

## Rahmenprogramm

(Änderungen noch möglich!)

### Dienstag, den 4. Mai 2010

19<sup>00</sup> Uhr **Begrüßungsabend** in Strate's Brauhaus, Detmold (Fußgängerzone)

### Donnerstag, den 6. Mai 2010

17<sup>00</sup> Uhr **Besichtigung** eines Lebensmittelbetriebes – anschließend **gemütliches Beisammensein**

## Tagungsort

**Roemer-Haus** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Schützenberg 10, D-32756 Detmold



## Hotelreservierungen

Auf Wunsch wird für die Lehrgangszeit ein Hotel bzw. eine Pension vermittelt. Bitte benutzen Sie bei Bedarf den beiliegenden Quartierbestellschein. Die Bestätigung der Reservierung erfolgt direkt durch das Hotel.

## Teilnahmebedingungen

Die Teilnehmerzahl wird auf **20 Personen** begrenzt. Die **Mindestbeteiligung** liegt bei 10 Teilnehmern. Die Teilnehmergebühr ist abhängig von der Gesamtzahl der Teilnehmer und beträgt

bei 10	Teilnehmern	950 € pro Person,
bei 11 - 12	Teilnehmern	850 € pro Person,
bei 13 - 14	Teilnehmern	750 € pro Person,
bei 15 - 16	Teilnehmern	700 € pro Person,
bei 17 - 18	Teilnehmern	650 € pro Person,
bei 19 - 20	Teilnehmern	600 € pro Person.

In der Seminaregebühr sind der Begrüßungsabend, die Besichtigung, die Tagungsunterlagen und Pausengetränke enthalten. **Mitglieder** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. erhalten einen **Rabatt von 20 %**. Bei Rücktritt eines Teilnehmers bis zu zwei Wochen vor Lehrgangsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von 100 € erhoben. Bei späterer Stornierung der Anmeldung wird die gesamte Teilnehmergebühr berechnet. Die Entsendung eines Vertreters ist möglich. Der Veranstalter behält sich Änderungen im Programm vor, die die Lehrgangsinhalte nicht beeinträchtigen.

**Arbeitsgemeinschaft  
Getreideforschung e.V.**

**Arbeitsgemeinschaft  
Getreideforschung e.V.**

Schützenberg 10 - D-32756 Detmold  
Tel. 05231/61664-0 - Telefax 05231/20505  
E-Mail: info@agf-detmold.de - Internet: www.agfdt.de

## Fortbildungsseminar Getreidetechnologie

*für Fachkräfte aus Mühle  
und Bäckerei*

**vom 3. Mai - 7. Mai 2010**

**in Detmold**



## Montag, den 3. Mai 2010

10<sup>00</sup> Uhr **Begrüßung**

### Ernährung und Rohstoffe

10<sup>15</sup> - 11<sup>15</sup> Uhr Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide und Getreideerzeugnissen  
11<sup>15</sup> - 12<sup>45</sup> Uhr Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen  
12<sup>45</sup> - 13<sup>45</sup> Uhr Mittagspause  
13<sup>45</sup> - 15<sup>00</sup> Uhr Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Analytik + Backversuche)  
15<sup>00</sup> - 15<sup>30</sup> Uhr Pause  
15<sup>30</sup> - 17<sup>00</sup> Uhr Qualitätsuntersuchungen bei Getreide mit **Praktikum**

## Dienstag, den 4. Mai 2010

### Rohstoffe und Rezepturen

08<sup>00</sup> - 09<sup>00</sup> Uhr Grundlagen der Roggenbackfähigkeit  
09<sup>00</sup> - 10<sup>00</sup> Uhr Grundlagen der Weizenbackfähigkeit  
10<sup>00</sup> - 10<sup>30</sup> Uhr Pause  
10<sup>30</sup> - 12<sup>00</sup> Uhr Leitsätze der Spezialbrotherstellung  
12<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup> Uhr Mittagspause  
13<sup>00</sup> - 14<sup>30</sup> Uhr Rezepturbestandteile (Backzutaten / Backmittel)

