

## Innovationen bei Rohstoffen, Technologie und Marketing 19. Getreidenährmittel-Tagung am 09./10. März in Detmold

Die Ernährungsbranche ist seit jeher innovationsstark. Sie schafft kontinuierlich technologische Innovationen, die alltäglich genutzt und verzehrt werden. Um diesen Zusammenhang in den Vordergrund zu rücken, startet die 19. Getreidenährmittel-Tagung der Arbeitsgemeinschaft für Getreideforschung (AGF) mit dem Vortrag „Wie kommen wissenschaftliche Themen beim Verbraucher an – Ergebnisse der Studie Essbare Innovationen“, den Stephan Becker-Sonnenschein, Geschäftsführer von „Die Lebensmittelwirtschaft“, halten wird. Die Getreidenährmittel-Tagung findet am 09. und 10. März im Roemer-Haus der AGF auf dem Schützenberg in Detmold statt.

Das Programm der Tagung deckt die Bereiche „Marketing & Ernährung“, „Technik“ sowie „Rohstoffe & Analytik“ ab, wobei das Thema Innovation in allen drei Feldern eine prägende Rolle spielt. Neben dem Beitrag von Stephan Becker-Sonnenschein gibt es unter dem Marketing-Dach auch einen Vortrag von Elisabeth Hammacher über die „Methodische Entwicklung von Sensory Claims bei Backwaren“. Im Technik-Block stellt Volker Strobel ein „Neues Flockierwalzwerk“ für das Flockieren von Getreidesorten wie Hafer, Roggen, Dinkel oder Gerste vor und im Rohstoff-Block präsentiert Getrud Schramm „Innovative Produktentwicklungen aus Leguminosen“. Insgesamt umfasst das Tagungsprogramm zwölf Vorträge inklusive des Schlussworts, das Professor Jörg Hampshire, Vorsitzender des Getreidenährmittelausschusses der AGF, sprechen wird.

Die Getreidenährmittel-Tagung ist für 50 bis 100 Teilnehmer ausgelegt und wendet sich an Entscheider aus den Branchen Lebensmittelhandel, Nahrungsmittelherstellung, Mülerei und Bäckerei, an Fachleute aus den Bereichen Getreidezüchtung, Forschung und Beratung sowie an Vertreter des Anlagen- und Mühlenbaus. Zusätzlich zum fachlichen Teil gibt es am Abend des ersten Tages ein „Brot & Wein“-Event, an das sich ein gemütliches Beisammensein in „Strate's Brauhaus“ anschließt. Somit bietet die Getreidenährmittel-Tagung nicht nur hochkarätige Fachinformation sondern auch reichlich Gelegenheit zum zwanglosen Austausch unter Kollegen.

Das komplette Programm der Getreidenährmittel-Tagung und die Möglichkeit zur Online-Anmeldung gibt es im Internet unter: <http://www.agfdt.de/de/veranstaltungsleser/events/getreidenaehrmittel-tagung.html> oder via QR-Code.

### Getreidenährmittel-Tagung

Datum: 09./10. März 2016

Ort: Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF),  
Schützenberg 10, 32756 Detmold

**Autor:** Roland Ried

**Zeichen:** ca. 2.200 (inkl. Leerzeichen)



**Für Fragen steht Ihnen unser Hauptgeschäftsführer Tobias Schuhmacher, 05231 61664-10 oder unter [schuhmacher@agf-detmold.de](mailto: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 Mülerei, 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-Ganzkomgeräten zur Proteinbestimmung wird betrieben.