



Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.

in Zusammenarbeit mit dem

**Max Rubner-Institut
Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide**

72. Tagung für Bäckerei-Technologie

**09. – 10. November 2021
in Detmold**



72. Tagung für Bäckerei-Technologie – 09. - 10.11.2021

Dienstag, 09. November 2021

ab 8⁰⁰ Uhr **Registrierung**

8³⁰ Uhr **Eröffnung** durch den Vizepräsidenten der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., **Heribert Kamm**, Bochum

1. Neue Ernte und Rohstoffmärkte

9⁰⁰ Uhr 1.1. **Hans-Werner Kröger**, Bad Salzuflen
Rohstoffmärkte und Handelswege zur Herstellung von Trennmitteln

9³⁰ Uhr 1.2. **Günter Unbehend**, Detmold
Weizen- und Roggenqualität 2021 - erste Erfahrungen aus Mühlen- und Handelsmustern

2. Neue Entwicklungen im Backwarenereich

10⁰⁰ Uhr 2.1 **Miray Topcu**, Bünde
Handgemachte syrische Spezialitäten mit natürlichen Zutaten

10³⁰ Uhr – Kommunikationspause

11⁰⁰ Uhr 2.2. **Jessica Wiertz**, Duisburg
Qualitätsbestimmung von Hülsenfrüchten

11³⁰ Uhr 2.3. **Mareile Heitmann**, Kehl
Backen mit Hefeprotein

12⁰⁰ Uhr 2.4. **Stefanie Hardtmann**, Uzwill
Healthy Snacking

12³⁰ Uhr – Mittagspause

3. Recht und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelwirtschaft

14⁰⁰ Uhr 3.1. **Norbert Heidelmann**, Köln
CO2 Nachhaltigkeit

14³⁰ Uhr 3.2. **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf
Neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht sowie Leitsätze bei Brot und Backwaren

15⁰⁰ Uhr – Kommunikationspause

4. Industrie 4.0

15³⁰ Uhr 4.1. **Andrea Davis**, Lemgo
Vorstellung der Smart Food Factory

72. Tagung für Bäckerei-Technologie – 09. - 10.11.2021

- 16⁰⁰ Uhr 4.2. **Florian Casalino, Düsseldorf**
Innovative Verwendung von Reststoffen
- 16³⁰ Uhr **Aussteller-Forum:** In diesem **Forum** wird den Ausstellern Gelegenheit gegeben, in Kurzbeiträgen ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorzustellen.

Mittwoch, 10. November 2021

3.Recht und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelwirtschaft (Fortsetzung)

- 8³⁰ Uhr 3.3. **Julia Gisewski, Brüssel**
Nachhaltigkeitsscore am Beispiel des französischen Eco-Stores
- 9⁰⁰ Uhr 3.4. **Markus Grube, Gummersbach**
Strategiepapier EU „farm to fork“

5. Forschung und Entwicklung

- 9³⁰ Uhr 5.1. **Markus Löns, Duisburg**
Einfluss veganer Drinks auf die Viskositätseigenschaften von Stärke
- 10⁰⁰ Uhr 5.2. **Christian Junge, Dinklage**
Vorteigführung – ein Praxisbericht

10³⁰ Uhr – Kommunikationspause

- 11⁰⁰ Uhr 5.3. **Sebastian Wittland, Detmold**
Einfluss von Allulose auf die Sensorik und Lagerstabilität bei Backwaren
- 11³⁰ Uhr 5.4. **Norbert Huintjes, Detmold**
Entwicklung eines Minibackversuchs für Urgetreide
- 12⁰⁰ Uhr 5.5. **Alexandra Hüsken und Georg Langenkämper, Detmold**
N-Decrease: Beziehungen zwischen Backqualitätsparametern und Proteinfractionen des Weizens bei steigender N-Düngung
- 12³⁰ Uhr 5.6. **Elisabeth Scirba, Detmold**
Ein erster Schritt zur Herstellung von FODMAP-armen Backwaren:
Verwendung von *Kluyveromyces marxianus*/*Sacharomyces cerevisiae*-
Co-Kulturen

Schlusswort durch den Vorsitzenden des Ausschusses für Bäckerei-Technologie, **Georg Heberer, Mühlheim**

Rahmenprogramm

Montag, 08. November 2021

19³⁰ Uhr **Begrüßungsabend** der bereits angereisten Teilnehmer mit **traditionellem Grünkohllessen** auf dem Schützenberg.

