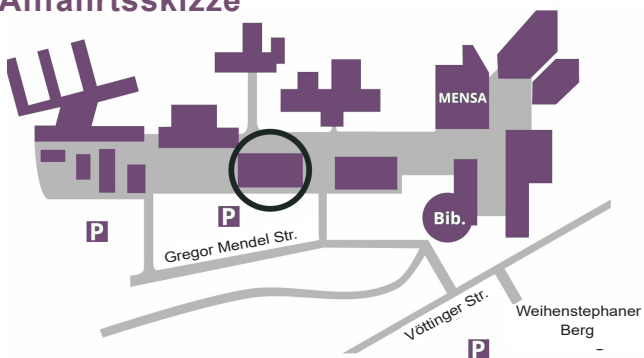


## Anfahrtsskizze



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

\* Frühbucher (Buchung bis 15.02.2023) 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

an: **Daniela Schulte**  
 schulte@forschende-getreideunternehmen.de  
**Tel.:** +49 (0) 8161 713261  
**Fax.:** +49 (0) 8161 713883

*Wissenschaft  
für die Praxis!*

## Tagungskalender 2023

Uhrzeit	Dienstag, 28.03.2023	Mittwoch, 29.03.2023	Donnerstag, 30.03.2023
vormittags	<b>Lebensmittel- rechtstagung</b>	<b>Frühjahrstagung</b>	<b>Automatisierungs- tagung</b>
nach- mittags	<b>Frühjahrstagung</b>		
abends	Bayerischer Abend im Bräustüberl	Gemeinsames Abendessen	---

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

**Ulrike Vogt**  
 Weihenstephaner Institut  
 für Getreideforschung (WIG)  
 ulrike.vogt@forschende-getreideunternehmen.de



**AUTOMATISIERUNGSTAGUNG –  
 Backwaren und Automatisierung**

**30. März 2023**

**Freising**

# Programm Donnerstag, 30. März 2023

ab 8:00      Anmeldung

09:00 - 10:00

## Begrüßung

Prof. Dr. T. Becker (TUM), U. Vogt (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

**Optimierung der Produktion in Bäckereien mit  
Hilfe von Natur-inspirierten Algorithmen**

Prof. Dr. B. Hitzmann, M. Babor  
(Universität Hohenheim)

**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**

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

**Virtuelle Inbetriebnahme verfahrenstechnischer  
Anlagen in der Lebensmittelindustrie**

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

## Kaffeepause

15:00 - 16:30

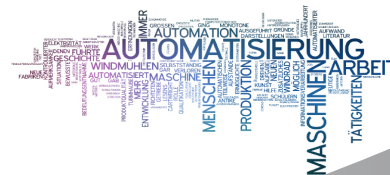
**Ressourcen sparen - Künstliche Intelligenz in  
der Prozessführung**

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

**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