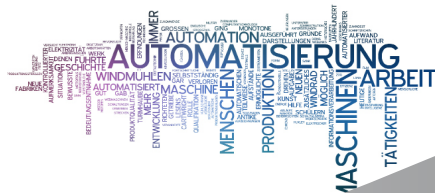
**Durchgängige Lösungen from grain to
baked goods**

S. Mirza, V. Mersmann (ProLeiT)

**Intelligent modeling - Towards real-time
simulation of the baking oven**

Dr. E. Fattahi, A. Manavi, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

ab 16:30 gemütlicher Ausklang



ZIELPUBLIKUM

Die Veranstaltung ist für Teilnehmer aus u. a.
folgenden Sektoren konzipiert:

- Großbäckereien / Handwerk
- Mühlen
- Beratung
- Getreidenährmittel
- Ingredients
- Maschinenbau
- Backwarenhersteller
- Prozessleittechnik
- Verbände
- Automatisierung
- IT Dienstleister

SPONSOR

