



Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.

in Zusammenarbeit mit dem

**Max Rubner-Institut
Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide**

71. Tagung für Bäckerei-Technologie

**10. – 11. November 2020
online**



71. Tagung für Bäckerei-Technologie – 10. - 11.11.2020

Dienstag, 10. November 2020

ab 8⁰⁰ Uhr **Öffnung des Onlineraums**

8³⁰ Uhr **Eröffnung** durch den Vizepräsidenten der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., **Heribert Kamm**, Bochum,
Ehrung der besten Detmolder Backmanager 2020

1. Aktuelles

9⁰⁰ Uhr 1.1. **Cyrille Filott**, Utrecht
Bakery in the Post Covid-19 world

2. Technik und Technologie

9³⁰ Uhr 2.1. **Kevin Gotthardt** und **Frank Zehle**, Nuthetal
Mit Radiowellen backen – eine Zukunftstechnologie?

10⁰⁰ Uhr 2.2. **Torsten Zense** und **Elmar Sonntag**, Isernhagen
rein saureteiggelockerte Weizenteige

10³⁰ Uhr – Kommunikationspause

11⁰⁰ Uhr 2.3. **Klaus Schröder**, Hürth
Malzmehl mehr als nur Aroma und Farbe

11³⁰ Uhr 2.4. **Klaus Lösche**, Bremerhaven
Neuartige Technologien der Teiglings-Gärführung - CO₂ als ein Indikator für Hygiene , Prozess- und Produktqualität

3. Wirtschaft

12⁰⁰ Uhr 3.1. **Dr. Rigbert Fischer**, Frankfurt
Haus der Bäcker – Betriebsnachfolge erfolgreich gestalten

12³⁰ Uhr – Mittagspause

4. Neue Ernte

14⁰⁰ Uhr 4.1. **Günter Unbehend**, Detmold
Weizen- und Roggenqualität 2020 - erste Erfahrungen aus Mühlen- und Handelsmustern

5. Bildung und Kommunikation

14³⁰ Uhr **5.1. Hochschulforum**
Kurzbeiträge von Absolventen zum Thema „ Allulose“

Sebastian Wittland,
Aktueller Stand des Projektes „Neuartige Zucker in Backwaren“

Nico Schröders,
"Allulose in Rührkuchen"

Ines Kalberg,
"Allulose in Biskuitböden"

15³⁰ Uhr – Kommunikationspause

16⁰⁰ Uhr **5.2. Michael Fridrich, Aachen**
Kommunikation als Motivationsturbo in der Krise

Mittwoch, 11. November 2020

6. Lebensmittelrecht

8³⁰ Uhr **6.1. Alexander Meyer-Kretschmer, Düsseldorf**
Neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht

7. Forschung

9⁰⁰ Uhr **7.1. Marcus Schmidt, Detmold**
In aller Munde – FODMAP, aktuelle Forschungsarbeiten am MRI

9³⁰ Uhr **7.2. Elisabeth Scirba, Detmold**
Substitution von Zucker durch Kleie in Feinen Backwaren –
Möglichkeiten und Grenzen

10⁰⁰ Uhr – Kommunikationspause

8. Technik und Technologie (Fortsetzung)

- 10³⁰ Uhr 8.1. **Rainer Gaukler**, Abentheuer
eXergiemaschine - Effizienzsteigerung in Heiz- und
Warmwassersystemen
- 11⁰⁰ Uhr 8.2. **Elena Sobolew, Uzwil**
Automatisierung als Chance und Herausforderung: Modulares und
Integriertes Mercury MES als unsere Antwort darauf
- 11³⁰ Uhr 8.3. **Ulf-Juri Schade**, Weiler bei Bingen
Bildverarbeitungssysteme zur Produkt- und Qualitätskontrolle in der
Großbäckerei
- 12⁰⁰ Uhr – Mittagspause**
- 13⁰⁰ Uhr 8.4. **Thomas Krüger**, Uzwil
Verarbeitung von Hülsenfrüchten – die nächste Zutatengeneration –
vielseitig und konsumentenfreundlich
- 13³⁰ Uhr 8.5. **Thomas Lepold**, Oberursel
Ackerbohne, Linse & Co. -Technologische Herausforderungen und
Möglichkeiten in Backwaren
- 14⁰⁰ Uhr 8.6. **Elke zu Münster**, Hamburg
Lupinen – Verwertung von Pflanzenproteinen aus Deutschland in der
Bäckerei

Schlusswort durch den Vorsitzenden des Ausschusses für Bäckerei-
Technologie, **Georg Heberer**, Mühlheim

Teilnahmebedingungen

Online Teilnahme:

Eine vorherige Anmeldung ist erforderlich. Von **Nichtmitgliedern** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. – außer von Angehörigen staatlicher Institutionen und von Referenten – wird eine **Teilnahmegebühr** von **290,00 €** pro Teilnehmer für die Tagung erhoben. **Mitglieder** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. und Angehörige von staatlichen Institutionen zahlen eine Tagungspauschale von **60,00 €** pro Person. Diese Tagungspauschale enthält das Kongressmaterial (Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste, etc.) als pdf. Bitte bedenken Sie, dass wir eine zusätzliche Pauschale von 30,00 € für Kreditkartenzahlungen fordern müssen. Der Link sowie das Passwort für die Online Teilnahme gehen Ihnen nach Bezahlung der Gebühr rechtzeitig zu.

Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Der Veranstalter wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.



Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



**Eigenes, modern eingerichtetes Vortragshaus
für ca. 300 Teilnehmer**

**Internationaler Erfahrungsaustausch und
Förderung der fachlichen Ausbildung**

**Methodenkurse, Seminare und Intensivkurse
werden vergünstigt angeboten.**

Weitere Informationen unter www.agfdt.de