

# Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF)

Schützenberg 10 ♦ 32756 Detmold ♦ ☎ +49 (0) 52 31 61664-0 ♦ Fax: +49 (0) 52 31 20 50 5

E-Mail: [info@agf-detmold.de](mailto:info@agf-detmold.de) ♦ Web: [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de)

Presseinformation 12/2014

## Bäckerbranche blickt nach vorn: Wie sieht die Backwarenwelt der Zukunft aus?

**Bäckereitechnologie-Tagung am 11./12. November in Detmold**



Detmold, im Oktober 2014 - 46,5 Kilogramm Brot kauft ein Haushalt in Deutschland pro Jahr. Brot und Brötchen sind beliebt. Um Qualität zu sichern, gilt es, auf dem Laufenden zu bleiben. Wie lassen sich Abfälle bei der Produktion von Backwaren reduzieren? Wodurch lässt sich die Backqualität bei geringerem Proteingehalt verbessern? Wie sieht die Fabrik der Zukunft aus? Darüber sowie über Aktuelles aus der Rechtsprechung und über neue Forschungs- und Entwicklungsergebnisse informieren und diskutieren Experten auf der diesjährigen Bäckereitechnologie-Tagung am 11. und 12. November in Detmold.

Ein Mal im Jahr treffen sich Mitarbeiter und Hersteller von Brot und Kleingebäck, Snacks und Feinen Backwaren sowie Vertreter der Bereiche Backzutaten, Maschinen- und Zulieferindustrie als auch aus der Forschung und Beratung zum Austausch über Neuerungen rund um das Backhandwerk - seit mehr als 60 Jahren organisiert von der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) e.V. in Zusammenarbeit mit dem Max Rubner-Institut, Detmold. In den Räumen der AGF am Schützenberg skizziert Professorin und Unternehmerin Ulrike Detmers (Mestemacher) unter anderem ein Zukunftsszenario: Wie wird die Brot- und Backwarenwelt im Jahr 2025 aussehen? Auf der Agenda stehen zudem im Bereich „Forschung und Entwicklung“ das EU-Projekt Health Bread sowie die Reduktion der Lebensmittelabfälle bei Brot und Backwaren und vieles mehr. Welche Neuerungen gibt es in der Technik? Vorgestellt werden Weihenstephaner Standards für die Backwarenbranche. Zudem wird aufgezeigt, welchen Einfluss das Kneten auf die Produktqualität nimmt ebenso wie unterschiedliche Teigführungsarten auf die Knusprigkeit von Kleingebäck. Das ausführliche Programm der Veranstaltung ist hier zu finden: <http://www.agfdt.de/de/veranstaltungsleser/events/tagung-fuer-baekerei-technologie-mit-ausstellung-id.html>

### Tagung für Bäckerei-Technologie

Datum: 11./12. November

Ort: Arbeitsgemeinschaft für Getreideforschung e.V., Schützenberg, 10, Detmold

Während der Tagung findet eine Ausstellung im „Haus des Brotes“ statt, auf der Firmen aus dem In- und Ausland ihre Neu- bzw. Weiterentwicklungen vorstellen.

Über die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF): Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF) wurde 1946 von Prof. Dr. P.F. Pelshenke, Detmold, zur Vermittlung zwischen Wissenschaft und Wirtschaft gegründet. In der AGF sind 430 Firmen aus 15 Nationen der Sparten Müllerei, Bäckerei, Backmittel, Stärke, Teigwaren, Nahrungsmittel, Maschinen, Getreide, Institute, Verbände und Verlage als Mitglied vertreten. Die AGF fördert den Austausch zwischen Wissenschaft, Technik und Praxis sowie den Erfahrungsaustausch der Mitglieder. Dafür veranstaltet die AGF zahlreiche Fachtagungen und Seminare für Unternehmen der entsprechenden Sparten. Neben der Weiterbildung unterstützt die AGF auch die fachliche Ausbildung in Form von Praktika und Unterstützung bei Bachelor- und Master-Arbeiten. Über die im Jahr 2003 gegründete Tochtergesellschaft, das Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGEFA) GmbH, werden im akkreditierten Labor Qualitätsuntersuchungen bei Getreide und Mahlerzeugnissen durchgeführt.

#### Ansprechpartner bei Rückfragen:

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF), Tobias Schuhmacher, Tel.: 05231-61664-10, E-Mail: [schuhmacher@agf-detmold.de](mailto:schuhmacher@agf-detmold.de) oder

CS Communication PR / Social Media PR, Christiane Sohn, Tel.: +49(0)5223 - 65 41 31, E-Mail: [info@csgcommunication.de](mailto:info@csgcommunication.de)