Dienstag, 09. November 2021

Nach dem letzten Vortrag: „Brot und Wein“ einmal anders: Die Weinsommelière Anna-Katharina Lemke (www.diewindmuehle.de) und der Brotsommelier Jörg Meffert (www.baeckerei-meffert.de) stellen uns Weine aus den verschiedensten Anbaugebieten Deutschlands und die dazu passenden Brote vor.

Shuttle-Service (Residenz-Taxi, Tel. 05231/27747)

Detmold – Altenbeken Bahnhof	50,00 €
Detmold – Bielefeld Bahnhof	60,00 €
Detmold – Flughafen Paderborn-Lippstadt	90,00 €
Detmold – Flughafen Hannover	198,00 €
Detmold – Flughafen Düsseldorf	345,00 €
Detmold – Flughafen Frankfurt a.M.	480,00 €

Teilnahmebedingungen

Eine vorherige Anmeldung ist erforderlich. Von **Nichtmitgliedern** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. – außer von Angehörigen staatlicher Institutionen, Ausstellern (2 Personen je Messestand) und von Referenten – wird eine **Teilnahmegebühr** von **650,00 €** pro Teilnehmer für die Tagung erhoben. **Mitglieder** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. und Angehörige von staatlichen Institutionen zahlen eine Tagungspauschale von **150,00 €** pro Person. Diese Tagungspauschale enthält das Kongressmaterial (Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste, etc.) sowie das Rahmenprogramm (Begrüßungsabend, Mittagessen, Kommunikationspausen und Brot und Wein). Bitte bedenken Sie, dass wir eine zusätzliche Pauschale von 30,00 € für Kreditkartenzahlungen fordern müssen.

Ausstellung

Während der **Tagung für Bäckerei-Technologie** findet eine **Maschinen- und Geräteausstellung** im „Haus des Brotes“ statt, an der sich namhafte Firmen aus dem In- und Ausland beteiligen und ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorstellen. Der Besuch der Ausstellung ist nur in Verbindung mit dem Besuch der Tagung möglich.

72. Tagung für Bäckerei-Technologie – 09. - 10.11.2021

Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Der Veranstalter wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

Digitale Unterstützung

Während der Tagung steht Ihnen in unserem Haus ein freies W-LAN zur Verfügung. Bitte nutzen Sie der-hotspot mit folgendem Passwort: agfdt32756

Sie benötigen Strom für Ihr Handy oder Tablet? Gerne leihen wir Ihnen an der Anmeldung Power Charger aus.

Bei Fragen oder Probleme helfen wir Ihnen an der Anmeldung gerne weiter.

72. Tagung für Bäckerei-Technologie – 09. - 10.11.2021

Hotelreservierungen

Bitte reservieren Sie Ihre Zimmer über die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. bis zum **15.10.2021** online oder mit dem beiliegenden Anmeldeformular. Danach sind Reservierungen nur noch direkt bei den Hotels möglich. Die Bestätigung der Reservierung erfolgt ca. 14 Tage vor der Tagung direkt vom Hotel.

Kategorie bis 120 €

Wertschätzer Hotel Detmold, Krumme Straße 36-38, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 980990, Fax: 05231 9106136, E-Mail: info@alauda-detmold.de

Hotel **Detmolder Hof**, Lange St. 19, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 980990, Fax: 05231 98099222, E-Mail: info@detmolder-hof.de

Elisabeth Hotel, Elisabethstr. 5-7, 32756 Detmold,
Tel. 05231 948820, Fax. 05231 9488222, E-Mail: info@elisabethhotel-detmold.de

Hotel **Lippischer Hof**, Willi-Brandt-Platz 1, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 936-0, Fax: 05231 24470, E-Mail: info@lippischerhof-detmold.de

H & S Residenz Hotel, Paulinenstr. 21, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 937-0, Fax: 05231 937333, E-Mail: info.detmold@hs-hotels.de

Kategorie bis 70 €

Altstadt Hotel, Exterstr. 5, 32756 Detmold,
Tel. 05231-96205-0, Fax: 05231-96205-29, E-Mail: info@altstadthotel-detmold.de

Waldhotel Bärenstein, Am Bärenstein 44, 32805 Horn-Bad Meinberg,
Tel: 05234 2090, Fax: 05234 209269, E-Mail: info@hotel-baerenstein.de

Anmeldung online:

<https://www.agfdt.de/termin/tagung-für-bäckerei-technologie-mit-ausstellung-270.html>

DIGeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik

Backversuche



Weitere Informationen unter www.digefa.de