

Praxisseminar
Mykotoxine in Getreide

4. – 5. März 2020

in Detmold



Mittwoch, 4. März 2020

- 13⁰⁰ Uhr **Eröffnung und Begrüßung**
- 13¹⁵ Uhr **Überblick Mykotoxine**
- Arten von Mykotoxinen
 - Wachstumsbedingungen
 - Auftreten bei unterschiedlichen Getreidearten
- 13⁴⁵ Uhr **Gesetzliche Regelungen für Mykotoxine**
- Grenzwerte
 - Modifizierte Mykotoxine
 - Risikobewertung
- 14¹⁵ Uhr **Probenahme**
- 15⁰⁰ Uhr **Pause**
- 15³⁰ Uhr **Analytische Bestimmung**
- Referenzmethoden
- 16¹⁵ Uhr **Pause**
- 16³⁰ Uhr **Schnelltests (mit praktischem Teil)**
- ELISA
 - Teststreifen
- 17⁰⁰ Uhr **Abschlussdiskussion, Ende des ersten Seminartages**
- 19⁰⁰ Uhr **Gemeinsames Abendessen in einem Detmolder Restaurant**

Donnerstag, 5. März 2020

- 09⁰⁰ Uhr **Toxische Besatzfraktionen bei Getreide (mit praktischem Teil)**
- 10⁰⁰ Uhr **Minimierung von Ergotalkaloiden in Backwaren**
- Überblick Mutterkorn und modifizierte Formen
 - Handlungsempfehlungen für die Praxis
- 11¹⁵ Uhr **Führung durch das MRI**
- 12⁰⁰ Uhr **Aktuelle Entwicklungen**
- 12³⁰ Uhr **Abschlussdiskussion, Ende des Seminares**

Praxisseminar Mykotoxine in Getreide – 04. - 05. März 2020

Zielgruppe:

Die Zielgruppe umfasst die gesamte Wertschöpfungskette inklusive Getreidehandel, Müllerei und verarbeitendes Backgewerbe. Auch Teilnehmer aus betriebseigenen Laboren profitieren von den vermittelten Kenntnissen.

Teilnahmebedingungen:

Die Mindestteilnehmerzahl zur Durchführung des Seminars beträgt 10 Personen. Um eine bestmögliche Betreuung zu gewährleisten, ist die Teilnehmerzahl auf max. 20 Personen beschränkt.

Die Teilnahmegebühr beträgt **798,00 €**.

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

Durchführung des Seminars:



Dr.
Namjiljav Elbegzaya

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH



M.Sc.
Franz Pfleger

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.

Externe Referentin:



Dr.
Christine Schwake-Anduschus

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

Hotelreservierungen

Bei den folgenden Detmolder Hotels können bei Bedarf Reservierungen **direkt** unter dem Stichwort „Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung“ vorgenommen werden:

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 **Hirschsprung**, Paderborner Str. 212, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 8785000, Fax: 05231 8785005, E-Mail: info@landhaus-hirschsprung.de

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

Hotel **Residenz**, Paulinenstr. 21, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 937-0, Fax: 05231 937333, E-Mail: info@residenz-detmold.bestwestern.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

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.

Anmeldung online:

<https://www.agfdt.de/termin/praxisseminar-mykotoxine-in-getreide-284.html>

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft
Getreide- und Mehlanalytik



Backversuche



Weitere Informationen unter www.digefa.de