

Presse­notiz 14/2017

Fachinformation in vielen Facetten 68. Tagung für Bäckerei-Technologie in Detmold

Die Herstellung und der Vertrieb von Backwaren ist ein komplexer Prozess, der von zahlreichen Faktoren beeinflusst wird: Rohstoffeigenschaften, technischen Innovationen, Marktentwicklungen, Verzehr­strends und auch wissenschaftlichen Erkenntnissen. Um all diesen Facetten gerecht zu werden, ist das Programm der diesjährigen Tagung für Bäckerei-Technologie der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF), die am 14. und 15. November in Detmold stattfindet, breit gefächert. Aufgeteilt in sieben Themenbereiche, die vom Lebensmittelrecht bis zur Analytik reichen, werden den Teilnehmern insgesamt 17 Fachreferate geboten. Neu ist dabei, dass im Themenbereich „Forschung & Entwicklung“ zwei Absolventen der Hochschule Ostwestfalen-Lippe (HS OWL) in Lemgo ihre Bachelor- bzw. Masterarbeiten vorstellen.

Nach einer kurzen Einführung durch Prof. Ute Hermenau, die an der HS-OWL Backwarentechnologie lehrt, wird Domenik Bechtel über das Thema „Feine Backwaren aus Hartweizen – Sinn oder Unsinn?“ referieren und Luisa Saamen der Frage „Viskosität von Schokolade – werden Messungen einfacher und schneller?“ nachgehen. Damit erhält diesmal auch der Branchen-Nachwuchs eine Chance, sich auf der Bühne der Bäckerei-Technologie-Tagung zu präsentieren. Da mit dem Ende der EU-Zuckermarkt-Ordnung nun auch die letzten Quotenregelungen für Zucker und Isoglucose ausgelaufen sind, spielen am ersten Veranstaltungstag im Themenblock „Rohstoffe und Zutaten“ zudem die technologischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Zutat Zucker eine wichtige Rolle.

Abgeschlossen wird der erste Tag durch ein etwa einstündiges „Aussteller-Forum“. Darin können jene Firmen, die an der üblichen Maschinen und Geräteausstellung im Foyer des Roemer-Hauses teilnehmen, Neuheiten und Weiterentwicklungen vorstellen. Im Anschluss daran findet ein „Brot- & Wein“-Event statt. Ausklingen wird der erste Tag mit dem traditionellen Gemütlichen Beisammensein in Strates Brauhaus. Am zweiten Veranstaltungstag bietet dann u. a. der Themenblock „Technik & Technologie“ hochkarätige Informationen: Jörg Wagner wird über die Möglichkeiten des 3-D-Metallprintings im Bäckeranlagenbau referieren und Risto Laine und Peter Cleven stellen eine spezielle maschinelle Lösung zur Herstellung von Flachbrot vor.

Insgesamt werden zur Tagung für Bäckerei-Technologie über 300 Teilnehmer erwartet. Die Veranstaltung wendet sich nicht nur an Unternehmensleiter und Entscheider aus allen Bereichen der Backwarenherstellung, sondern auch an Vertreter der Branchen Backzutaten und Rohstoffe, Maschinen- und Zulieferindustrie sowie Beratung, Weiterbildung und Forschung. Mitglieder der AGF, Angehörige staatlicher Institutionen sowie Vertreter von Aussteller-Firmen können bei den Tagungsgebühren einen Rabatt von 90 Prozent in Anspruch nehmen.

Das komplette Programm der 68. Tagung für Bäckerei-Technologie und die Möglichkeit zur Online-Anmeldung gibt es im Internet unter:

<http://www.agfdt.de/de/veranstaltungsleser/events/tagung-fuer-baeckerei-technologie-mit-ausstellung-id.html>

Für Fragen steht Ihnen unser Hauptgeschäftsführer Tobias Schuhmacher, 05231 61664-10 oder unter schuhmacher@agf-detmold.de gern zur Verfügung.

In der AGF sind ca. 400 Firmen aus 15 Nationen Mitglied. Sie bilden die wirtschaftliche Grundlage für die Tätigkeit der AGF seit über 70 Jahren. Bei den Firmenmitgliedern sind die Sparten Müllerei, Bäckerei, Backmittel, Stärke, Teigwaren, Nahrungsmittel, Maschinen, Getreide, Institute, Verbände und Verlage vertreten. Seit 1946 hat die AGF über 500 Tagungen organisiert, die von über 70.000 Teilnehmern besucht wurden.

Die AGF bietet über ihre Tochtergesellschaft, das Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, individuelle Beratung bei der Einführung von Qualitätsmanagement-Systemen an. Auch bei der Aufstellung von Konzepten für Lebensmittelhygiene, Rückverfolgbarkeit und den Internationalen Food Standard steht die DIGeFa beratend zur Verfügung. Weiterhin werden Labor-Vergleichsuntersuchungen angeboten, die den Teilnehmern aus der Praxis die Möglichkeit geben, ihre Laborergebnisse zu kontrollieren und abzustimmen. Auch ein Netzwerk zur Überwachung von NIR-Ganzkorngeräten zur Proteinbestimmung wird betrieben.