

# 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)

**Presse­notiz 07/2015**

## **Neues Format für eine traditionsreiche Veranstaltung Erste „D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften“ in Wien**

Zum ersten Mal findet die traditionsreiche „Tagung für Getreidechemie“ nicht mehr in Detmold, sondern am 01. und 02. Oktober 2015 in Wien statt. Nachdem bereits im letzten Jahr die 65. Getreidechemie-Tagung als Kooperationsveranstaltung der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF) mit der Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaften und -technologie (ICC) in Österreich und der Schweiz durchgeführt wurde, geht das überarbeitete Tagungsformat nun auf Reisen – und das unter einem neuen Namen: „1. D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften“. Veranstaltungsort ist in diesem Jahr die Universität für Bodenkultur in Wien. Für das Jahr 2016 ist dann die Schweiz als Tagungsort vorgesehen, für 2017 wieder Detmold.

Das Tagungsprogramm, das unter Federführung des amtierenden Ausschusses für Getreidechemie der AGF zusammengestellt worden ist, beinhaltet an jedem der zwei Veranstaltungstage zehn Vorträge. Damit ist für eine breite Streuung der Themen gesorgt, die grundlegende getreidechemische Vorgänge vom Rohstoff bis zum Endprodukt behandeln. Am ersten Tag gibt es um Beispiel mit der „technologischen Kompensation von Salzreduktion durch Vermahlungsmaßnahmen“ ein stark praxisbezogenes und österreichtypisches Thema. Es stehen aber auch hoch wissenschaftliche und international ausgerichtete Referate wie „Characterization of soft wheat varieties using the Gluto Peak test“ auf der Tagesordnung. Darüber hinaus kommen auch aktuelle Fragen zur Sprache wie etwa „Düngung und Qualität in stickstoffminimierendem Getreideanbau“ oder „Eignung neuer Weizensorten für TK-Backwaren“.

Als spezieller gesellschaftlicher Höhepunkt wird zum Ausklang des ersten Tagungstages ein „Heurigenabend“ in dem urigen Restaurant „Beim Hannes“ im Wiener Bezirk Florisdorf angeboten. Die „1. 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) nehmen kostenfrei teil.

Als Gastgeber fungiert die Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie – Austria, Tel: 00 43 / 1 / 70 77 20 20, Email: [icc-austria@icc.or.at](mailto:icc-austria@icc.or.at).

Das komplette Programm der Tagung und die Möglichkeit zur Online-Anmeldung gibt es im Internet unter [www.agfdt.de/de/veranstaltungsleser/events/tagung-fuer-getreidechemie.html](http://www.agfdt.de/de/veranstaltungsleser/events/tagung-fuer-getreidechemie.html). Ein wichtiger Hinweis dazu: Hotel-Reservierungen zu speziellen Konditionen können nur bis zum 20.08.2015 vorgenommen werden.

**Zeichen:** ca. 2.500

### **1. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften**

Datum: 01./02. Oktober 2015

Ort: Universität für Bodenkultur Wien Hörsaal XX, Muthgasse 18, A-1190 Wien

**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. 430 Firmen aus 15 Nationen Mitglied. Sie bilden die wirtschaftliche Grundlage für die Tätigkeit der AGF seit über 60 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.