Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt 250,- €

Für Mitglieder der Gesellschaft, Mitarbeiter der TU Berlin, der Beuth Hochschule für Technik Berlin, des Max Rubner-Instituts, des Instituts für Getreideverarbeitung sowie für Studierende der TU Berlin, der Beuth Hochschule für Technik Berlin und der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik in Berlin wird keine Gebühr erhoben. Stornobedingungen: Stornierungen sind bis zum 9. Januar 2015 möglich. Die Teilnahmegebühr wird abzüglich 50,− € zurück überwiesen. Nach diesem Termin ist eine Stornierung nicht mehr möglich.

Anmeldeformalitäten

Anmeldungen werden bis zum 9. Januar 2015 erbeten an die Geschäftsstelle der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung z. Hd. Gabriele Gölz. Bitte pro Teilnehmer/in ein Formular einreichen.

Leistungen

- Teilnahme an der Informationstagung
- Tagungsunterlagen
- Pausengetränke
- Empfang im Rahmen der Tagung

Bezahlung

Bitte überweisen Sie die Teilnahmegebühr unter dem Stichwort "Januartagung 2015" auf das Konto: Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V. Konto-Nr. 9 365 114 00 BLZ 100 800 00

Commerzbank AG IBAN: DE82 1008 0000 0936 5114 00

BIC: DRESDEFF100

44. Wissenschaftliche Informationstagung

in Zusammenarbeit mit der Technischen Universität Berlin, der Beuth 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: 030/31 42 75 50 Telefax: 030/31 42 75 57

E-Mail: info@getreideforschung.de

Veranstaltungsort

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





Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V.

44. Wissenschaftliche Informationstagung

Roggen: Garant für die Brotvielfalt

Brotherstellung: Gesundheitliche und verfahrenstechnische Aspekte

15. und 16. Januar 2015

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



Donnerstag, 15. 01. 2015

Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück

8:30 Uhr	Begrüßung Eckhard Flöter, Vorsitzender der Berlin-	12:00 Uhr	der Grundlage neuer Spezifikationen	10:20 Uhr	Vitamine aus der Hefe als Bestandteil gesundheitsfördernder Backwaren	
	Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V.,		des Rohstoffes mit Blick auf technische Anwendungen		Michael Quantz, Versuchsanstalt der Hefeindustrie e.V., Berlin	
$1 \gamma \gamma$	Technische Universität Berlin		Heinz Kaiser und Alexander Voß, Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V.	11:00 Uhr	Pause	
	Grußwort Monika Gross, Präsidentin der Beuth Hochschule für Technik Berlin		und Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal	11:30 Uhr	Winterweizen durch verbesserte Vorhersage der Backqualität	
			Verleihung der Förderpreise			
Roggen: Garant für die Brotvielfalt			Verband Deutscher Großbäckereien e.V.		Doreen Gabriel und Alexandra Hüsken, Julius Kühn-Institut, Braunschweig, Max Rubner-	
			Bäcker-Innung Berlin	12:10 Uhr	Institut, Detmold	
Diskussionsleitung: Meinolf G. Lindhauer, Max Rubner-Institut, Detmold			Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung		Bedeutung der Proteinmikrostruktur	
8:50 Uhr	Wechselwirkung zwischen Brotvielfalt und Marktentwicklung	13:15 Uhr	Empfang im Foyer des Hauses Grashof		von Weizenteigen auf deren Verarbeitungsqualität	
	Hildegard Maria Keil, f2m food multimedia gmbh, Hamburg	117			Mario Jekle und Thomas Becker, Technische Universität München, Wissenschaftszentrum Weihenstephan	
9:30 Uhr	Entwicklungen in der Brotroggen- Züchtung im Spiegel veränderter	Freitag, 1	6. 01. 2015	12:50 Uhr	Preisverleihung	
	Verzehrsgewohnheiten	Brotherst	ellung: Gesundheitliche und		Bernhard-van-Lengerich-Forschungspreis	
	Andreas von Felde, KWS LOCHOW GMBH, Bergen	CIPELITINIDEBINE ACCUSED TO THE	nstechnische Aspekte	13:05 Uhr	Schlusswort	
10:10 Uhr	Relevanz der Mutterkornalkaloide für die Verwendung von Brotroggen	Diskussion Friedrich M	sleitung: Ieuser, Technische Universität Berlin		Monika Springer, Beuth Hochschule für Technik Berlin	
	Bärbel Kniel, Biotask Aktiengesellschaft, Esslingen	9:00 Uhr	HealthBread – von der Theorie in die Praxis	13:15 Uhr	Ende	
10:50 Uhr	Pause		Carola Funk, Kampffmeyer Food Innovation GmbH, Hamburg	-		
11:20 Uhr	Aufklärung der Ursachen für veränderte Verarbeitungseigenschaften von Mahlprodukten aus Brotroggen	9:40 Uhr	Backfette im Wandel – gesündere Fettzusammensetzungen			
	Ute Bindrich, Deutsches Institut für		Eckhard Flöter, Technische Universität			

Berlin



FAX-Antwort: 030 / 314-27557

oder per Post - einfach in einen Umschlag an:

Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V. Seestraße 13 D-13353 Berlin

	JA, i	ch melde mic	h hiermit ve	erbindlich zur	Tagung an	:				
		. Wissenscha treideforschu		rmationstagur	ng der Berli	n-Brandenb	urgisch	en Gesells	chaft für	
	0	am 15. Janua	ar 2015							
	0	am 16. Janua	ar 2015							
	0	an beiden Ta	agen, am 15	. und am 16. Ja	anuar 2015					
Ja, ich bin				 Mitglied der Berlin-Brandenburg. Gesellschaft für Getreideforschung e.V. Mitarbeiter der TUB, Beuth Hochschule für Technik Berlin, des Instituts für Getreideverarbeitung, des Max Rubner-Instituts bzw. Studierende der TUB, Beuth Hochschule für Technik Berlin 						
		Nein,	ich bin kein	oder der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik in Berlin. ☐ Mitglied der Berlin-Brandenburg. Gesellschaft für Getreideforschung e.V. bin aber ☐ persönliches Mitglied der VDB e.V.						
	Nein	, ich kann leid	der nicht ko	ommen.						
	Bitte	senden Sie r	nir weitere	Informationen	l					
		per e-mail		FAX		oder	Brief			
Wie so	llen w	ir Sie im Teilne	ehmerverzei	ichnis aufnehm	en (bitte in I	Druckbuchsta	aben sch	reiben)?		
Titel, Vo	rname,	Name								
Firma / I	nstitutio	n								
Straße										
Land, Pl	Z, Ort									
Telefon	/ FAX									
e-mail										
Datum/L	Intersch	nrift								
	lch h	abe generell k	ein Interess	e. Bitte keine w	veiteren Info	rmationen.				
		-		Vielen Dank						