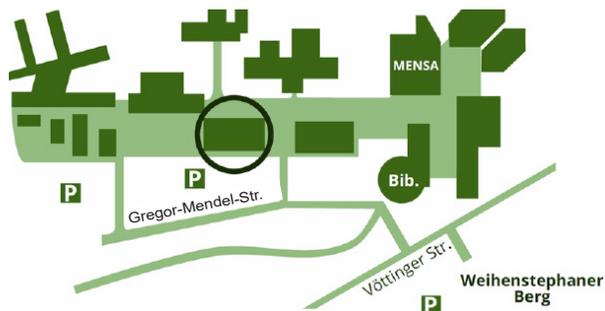


## Anfahrtsskizze



## 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 €	80 €	60 €
Mitglieder/Behörden	100 €	330 €	230 €
Nicht-Mitglieder	250 €	580 €	380 €

\* Frühbucher (Buchung bis 15.02.2025) erhalten 10 % Rabatt auf den Tagungspreis.

\*\* Bei Buchung von 2 Veranstaltungen pro Person wird ein zusätzlicher Rabatt von 10 %, bei Buchung von 3 Veranstaltungen pro Person wird ein zusätzlicher Rabatt von 20 % auf den gesamten Tagungspreis gewährt.

\*\*\* Die Abendveranstaltung (Essen und Getränke) der Frühjahrs- und Automatisierungstagung sind im jeweiligen Preis inklusive.

## Anmeldung unter

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

## Kontakt

**Daniela Schulte**

[schulte@forschende-getreideunternehmen.de](mailto:schulte@forschende-getreideunternehmen.de)

Tel.: +49 (0) 8161 713261

*Wissenschaft  
für die Praxis!*

## Tagungskalender 2025

	Dienstag, 18.03.2025	Mittwoch, 19.03.2025	Donnerstag, 20.03.2025
vormittags	Lebensmittel- rechtstagung	Frühjahrs- tagung	Automatisierungs- tagung
nach- mittags	Frühjahrs- tagung		
abends	Bayerischer Abend	Josefiboock-Anstich	---

[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](mailto:ulrike.vogt@forschende-getreideunternehmen.de)



*Wissenschaft  
für die Praxis!*

13. Tagung des  
Weihenstephaner Instituts für  
Getreideforschung (WIG)

18. und 19. März 2025

Freising

# Dienstag, 18.03.2025

ab 13:00 **Anmeldung**

14:00 - 15:45

**Begrüßung**  
Prof. Dr. T. Becker (TUM), U. Vogt (WIG)

**Future Baking: Nachhaltige Innovationen für die Backwaren von Morgen**  
Prof. Dr. T. Becker (TUM)

**Azogluten - Ein innovativer Ansatz zur Charakterisierung der proteolytischen Aktivität von Weizenmalzen in getreidebasierten Systemen**  
C. Stoll, Dr. B. Sacher, T. Alpers, Prof. Dr. T. Becker, Prof. Dr. M. Jekle (TUM, Uni Hohenheim)

**WIG Studienpreis**  
Kurzvorträge der Finalisten mit anschließender Verleihung

Kaffeepause

16:15 - 18:00

**Quantifizierung Zöliakie-aktiver Peptide in Bier**  
E. Tissen, Prof. Dr. K. Scherf (LSB)

**Mykotoxine in getreidebasierten Produkten: Herausforderungen in der Analyse und Bewertung für sichere Lebensmittel**  
Dr. S. Asam, Prof. Dr. M. Rychlik, F. Dick, S. Schneidemann-Bostelmann, E. M. Biehl (TUM)

**Besonderes Brot, besonderes Bier: Mein Malz macht's! Vortrag mit Verkostung**  
Dr. K. Reglitz, Dr. N. Rögner, Dr. M. Féchier, Dr. V. Mall, Prof. Dr. J. Voigt, PD Dr. M. Steinhaus (LSB)

ab 18:00 O´zapft is

ab 19:30 Bayerischer Abend im Bräustüberl



# Mittwoch, 19.03.2025

ab 08:00 **Anmeldung**

09:00 - 10:30

**Farbweizen - Qualität und Potenziale**  
J. Kant, Prof. Dr. F. Longin, Prof. Dr. M. Jekle (Uni Hohenheim)

**Einfluss der Verzweigungsgene auf die Protein-zusammensetzung und Backqualität von Weizen**  
Dr. S. Geißlitz, Dr. M. Schierenbeck, Prof. Dr. A. Börner, Prof. Dr. K. Scherf (LSB, IPK)

**Der Einfluss von Ascorbinsäure auf das Backergebnis von Dinkel- und Emmerbroten**  
C. Hempel, Dr. S. Geißlitz (LSB)

Kaffeepause

11:00 - 12:30

**Einsatz enzymatisch erzeugter Protein-AX-Netzwerke in glutenfreien Modellsystemen**  
U. Sukop, K. Höfler, Dr. S. D'Amico, Prof. Dr. M. Jekle, Dr. D. Bender, Prof. Dr. R. Schönlechner (BOKU, AGES, Uni Hohenheim)

**Algenkuchen: Analytische und funktionelle Charakterisierung grenzflächenaktiver Algenproteinisolate**  
K. Geißer, J. Zöhrer, T. Alpers, Dr. D. Garbe, Prof. Dr. T. Brück, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

**Modellierung der physikalischen und sensorischen Eigenschaften der Weizenbrotrume**  
Dr. C. Dietz, Dr. J. Huen (ttz Bremerhaven)

12:30 - 14:00 Mittagessen



14:00 - 15:30

**Weizenkleingebäck und Photogrammetrie: Einblicke in die bildbasierte Analyse von Backwaren**  
M. Luttmann, A. Blome, J. Segermann, Prof. Dr. M. Jekle, Prof. Dr. B. Frahm, Prof. Dr. U. Müller (TH OWL, Uni Hohenheim)

**Die Hefe in den Fokus gerückt - Fortschritte in der spektroskopischen Prozessanalytik**  
L. Strachotta, M. Metzenmacher, D. Geier, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

**Triboelektrische Trennung zur nachhaltigen Aufbereitung funktioneller, proteinangereicherter Pflanzenpulver**  
J. Greiner, M. Heckl, T. Alpers, Prof. Dr. T. Becker, Prof. Dr. P. Först (TUM)

Kaffeepause

16:00 - 17:00

**Kurzvortrag: Weizenbrotherstellung neu gedacht - Effizienz durch Ohmic Heating und Nahinfrarot-Strahlung**  
E. Ludwig, T. Alpers, R. Takacs, D. Geier, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

**Kurzvortrag: CO<sub>2</sub>-Technologie zur Strukturierung von Broten aus klimatoleranten Rohstoffen - Optimierte Texturen für Rohstoffe ohne Eigenbackfähigkeit**  
G. Niedermayer, T. Alpers, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

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

Traditioneller Josefibock-Anstich