### Vorstufentechnik

14<sup>30</sup> - 15<sup>30</sup> Uhr Grundlagen und technologische Erkenntnisse der Vorstufen  
15<sup>30</sup> - 16<sup>30</sup> Uhr **Praktikum:** Teig rheologie  
16<sup>30</sup> - 16<sup>45</sup> Uhr Pause  
16<sup>45</sup> - 17<sup>45</sup> Uhr **Praktikum:** Vorteige

## Mittwoch, den 5. Mai 2010

### Sauerteige - Anwendung

08<sup>00</sup> - 09<sup>00</sup> Uhr Sauerteig für Weizenbrote  
09<sup>00</sup> - 10<sup>00</sup> Uhr Sauerteig für Roggenbrote  
10<sup>00</sup> - 10<sup>30</sup> Uhr Pause  
10<sup>30</sup> - 11<sup>30</sup> Uhr Sauerteigherstellung und Sauerteigführungen in der Praxis

## Herstellung von Brot und Kleingebäcken

11<sup>30</sup> - 12<sup>30</sup> Uhr Kneten und Teigaufarbeitung  
12<sup>30</sup> - 13<sup>30</sup> Uhr Mittagspause  
13<sup>30</sup> - 14<sup>30</sup> Uhr Gären  
14<sup>30</sup> - 15<sup>30</sup> Uhr Backprozess  
15<sup>30</sup> - 16<sup>00</sup> Uhr Pause  
16<sup>00</sup> - 17<sup>30</sup> Uhr **Praktikum:** Sauerteige

## Donnerstag, den 6. Mai 2010

08<sup>00</sup> - 09<sup>30</sup> Uhr Rezepturgestaltung bei roggenhaltigen Broten und Kleingebäcken  
09<sup>30</sup> - 10<sup>00</sup> Uhr Pause  
10<sup>00</sup> - 11<sup>00</sup> Uhr Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen bei roggenhaltigen Broten und Kleingebäcken  
11<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup> Uhr Rezepturgestaltung bei weizenhaltigen Broten und Kleingebäcken  
12<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup> Uhr Mittagspause  
13<sup>00</sup> - 14<sup>30</sup> Uhr Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen bei weizenhaltigen Broten und Kleingebäcken  
14<sup>30</sup> - 15<sup>00</sup> Uhr Pause  
15<sup>00</sup> - 16<sup>30</sup> Uhr **Praktikum:** Roggenbrotherstellung - Einfluss verschiedener Quellstufen und Säuerungsarten

## Freitag, den 7. Mai 2010

### Kältetechnologie

08<sup>00</sup> - 09<sup>00</sup> Uhr Gärverzögerung und Gärunterbrechung (Überblick)  
09<sup>00</sup> - 10<sup>00</sup> Uhr Kältetechnische Anlagen  
10<sup>00</sup> - 10<sup>30</sup> Uhr Pause  
10<sup>30</sup> - 11<sup>30</sup> Uhr Teilgebackenes, Vorgebackenes  
11<sup>30</sup> - 12<sup>30</sup> Uhr Kältetechnologie bei Teiglingen (Brot und Kleingebäck)

## Referenten

Bekannte Referenten aus Forschungseinrichtungen und Praxis haben sich zur Verfügung gestellt und gewährleisten eine umfassende Ausbildung der Teilnehmer. Es sind

<b>Dipl.-Ing. Sabine Botterbrodt,</b>	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold
<b>Prof. Dr. Jürgen-Michael Brümmer,</b>	Detmold
<b>Heike Geringer,</b>	Ireks GmbH, Kulmbach
<b>Dipl.-oec.troph. Jana Haase</b>	DIGeFA GmbH, Detmold
<b>Prof. Dr. Meinolf Lindhauer,</b>	Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold
<b>Stefan Keller,</b>	CSM Deutschland GmbH, Bingen
<b>Dipl.-Ing. Stefan Kuschmann</b>	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold
<b>Prof. Dr. Klaus Lösche</b>	Bremerhavener Institut für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik, Bremerhaven
<b>Dr. Klaus Münzing,</b>	Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold
<b>Holger Neumann,</b>	DIGeFa GmbH, Detmold
<b>Dipl.-Ing. Günter Unbehend,</b>	Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold