

Die Arbeitsgemeinschaft (AGF)

Als wissenschaftlich technischer Verein bietet die AGF Informationen aus dem Bereich der Be- und Verarbeitung von Getreide und daraus hergestellter Lebensmittel an. Sie wurde 1946 auf Initiative von Prof. Dr. P.F. Pelshenke, Detmold, gegründet.

In der AGF sind z.Z. ca. 400 Firmen aus 15 Nationen Mitglied. Sie bilden die wirtschaftliche Grundlage für eine erfolgreiche Tätigkeit seit über 70 Jahren. Bei den Firmenmitgliedern sind die Sparten Müllerei, Bäckerei, Backmittel, Stärke, Teigwaren, Nahrungsmittel, Maschinen, Getreide, Institute, Verbände und Verlage vertreten. Mitglieder können natürliche und juristische Personen werden und auch Gesellschaften und nichtrechtsfähige Vereine. Auskunft über die genauen Bedingungen erteilt die Geschäftsstelle der AGF.

Die AGF verfügt über ein eigenes, modern eingerichtetes Vortragshaus für ca. 300 Teilnehmer. Auch die Maschinen- und Geräteausstellungen werden in eigener Ausstellungshalle, direkt neben dem Vortragssaal, durchgeführt.

Dabei ist es nicht nur die Diskussion zwischen Wissenschaft und Praxis, die zu wertvollen Informationen führt, sondern in gleichem Maße der Gedankenaustausch von Praktikern untereinander.

Ziele

- Förderung der Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft und Praxis auf dem Gebiet der Getreideverarbeitung und verwandten Disziplinen
- Übertragung wissenschaftlicher Ergebnisse in die Praxis
- Einführung praktischer Probleme in wissenschaftliche Forschungsarbeiten
- Förderung des Erfahrungsaustausches innerhalb der Praxis
- Internationaler Erfahrungsaustausch, Förderung der fachlichen Ausbildung
- Entwicklung und Standardisierung von Untersuchungsmethoden

Unsere Fachtagungen

jährlich

- im Februar **Detmolder Studientage**
- im April **Stärke-Tagung mit Ausstellung**
Bioethanol Technology Meeting
- im Juni **Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide**
Brot-Tagung
- im September **Tagung für Müllerei-Technologie**
Erntegespräch
- im Oktober **Tagung für angewandte Getreidewirtschaften**
- im November **Tagung für Bäckerei-Technologie**

alle 2 Jahre

- im März **Getreide-Tagung**
- im März **Getreidenahrungsmittel-Tagung**

Unsere jährlichen Fortbildungsseminare

- im Januar/ Februar **Detmolder Backmanager**
- im Mai **Getreidetechnologie**

Zusätzlich werden nach Bedarf **Methodenkurse, Seminare** und **Intensivkurse** durchgeführt.

Der Besuch der **Fachtagungen, Methodenkurse, Seminare und Intensivkurse** wird für Mitglieder **vergünstigt** angeboten.

Ausstellungen

Maschinen- und Geräteausstellungen, in Verbindung mit einigen Fachtagungen, bieten gute Informationsmöglichkeiten. Besonders in Verbindung mit den Fachvorträgen ergibt sich eine ausgezeichnete Kombination von theoretischer Darstellung und praktischer Anwendung.

Arbeitsausschüsse

Verantwortlich für die Programmgestaltung der verschiedenen Fachtagungen sind die Arbeitsausschüsse der AGF, die Praktiker und Wissenschaftlern aus dem Getreidesektor gemeinsam bilden. In den Sitzungen werden hier die Grundlagen für Themenschwerpunkte gelegt. Aus den intensiven Fachdiskussionen in diesen Ausschüssen erhalten die Wissenschaftler oft neue Hinweise für zukünftige Forschungsvorhaben. Aber auch für die Praxis ergeben sich Anregungen für neue Entwicklungen in den verschiedensten Bereichen. Berufen werden die Ausschussmitglieder durch den Vorstand der AGF in Abstimmung mit dem zuständigen Ausschussvorsitzenden.

Innerhalb der AGF bestehen folgende Arbeitsausschüsse:

- Ausschuss für Ausbildung**
- Ausschuss für Bäckerei-Technologie**
- Ausschuss für Getreidechemie**
- Ausschuss für Lebensmittelrecht**
- Ausschuss für Müllerei-Technologie**
- Durum- und Teigwaren-Ausschuss**
- Getreide-Ausschuss**
- Getreidenahrungsmittel-Ausschuss**
- Stärke-Fachausschuss**

Veröffentlichungen

Nur für AGF-Mitglieder werden **Tagungsinformationen kostenlos** im Internet (unter: www.agfdt.de) bereitgestellt. Über **Informationsdienste** und **Merkblätter** mit Lösungsvorschlägen aktueller Probleme aus der Getreideverarbeitung werden auch Nichtmitglieder der AGF über die neuesten Entwicklungen unterrichtet. **Lehrinformationen** für Bäckerei- und Müllerei-Technologie sind weitere Informationsträger. Sie dienen als Grundlage zur Unterrichtsvorbereitung an berufsbildenden Schulen, eignen sich aber auch für die Berufsausbildung im Betrieb. **AGF-Mitglieder erhalten sie vergünstigt.** Die AGF verfügt weiterhin über eine umfangreiche **Fachbibliothek**, die den Mitgliedern vor Ort zur Verfügung steht.

DIGeFa GmbH

Im Jahr 2003 gründete die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. das **Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH**. Seit 2006 ist die DIGeFa GmbH nach **ISO 17025:2005 akkreditiert**.



Qualitätsuntersuchungen

- Amylogramm
 - Backversuche (z.B. RMT-Brötchen, Kastenbackversuch Roggen od. Weizen)
 - Besatz Weizen oder Roggen
 - Extensogramm
 - Fallzahl
 - Farinogramm
 - Feuchtigkeitsbestimmung
 - Feuchtkleber und Glutenindex (Glutomatic)
 - Mineralstoffgehalt
 - Rohproteingehalt
 - Sedimentationswert / Stärke beschädigt
- weitere Untersuchungen auf Anfrage!**

Vergleichsuntersuchungen zur Geräte- und Methodenüberwachung

- NIR-Ringuntersuchungen u.a. Proteingehalt und Härte bei Weizen
- Gemeinschaftsuntersuchungen (Weizen- & Roggenmehl) Feuchtigkeit
 - Feuchtklebergehalt
 - Proteingehalt
 - Mineralstoffgehalt
 - Fallzahl
 - Sedimentationswert
 - Amylogramm
 - Farinogramm
 - Extensogramm
 - RMT-Backversuch
- PInet-Netzwerk-Überwachung von NIR-Geräten
 - Protein bei Getreide
 - Ölgehalt bei Raps



Analytik

In Zusammenarbeit mit **qualifizierten und akkreditierten Kooperationspartnern** bieten wir Ihnen u.a. weitere Untersuchungsparameter an:

- Mykotoxine (Aflatoxine, DON, OTA, ZEA, Fumonisine)
- Mutterkornalkaloide
- Enzyme (α -Amylase, Protease)
- Ascorbinsäure
- Kohlenhydrate/Ballaststoffe
- Stärke gesamt & Stärke beschädigt
- Ballaststoffe lösliche und unlösliche
- Rohfaser (nur Futtermittel)
- Nährwertanalysen
- Alveogramm
- Sortendiagnostik

weitere Untersuchungen auf Anfrage!

Beratung & Schulung

Lebensmittelunternehmen werden immer stärker hinsichtlich ihrer **Managementsysteme**, z.B. **IFS-Food** und **HACCP-Konzept**, eingestuft. Zudem verlangt die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit den Aufbau von betriebsspezifischen Managementsystemen. Ein wichtiger Punkt der **Lebensmittelsicherheit** ist die **Lebensmittelhygiene** und alle damit verbundenen Aufgaben und Verantwortlichkeiten, die die Betriebe, die Lebensmittel herstellen, erfüllen müssen.

Wir schulen Sie und Ihre Mitarbeiter und bieten Praxisseminare zu vielen interessanten Themen an.

Kontakt:

Schützenberg 10 • 32756 Detmold
Tel. 05231 61664-0 • Fax 05231 20505
www.agfdt.de • www.digefa.net



**Zwei starke Partner
an Ihrer Seite!**

**Erfahren Sie mehr über
unsere Arbeit,
unser Angebot und
unseren Nutzen für Ihr
Unternehmen und Ihre Mitarbeiter.**

