

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt 250,00 €. Für Mitglieder der Gesellschaft, Mitarbeiter der TU Berlin, der Berliner Hochschule für Technik Berlin, des Max Rubner-Instituts, des Instituts für Getreideverarbeitung sowie für Studierende der TU Berlin, der Berliner Hochschule für Technik Berlin und der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik in Berlin wird keine Gebühr erhoben. Stornobedingungen: Stornierungen sind bis zum 13.01.2023 möglich. Die Teilnahmegebühr wird abzüglich 50,00 € zurücküberwiesen. Nach diesem Termin ist eine Stornierung nicht mehr möglich.

Anmeldeformalitäten

Anmeldungen werden bis zum 08.01.2023 erbeten ausschließlich per E-Mail an: info@getreideforschung.de

Leistungen

- Teilnahme an der Informationstagung nach Corona-VO und dem vorgegebenen Hygienerahmenkonzept der Berliner Hochschule für Technik bzw. dem Land Berlin. Zu beachten sind das Infektionsschutzgesetz und die gültige SARSCoV-2 Infektionsschutzmaßnahmenverordnung der Senatskanzlei des Regierenden Bürgermeisters von Berlin.
- Tagungsunterlagen
- Pausengetränke (bei Präsenzveranstaltung)
- Empfang im Rahmen der Tagung (bei Präsenzveranstaltung)

Der Veranstalter behält sich vor, bei Vorgaben durch die SARSCoV-2 Infektionsschutzmaßnahmenverordnung diese Tagung auch virtuell durchzuführen, in diesem Fall müssen die Pausengetränke bzw. der Empfang leider entfallen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Bezahlung

Bitte überweisen Sie die Teilnahmegebühr unter dem Stichwort „Januartagung 2023“ auf das Konto: Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V.
IBAN: DE82 1008 0000 0936 5114 00
BIC: DRESDEFF100

52. Wissenschaftliche Informationstagung

in Zusammenarbeit mit der Technischen Universität Berlin, der Berliner Hochschule für Technik Berlin, dem Max Rubner-Institut, Detmold, und dem Institut für Getreideverarbeitung, Nuthetal

Veranstalter



Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V.

Seestraße 13
13353 Berlin
Telefon: 030/314-2 75 51
E-Mail: info@getreideforschung.de

Veranstaltungsort

Ingeborg-Meising-Saal (Haus Grashof)
Berliner Hochschule für Technik Berlin
Luxemburger Straße 10
13353 Berlin

Amrumer Straße Leopoldplatz



Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V.

52. Wissenschaftliche Informationstagung

Backwarenversorgung:
In Krisenzeiten eine zentrale Aufgabe für die Ernährungs-sicherung

Innovationen in der
Backwarenherstellung

19. und 20. Januar 2023

Ingeborg-Meising-Saal
Berliner Hochschule für Technik Berlin
Luxemburger Straße 10, 13353 Berlin



Donnerstag, 19.01.2023

- 10:00 Uhr Begrüßung**
Eckhard Flöter, Vorsitzender der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V., Technische Universität Berlin
- Grußwort**
Werner Ullmann, Präsident der Berliner Hochschule für Technik
- Backwarenversorgung: In Krisenzeiten eine zentrale Aufgabe für die Ernährungssicherung**
- Einführung und Diskussionsleitung:**
Eckhard Flöter, Technische Universität Berlin
- 10:15 Uhr Versorgungssicherheit mit Getreide in unsicheren Zeiten**
Martin Unterschütz, BayWa AG, Herrieden
- 11:00 Uhr Zur Problematik der Versorgungssicherheit mit wertgebenden Roh- und Grundstoffen für Backzutaten**
Mathias Warwel, Ireks GmbH, Kulmbach
- 11:45 Uhr Kaffeepause**
- 12:15 Uhr Vakuum-klimatisiertes Backen von Brot: Ein Meilenstein für die Frische und Wirtschaftlichkeit**
Adolf Cermak, bakexperts AG, Altstätten, Schweiz
- 13:00 Uhr Neubewertung der Ernährungssicherung mit Backwaren bei knapp werdenden Ressourcen: Müssen wir Ballast in der Ernährung abwerfen?**
Andreas Pfeiffer, Charité, Universitätsmedizin Berlin Klinik für Endokrinologie, Stoffwechsel- und Ernährungsmedizin, Berlin
- 13:45 Uhr Verleihung der Förderpreise**
– Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
– Bäcker-Innung Berlin

- 14:15 Uhr Mittagspause**
- 15:00 Uhr Implementierung der Vollkornidee in das Ernährungsbewusstsein breiter Bevölkerungsschichten**
Jan Willem van der Kamp, ICC – International Association for Cereal Science and Technology (Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie), Wien, Österreich
- 15:45 Uhr Podiumsdiskussion: Lebensmittelwert-schätzung statt Lebensmittelverschwen-dung: Brauchen wir einen Wertewandel?**
Diskussionsleitung:
Norbert Lötzy, Harry GmbH, Schenefeld
- Diskussionsteilnehmer:
– Karin Bergmann, Dr. Bergmann Food Relations, Fürstenfeldbruck
– Raphael Fellmer, SIRPLUS GmbH, Berlin
– Andreas Pfeiffer, Charité, Berlin
– Mathias Warwel, Ireks GmbH, Kulmbach
– Michael Wippler, Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, Berlin
- anschließend Empfang im Foyer des Hauses Grashof**
- 19:00 Uhr Ende**

Freitag, 20.01.2023

Innovationen in der Backwarenherstellung

- Diskussionsleitung:**
Meinolf G. Lindhauer, Detmold
- 09:00 Uhr Wasserstoff als Heizgas für Backöfen: Eine kritische Bestandsaufnahme**
Florian Stukenborg, Magnus Rienacker, TTZ Bremerhaven

- 09:45 Uhr Energieeffizientes Backen in Durchlaufbacköfen unter dem Blickwinkel der Produktqualität**
Rüdiger Jank, Kuchenmeister GmbH, Soest
- 10:30 Uhr Preisverleihung**
– Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung
- 10:50 Uhr Kaffeepause**
- 11:20 Uhr Entwicklung FODMAP-armer Backwaren: Ein systematischer Ansatz**
Lilit Ispiryan, (ehem. University College Cork, School of Food and Nutritional Sciences, Cork, Ireland), Axel Semrau GmbH und Co. KG, Sprockhövel
- 12:05 Uhr Bedeutung mikrobieller polymerer Kohlenhydrate für die Lebensmittel-industrie**
Carsten Nachtigall, Technische Universität Dresden, Fakultät Maschinenwesen, Institut für Naturstofftechnik, Dresden
- 12:50 Uhr Preisverleihung**
– Bernhard-van-Lengerich-Forschungspreis
- 13:10 Uhr Schlusswort**
Claudia Pickardt, Vorsitzende des Arbeitsausschusses der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V., Berliner Hochschule für Technik Berlin
- 13:20 Uhr Ende**