



Berlin-Brandenburgische Gesellschaft
für Getreideforschung e.V.

51. Wissenschaftliche Informationstagung

**Green Deal: Nachhaltigkeit vom Acker
bis zum Verbraucher**

Innovationen in der Backwarenherstellung

20. und 21. Januar 2022

Virtuelle Videokonferenz

ausgehend von der
Technischen Universität Berlin



Donnerstag, 20.01.2022

10:00 Uhr **Begrüßung:**

Eckhard Flöter, Vorsitzender der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V., Technische Universität Berlin

Green Deal: Nachhaltigkeit vom Acker bis zum Verbraucher

Einführung und Diskussionsleitung: Eckhard Flöter, TU Berlin

10:05 Uhr **Der Green Deal der EU: Was kommt auf die Wirtschaft zu?**

Julian Schorpp, Referatsleiter Europäische Energie- und Klimapolitik, DIHK - Deutscher Industrie- und Handelskammertag e. V. ; Vertretung bei der EU, Brüssel, Belgien

10:45 Uhr **Welchen Beitrag kann der Ackerbau zum Klimaschutz leisten?**

Hansgeorg Schönberger, Philipp Pfeffer, Fachbereich LOEL (Landwirtschaft, Ökotoxikologie und Landschaftsentwicklung), Köthen, N.U. Agrar GmbH, Aschersleben

11:25 Uhr **Kaffeepause**

11:30 Uhr **Nachhaltiger Qualitätsweizenanbau: Die Praxis braucht einen neuen Stabilitäts- und Effizienzmaßstab**

Alexandra Hüsken, Max Rubner Institut, Detmold

12:10 Uhr **Anpassungsstrategien für die Weizenzüchtung im Hinblick auf den Klimawandel**

Hubert Kempf, Stationsleitung/Weizenzüchtung, SECOBRA Saatzucht GmbH, Moosburg a. d. Isar

12:50 Uhr **Auf der Suche nach der umweltfreundlichen Verpackung**

Sebastian Klaus, Fachbereich V – Life Sciences and Technology, Verpackungstechnik, Berliner Hochschule für Technik

13:30 Uhr **Mittagspause**

14:00 Uhr **Status und Optimierungsmöglichkeiten des CO₂ Footprints von Backwaren aus Sicht einer Großbäckerei**

Norbert Löt, Harry GmbH, Schenefeld

14:40 Uhr **Verleihung der Förderpreise**

- Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
- Bäcker-Innung Berlin

15:00 Uhr **Ende**

Freitag, 21.01.2022

Innovationen in der Backwarenherstellung

Diskussionsleitung: Meinolf G. Lindhauer, Detmold

- 10:00 Uhr** **Definition und Bedeutung der relativen Knetzeit für die Charakterisierung von Vitalklebern**
Dennis Kampschroer, UNIFERM GmbH & Co. KG, Werne
- 10:30 Uhr** **Extrusion von pflanzlichen Proteinen zur Herstellung von Lebensmitteln mit fleischähnlicher Struktur**
Volker Lammers, Volker Heinz, DIL Technologie GmbH, Quakenbrück
- 11:10 Uhr** **Innovative Sensorkonzepte in der Backwarenproduktion**
Michael Metzenmacher, Technische Universität München, Fachgebiet Brau- und Getränketechnologie, AG BioPat und Digitalisierung, Freising
- 11:40 Uhr** **Preisverleihungen**
– Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung
– Bernhard-van-Lengerich-Forschungspreis
- 12:00 Uhr** **Kaffeepause**
- 12:30 Uhr** **Bedeutung der absolut richtigen Bestimmung des Gluten-Gehalts für die Herstellung von Lebensmitteln**
Katharina Scherf, Karlsruher Institut für Technologie (KIT), Institut für Angewandte Biowissenschaften Abteilung Bioaktive und Funktionelle Lebensmittelchemie
- 13:10 Uhr** **Erzwungene Fusionierung von gelierten Casein-Granulaten unter Extrusionsbedingungen zur Bildung von homogenen und anisotropen, semi-festen Strukturen**
Britta Graf, Christian Kern, Jörg Hinrichs, Universität Hohenheim
- 13:50 Uhr** **Schlusswort**
Monika Springer, Vorsitzende des Arbeitsausschusses der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V., Berliner Hochschule für Technik
- 14:00 Uhr** **Ende**

Organisatorische Hinweise

51. Wissenschaftliche Informationstagung in Zusammenarbeit mit der Technischen Universität Berlin, der Berliner Hochschule für Technik, dem Max Rubner-Institut, Detmold, und dem Institut für Getreideverarbeitung, Nuthetal.

Die Veranstaltung kann wegen der Corona Virus bedingten Auflagen nur im Videokonferenz-Modus stattfinden. **Der Link für Ihre Einladung zur Teilnahme wird nach Ihrer Anmeldung rechtzeitig vor Beginn der Veranstaltung per E-Mail an Sie versendet.** Eine Weitergabe des Links an Dritte ist nicht gestattet.

Voraussetzungen

Für eine erfolgreiche Teilnahme an der Veranstaltung benötigen Sie

- einen Computer (PC oder Laptop),
- eine stabile Internetverbindung, am besten über LAN-Kabel,
- einen Internet-Browser (Firefox, Chrome, MS Edge oder Safari).

Zusätzlich ist es für die Teilnahme an den Diskussionen erforderlich, dass Ihr Computer/ Laptop mit einer Web-Kamera und einem Audio-System (Lautsprecher, Kopfhörer-Anschluss) ausgestattet ist.

Veranstalter:



Berlin-Brandenburgische Gesellschaft
für Getreideforschung e.V.
Seestraße 13, 13353 Berlin

Veranstaltungsort für Teilnehmer:

Nur online gegeben.

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt 250,00 €

Für Mitglieder der Gesellschaft, Mitarbeiter der TUB, der Berliner Hochschule für Technik, des Max Rubner-Instituts, des Instituts für Getreideverarbeitung sowie für Studierende der TU Berlin, der Berliner Hochschule für Technik und der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin wird keine Gebühr erhoben. Stornobedingungen: Stornierungen sind bis zum 14. 01. 2022 möglich. Die Teilnahmegebühr wird abzüglich 50,00 € zurücküberwiesen. Nach diesem Termin ist eine Stornierung nicht mehr möglich.

Anmeldeformalitäten

Anmeldungen werden bis zum 10. Januar 2022 erbeten ausschließlich per E-Mail an info@getreideforschung.de, Geschäftsstelle der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung, z. Hd. Gabriele Gölz.

Bitte machen Sie davon rechtzeitig Gebrauch, weil Ihre Teilnahme einer vorherigen Registrierung bedarf. Danke!

Bezahlung

Bitte überweisen Sie die Tagungsgebühr, sofern Sie uns diese schulden, unter dem Stichwort „Informationstagung 2022“ auf das Konto:

Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V.

Commerzbank AG

IBAN: DE82 1008 0000 0936 5114 00

BIC: DRESDEFF100