

Presse­notiz 13/2017

Getreidewissenschaftler aus drei Nationen treffen sich in Detmold
Deutsche, österreichische und Schweizer Forscher beschäftigen sich bei der Tagung mit
Glutenunverträglichkeiten, Proteingehalt und Zukunftsfragen

Detmold. Woran liegt die zunehmende Zahl an Menschen mit Glutenunverträglichkeiten? Welche Alternative gibt es zum Proteingehalt als wertbestimmendes Merkmal für Getreide? Und wie können Schadstoffe in Getreide und Backwaren vermieden werden? Das sind nur einige Fragen, mit denen sich die rund 80 Teilnehmer der deutsch-österreichisch-schweizerischen Tagung für Angewandte Getreidewissenschaften in Detmold beschäftigt haben. In ihrer dritten Auflage fand die Tagung zum ersten Mal in Detmold unter der Federführung der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF) statt, in Kooperation mit den Internationalen Gesellschaften für Getreidewissenschaften und -technologie (ICC) Österreichs und der Schweiz.

Nach der gemeinsamen Eröffnung durch die Vertreter der drei Institutionen stiegen die Wissenschaftler direkt in ihre aktuellen Schwerpunkte ein. Gerade im Weizenbereich steht die Branche vor großen Herausforderungen, denn die Anzahl der von Zöliakie oder Weizenallergie betroffenen Menschen ist in den vergangenen Jahren angestiegen. Die Getreidewissenschaftler setzen hier einen Forschungsschwerpunkt. So stellte Darina Pronin aus Freising das Forschungsprojekt „WheatScan“ vor, in dem die Proteinzusammensetzung von Weizensorten der letzten 125 Jahre untersucht wird. Die Annahme, dass sich in den letzten 100 Jahren durch Züchtung neuer Sorten und moderne Anbaumethoden die Proteinzusammensetzung verändert hat, konnte bislang nicht bestätigt werden. „Auch innerhalb der Dekaden war die Proteinzusammensetzung der Sorten unterschiedlich verteilt“, zog Darina Pronin ihr Zwischenfazit. „Die Gehalte schwankten stark und es ließ sich keine Clusterbildung von alten oder modernen Sorten feststellen.“ Für eine vollständige Beurteilung muss noch die Proteinzusammensetzung des Erntejahres 2017 untersucht werden.

Durch die genannte steigende Anzahl von Menschen mit Zöliakie oder Weizenallergie steigt auch das Angebot an glutenfreien Produkten – für die Branche ist der Ersatz von Gluten in diesen Produkten immer noch eine große technologische Herausforderung, die die Forschung auf Trab hält. Regine Schönlechner aus Wien stellte ihre Studie zur Sauerteigtechnologie von glutenfreien Teigen vor. Ihr Fazit: Mit der Auswahl geeigneter Starterkulturen kann die Qualität von glutenfreiem Brot deutlich verbessert werden. Anke Böswetter aus Freising präsentierten ihre Forschungsarbeit über das Aroma von glutenfreien Broten.

Eine weitere Herausforderung ist die in diesem Jahr verabschiedete Düngeverordnung, die eine Reduzierung der Stickstoffdüngung vorsieht. Der Rohproteingehalt wird dadurch möglicherweise sinken. Ludger Linnemann aus Darmstadt plädierte daher für eine neue Analytik der Weizenqualität, darunter auch neue Backtests, die den Fokus auf die Kleberqualität setzen. Florian Stukenborg aus Bremerhaven stellte das vom Bundeswirtschaftsministerium geförderte „Gluten-Netzwerk“ vor und erörterte die Einflussfaktoren der Getreideprotein-Qualität entlang der Wertschöpfungskette, von der genetischen Veranlagung der einzelnen Sorten bis hin zu Fragen der Einlagerung und Vermahlung.

Für reichlich Diskussionsstoff und Fragen sorgten die Vorträge von Peter Vögler aus Hamburg und einer Forschungsgruppe um Georg Langenkämper aus Detmold. Peter Vögler berichtete über Mineralöl-Kohlenwasserstoffe in Getreideprodukten, erläuterte, wie diese im Herstellungsprozess eingetragen werden können und empfahl gezielte Minimierungsstrategien. Auch die Detmolder Forscher hatten zum Thema, wie Fremdstoffe in Getreideprodukten reduziert werden können. Namentlich ging es um ausgeschiedene Antibiotika-Wirkstoffe, die in Gülle vorhanden sind und in Pflanzen aus landwirtschaftlichem Anbau nachgewiesen werden konnten – zwar weit unterhalb therapeutisch wirksamer Antibiotikakonzentrationen, aber mit einem potenziellen Risiko hinsichtlich möglicher Resistenzentwicklung in Mikroorganismen.

Am Abend des ersten Seminartages nutzten die Teilnehmer die Gelegenheit, im beliebten Strate-Brauhaus in der Detmolder Innenstadt bei regionalen Köstlichkeiten und Detmolder Bierspezialitäten Kontakte zu knüpfen, Fachgespräche zu vertiefen und zu Netzwerken.

Bildunterschrift: Der Vorsitzende des Ausschusses Getreidechemie und Vizepräsident der AGF, Dr. Georg Böcker, im Gespräch mit dem Vorsitzenden der ICC Österreich, Alfred Mar, und dem Leiter des Max-Rubner-Instituts für Sicherheit und Qualität bei Getreide und Vizepräsident der AGF, Dr. Norbert Haase.

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.