



Praxisseminar
Enzyme zum Einsatz in der
Backwaren-Technologie

in Detmold

06. und 07. August 2019



Dienstag, 06. August 2019

- 13⁰⁰ Uhr Eröffnung und Begrüßung
- 13¹⁵ Uhr **Grundlagen der Enzyme**
- Einsatz
- Wirkungsweise
- 14¹⁵ Uhr **Lebensmittelrecht**
- Deklaration
- Höchstmengen
- 14⁴⁵ Uhr Pause
- 15¹⁵ Uhr **Praktikum Backwaren**
Verarbeitung verschiedener Enzyme in Brotteigen.
- 16¹⁵ Uhr **Enzyme zur E-Nummern-Reduktion**
- Phospholipase
- Glycolipase
- 16⁴⁵ Uhr **Enzymtechnologie**
- Herstellung der Enzyme
- Analytik der Enzyme
- 17³⁰ Uhr **Ende des 1. Teils des Seminars**
- 19³⁰ Uhr **Gemeinsames Abendessen** in einem Detmolder Restaurant

Mittwoch, 07. August 2019

- 09⁰⁰ Uhr **Praktikum Brötchenherstellung**
Verarbeitung verschiedener Enzyme in Brötchenteigen.
- 10³⁰ Uhr Pause
- 11⁰⁰ Uhr **Spezialenzyme für das Backgewerbe**
- 12¹⁵ Uhr **Auswertung der Backversuche**
- 13⁰⁰ Uhr **Ende des Seminars**

Zielgruppe

Technologen, Produktentwickler sowie alle Interessierten aus dem Müllerei- und Bäckereibereich, die mehr über den Einfluss von Enzymen auf Teig- und Gebäckigenschaften von Backwaren wissen wollen.

Die Teilnehmerzahl ist - um ausreichend Zeit für eine individuelle Betreuung der Teilnehmer zu haben - auf 15 Personen begrenzt.

Teilnahmebedingungen

Die **Teilnahmegebühr** beträgt **760,00 €**.

Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung erhalten einen Rabatt von 20 %. In den Teilnahmegebühren sind Seminarunterlagen, Tagungsgetränke, das gemeinsame Abendessen sowie eine Teilnahmebestätigung enthalten.

Durchführung des Seminars



Dr.
Jens Begemann
Biotechnologe



M.Sc.
Franz Pflieger
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.



Dipl.-Ing.
Norbert Huintjes
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.



Bäckermeister
Eduard Nikel
Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH

Hotelreservierungen

Gerne nehmen wir Ihre **Zimmerreservierungen** unter **05231 61664-0** oder **info@agf-detmold.de** bis zum 20.07.2019 entgegen.

Eine **Reservierungsbestätigung** wird Ihnen dann **direkt** vom **Hotel** zugeschickt:

Kategorie bis 120 €

Hotel **Detmolder Hof**, Lange St. 19, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 980990, Fax: 05231 98099222,
E-Mail: info@detmolder-hof.de

Elisabeth Hotel, Elisabethstr. 5-7, 32756 Detmold,
Tel. 05231 948820, Fax. 05231 9488222,
E-Mail: info@elisabethhotel-detmold.de

Hotel **Lippischer Hof**, Willi-Brandt-Platz 1, 32756
Detmold, Tel.: 05231 936-0, Fax: 05231 24470,
E-Mail: info@lippischerhof-detmold.de

Hotel **H&S Residenz**, Paulinenstr. 21, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 937-0, Fax: 05231 937333, E-Mail: info.detmold@hs-hotels.de

Kategorie bis 70 €

Altstadt Hotel, Exterstr. 5, 32756 Detmold,
Tel. 05231-96205-0, Fax: 05231-96205-29,
E-Mail: info@altstadthotel-detmold.de

Haus am Wasserfall, Schlehenweg 30, 32760
Detmold, Tel.: 05231 94240, Fax: 05231 942424

Waldhotel Bärenstein, Am Bärenstein 44, 32805
Horn-Bad Meinberg, Tel: 05234 2090, Fax: 05234
209269, E-Mail: info@hotel-baerenstein.de

Lernumgebung

Roemer-Haus der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Schützenberg 10,
32756 Detmold

Digitale Unterstützung

Während des Seminars steht Ihnen in unserem Haus ein freies W-LAN zur Verfügung. Bitte nutzen Sie **der-hotspot** mit folgendem Passwort: **agfdt32756**
Sie benötigen **Strom** für Ihr **Handy** oder **Tablet**? Gerne leihen wir Ihnen **Power Charger** aus.

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.

DIGeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik

Backversuche



Weitere Informationen unter www.digefa.de