

WIG Frühjahrstagung - 05.-06. März 2024, Freising

Dienstag, 05.03.2024		Mittwoch, 06.03.2024	
ab 13:00	Anmeldung	ab 08:00	Anmeldung
14:00 - 15:30		09:00 - 10:30	
Begrüßung Prof. Dr. T. Becker (TUM), U. Vogt (WIG)		Potential Wertschöpfungskette - Bessere Qualität durch bessere Teamarbeit Prof. Dr. Longin (Uni Hohenheim)	Urgetreide in der Backindustrie – Spannungsfeld zwischen technologischer Herausforderung und abwechslungsreicher Alternative Dr. M. Föste, V. Kasper, K. Luhmer, Prof. Dr. U. Weisz, Dr. C. Verheyen (Fraunhofer IVV)
Inhaltsstoffe von morgen Prof. Dr. T. Becker (TUM)		Zusammenhang zwischen Gluten-zusammensetzung und Backqualität L. Buck, Prof. Dr. K. Scherf (KIT)	Open Innovation: die Rolle von Startups in Innovationsökosystemen Dr. R. Werner (Venture Labs TUM)
Triboelektrische Trennung als Mittel zur Steuerung der Funktionalität von Weizenmehlen M. Heckl, M. Wehrli, T. Alpers, Prof. Dr. P. Först, Prof. Dr. T. Becker (TUM)		Prozess-Struktur-Beziehungen bei Vitalkleber T. Alpers, N. Höller, Prof. Dr. K. Scherf, Prof. Dr. T. Becker (KIT, TUM)	Verleihung des Studienpreises
Steuerung der Gashaltbarkeit von Teigen aus alternativen Rohstoffen N. Feller, Prof. Dr. M. Jekle (Uni Hohenheim)		Kaffeepause	Kaffeepause
Kaffeepause		11:00 - 12:30	15:30 - 17:00
16:00 - 18:00		Einsatz von Backlipasen in Feinen Backwaren Dr. C. Stemler, Prof. Dr. K. Scherf (KIT)	Strukturierte Verarbeitungsoberflächen - Optimierung der Teigverarbeitung durch makroskopische Oberflächengestaltungen U. Vogt, T. Alpers, Prof. Dr. T. Becker (TUM)
Studienpreis Vorträge der Finalisten		Bewertung der Acrylamidbildung in Brotkrusten anhand eines Modellkrustenprozess J. Swiacka, Prof. Dr. M. Jekle (Uni Hohenheim)	Kurzvortrag K. Geißer, T. Alpers, Prof. Dr. T. Becker (TUM)
WASI als Tool zur Aufklärung von Mechanismen der α-Amylase in getreidebasierten Lebensmitteln C. Stoll, T. Alpers, Prof. Dr. T. Becker, Prof. Dr. M. Jekle (TUM, Uni Hohenheim)		Einsatz von minimal prozessiertem Hafer-Okara in Weizenbrot Dr. C. Nachtigall, Prof. Dr. H. Rohm, Dr. D. Jaros (TU Dresden)	Kurzvortrag A. Bucher, T. Alpers, Prof. Dr. T. Becker (TUM)
Die Effekte von Leguminosenmehlen auf Backwaren Dr. V. Zettel (Uni Hohenheim)			Neuigkeiten aus Weihenstephan T. Alpers, Prof. Dr. T. Becker (TUM)
Damn Good Bread Beer mit Verkostung D. Meyerhans (Breadbeer)			
ab 18:30 O'zapft is		12:30 - 14:00 Mittagessen	
ab 19:30 Bayerischer Abend im Bräustüberl			



Alle weiteren Informationen unter
www.forschende-getreideunternehmen.de