

“Food Safety in Cereal Processing” steht im Mittelpunkt

2. „D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften“ in Wädenswil bei Zürich

Die zweite „D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften“ findet am 29./30. September 2016 in Wädenswil am Zürichsee statt. Als Gastgeber fungiert die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), deren Campus Grüental für das anderthalbtägige Vortragsprogramm optimale Rahmenbedingungen bietet. Nachdem das neue Tagungsformat letztes Jahr im Wien seine Premiere hatte, konnte für die diesjährige Ausgabe ein Tagungsort in der Schweiz gefunden werden. Dabei tritt zu den gewohnten Veranstaltern Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF) und Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaften und -technologie (ICC) in Österreich und der Schweiz noch die Vereinigung der Backbranche Schweiz hinzu. Sie hält ihr „18. Backforum“ als Kooperationsveranstaltung im Rahmen der zweiten D-A-CH-Tagung ab. 2017 wird die ehemalige „Tagung für Getreidechemie“ dann wieder in Detmold stattfinden.

Das diesjährige Tagungsprogramm wurde unter der Federführung des 25köpfigen Ausschusses für Getreidechemie der AGF zusammengestellt und umfasst insgesamt 19 Fachvorträge sowie eine Podiumsdiskussion zum Thema „Food Safety in Cereal Processing“, die den ersten Veranstaltungstag fachlich abschließen wird. An dieser Runde werden mit Dipl.-Ing. Alfred Mar (ICC-Austria), Michaela Pichler (ICC-International), Prof. Bärbel Kniel (AGF e.V.) und Fabio Mascher (agroscope) vier profilierte Experten teilnehmen. Die Fachvorträge sind zu sechs Themenbereichen gruppiert: „Getreideanalytik“, „Lebensmittelsicherheit“, „Getreidezüchtung“, „Tiefkühlbackwaren“, „Einfluss der Verarbeitung auf funktionelle Eigenschaften“ und „Ernährung“. Mit insgesamt sechs Vorträgen und der genannten Podiumsdiskussion bildet der Komplex Lebensmittelsicherheit dabei eindeutig den Schwerpunkt der Tagung. Da neben der Podiumsdiskussion auch zwei Vorträge in Englisch gehalten werden, sind entsprechende Sprachkenntnisse von Vorteil.

Nach Abschluss des ersten Tagungstages bietet die ZHAW auf ihrem zweiten Campus Reidbach, der etwa zehn Minuten Fußweg vom Veranstaltungsgebäude entfernt ist, einen stimmungsvollen Abendevent an: Mit Blick auf den Zürichsee werden Schweizer Spezialitäten von Berg, Tal und Fluss serviert. Die „D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften“ wendet sich an Fachleute aus den getreidespezifischen Bereichen der Produktentwicklung, Analytik, Forschung und Beratung. Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF) können auf die Tagungsgebühr einen Rabatt von 80 Prozent in Anspruch nehmen. Für den Abendevent wird eine gesonderte Gebühr in Höhe von 50 Euro erhoben.

Weitere Informationen und das Programm der zweiten D-A-CH-Tagung gibt es im Internet unter www.agfdt.de/de/veranstaltungsleser/events/id-1-d-a-ch-tagung-fuer-angewandte-getreidewissenschaften-kopie.html Dort findet sich auch der Link zur Online-Anmeldung (www.zhaw.ch/de/lfsf/weiterbildung/fachtagungen/ilgi-anmeldung-d-a-c-h/), die direkt über die ZHAW erfolgt.

2. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften in Kooperation mit dem 18. Backforum der Vereinigung der Backbranche Schweiz

Datum: 29./30. September 2016

Ort: Campus Grüental der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Gebäude GA (Raum GA 203), Grüentalstraße 12, CH-8820 Wädenswil

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. 415 Firmen aus 15 Nationen Mitglied. Sie bilden die wirtschaftliche Grundlage für die Tätigkeit der AGF seit fast 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 300 Tagungen organisiert, die von ca. 60.000 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.