

## Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt 250,00 €. Für Mitglieder der Gesellschaft, Mitarbeiter der Technischen Universität 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 14. 01. 2018 möglich. Die Teilnahmegebühr wird abzüglich 50,00 € zurücküberwiesen. Nach diesem Termin ist eine Stornierung nicht mehr möglich.

## Anmeldeformalitäten

Anmeldungen werden bis zum 10. Januar 2018 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 2018“ auf das Konto: Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V.  
IBAN: DE82 1008 0000 0936 5114 00  
BIC: DRESDEFF100

## 47. 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



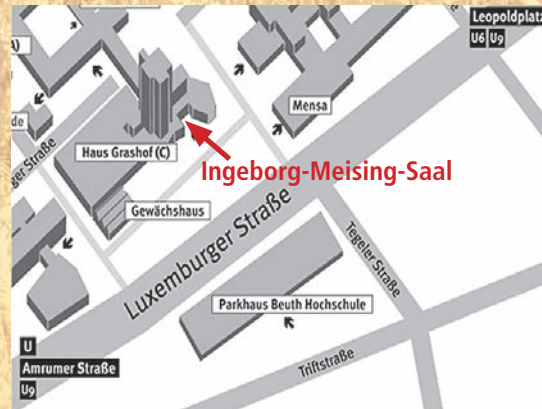
Berlin-Brandenburgische Gesellschaft  
für Getreideforschung e.V.

Seestraße 13  
13353 Berlin  
Telefon: 030/314-2 75 51  
Telefax: 030/314-2 75 57  
E-Mail: info@getreideforschung.de

## Veranstaltungsort

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

Amrumer Straße Leopoldplatz



Berlin-Brandenburgische Gesellschaft  
für Getreideforschung e.V.

## 47. Wissenschaftliche Informationstagung

Sicherheitsrisiken  
für die Backwarenherstellung

Zukunft  
der Backwarenherstellung

**17. und 18. Januar 2018**

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



**Mittwoch, 17. 01. 2018**

- 10:00 Uhr Begrüßung**  
Eckhard Flöter, Vorsitzender der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V., Technische Universität Berlin
- Grußwort**  
Monika Gross, Präsidentin der Beuth Hochschule für Technik Berlin
- Sicherheitsrisiken für die Backwarenherstellung**
- Diskussionsleitung:  
Eckhard Flöter, Technische Universität Berlin
- 10:15 Uhr Vorkommen und Bewertung von Sicherheitsrisiken bei der Lebensmittelherstellung und Möglichkeiten ihrer Reduzierung**  
Helmut Tschiersky, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), Braunschweig
- 10:55 Uhr Stand des Wissens zur Toxikologie des Acrylamids**  
Pablo Steinberg, Max Rubner-Institut, Karlsruhe
- 11:35 Uhr Kaffeepause**
- 11:55 Uhr Acrylamid – Entwurf der EU zu gesetzlichen Regelungen, Festhalten an Vermeidungsstrategien**  
Norbert Haase, Max Rubner-Institut, Detmold
- 12:35 Uhr Status quo der Fremdkörpererkennung in Rohstoffen für die Backwarenherstellung**  
Stefanie Hardtmann, Bühler AG, Uzwil, Schweiz

- 13:15 Uhr Verleihung der Förderpreise**  
– Verband Deutscher Großbäckereien e.V.  
– Bäcker-Innung Berlin
- 13:45 Uhr Mittagspause**
- 14:45 Uhr Food Defence – Anforderungen und deren Umsetzung**  
Carolyn Kollowa-Mahlow, ARS Probata GmbH, Berlin
- 15:25 Uhr Zum Stand der Kenntnis von Glycidyl-Fettsäureester (GE), 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) und 2-Monochlorpropandiol (2-MCPD) sowie deren Fettsäureester in Ölen und Fetten**  
Bertrand Matthäus, Max Rubner-Institut (MRI), Detmold
- anschließend **Empfang im Foyer des Hauses Grashof**
- 18:30 Uhr Ende**

**Donnerstag, 18. 01. 2018**

**Zukunft der Backwarenherstellung**

- Diskussionsleitung:  
Meinolf Lindhauer, Detmold
- 09:00 Uhr Auswirkung der Digitalisierung im Bereich der Lebensmittelindustrie auf die Herstellung und Logistik ihrer Produkte**  
Stephan Reimelt, Rödermark-Messenhausen

- 09:40 Uhr Anwendung künstlicher Intelligenz (KI) und intelligenter Assistenzsysteme zum Backen**  
Ingo Stork, PreciBake GmbH, München
- 10:25 Uhr Optimierung des Backprozesses durch variable Wärmeübertragung**  
Rüdiger Jank, Kuchenmeister GmbH, Soest, und Heiner German, German Lebensmitteltechnologie GmbH, Berlin
- 11:05 Uhr Verleihung des Preises**  
– Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung
- 11:25 Uhr Kaffeepause**
- 12:05 Uhr Zum Stand der Technik der Texturierung von pflanzlichen Proteinen durch Extrusion**  
M. Azad Emin, Heike P. Karbstein, Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- 12:45 Uhr Übertragung von Mikrogeleigenschaften auf Strukturelemente in Milch- und Getreideprodukten**  
Stefan Nöbel, Bernd Hitzmann und Jörg Hinrichs, Universität Hohenheim, Stuttgart
- 13:20 Uhr Preisverleihung**  
– Bernhard-van-Lengerich-Forschungspreis
- 13:40 Uhr Schlusswort**  
Monika Springer, Beuth Hochschule für Technik Berlin
- 13:50 Uhr Ende**