

Anfahrtsskizze



Tagungsort

Internationales Getränkewissenschaftliches Zentrum Weihenstephan (iGZW)
 Gregor-Mendel-Str. 4, 85354 Freising
 Konferenzraum im Dachgeschoss

Tagungsgebühren

	Rechts- tagung	Frühjahrs- tagung	Automatisie- rungstagung
Studenten/Doktoranden (Mitglieder) und Referenten	0 €	0 €	0 €
Studenten/Doktoranden (Nicht-Mitglieder)	40 €	70 €	50 €
Mitglieder/Behörden	100 €	250 €	150 €
Nicht-Mitglieder	200 €	450 €	300 €

* Frühbucher (Buchung bis 15.03.2016) erhalten 10 % Rabatt auf den Tagungspreis.
 ** Bei Buchung von 2 Veranstaltungen werden zusätzlich 10 % Rabatt, bei Buchung von 3 Veranstaltungen 20 % Rabatt auf den gesamten Tagungspreis gewährt.
 *** Je Abendveranstaltung erlauben wir uns 40 € zu berechnen (Essen und alle Getränke sind in den 40 € inklusive).

Anmeldung

www.forschende-getreideunternehmen.de

oder an:

Daniela Schulte

daniela.schulte@tum.de

Tel.: +49 (0) 8161 713261

Fax.: +49 (0) 8161 713883

Sponsor



*Wissenschaft
für die Praxis!*

Tagungskalender 2015

	Dienstag, 05.04.2016	Mittwoch, 06.04.2016	Donnerstag, 07.04.2016
vormittags	Lebensmittel- rechtstagung	Frühjahrstagung	Automatisierungs- tagung
nach- mittags	Frühjahrstagung		
abends	Bayerischer Abend im Bräustüberl	Abendessen im „La Petite France“	

www.forschende-getreideunternehmen.de

VERANSTALTER

Weihenstephaner Förderverein für
 Brau-, Getränke- und
 Getreidetechnologie e. V.
 (WFBGG)



ORGANISATION UND LEITUNG

Dr. Margit Jekle

Weihenstephaner Institut
 für Getreideforschung (WIG)
jekle@forschende-getreideunternehmen.de



Weihenstephaner Institut für
 Getreideforschung

SCHIRMHERRSCHAFT

Univ.-Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker

Lehrstuhl für Brau- und
 Getränketechnologie
 Technische Universität München



*Wissenschaft
für die Praxis!*

**5. Frühjahrstagung des
 Weihenstephaner Instituts für
 Getreideforschung (WIG)**

05. und 06. April 2016

Freising

Dienstag, 05.04.2016

ab 13:00 Anmeldung

14:00 - 15:30

Begrüßung
Prof. T. Becker (TUM), Dr. M. Jekle (WIG)

Getreideforschung im den vergangenen und in den nächsten 30 Jahren
Prof. M. Lindhauer

Die Bedeutung von Protein, Stärke und deren Interaktionen für die Backwarenherstellung
Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Kaffeepause

16:00 - 18:30

Aluminium in Laugengebäck, Teil II – Ergebnisse der Projektarbeit von WIG und LGL
Dr. W. Höbel, C. Horeld (LGL), R. Gratzl, M. Roth, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Zusammenhänge von Klebrigkeit und Verkeimung von Gärgutträgern – vom Labor bis in die Praxis
R. Laukemper, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Kaffeepause

Bread pairing - Taste beyond Imagination (Verkostung Brot & Wein)
I. Baltruweit, I. Sariturk (Puratos)

ab 19:30 Bayerischer Abend im Bräustüberl



Mittwoch, 06.04.2016

ab 08:00 Anmeldung

09:00 - 10:30

Begrüßung
Prof. T. Becker (TUM), Dr. M. Jekle (WIG)

Enzyme & Hefe – auf Zucker kommt es an?
R. Neumann (AB Enzymes GmbH)

Wieviel Gas verträgt der Teig – Zusammenhang zwischen Teigeigenschaften und Gasbildungsrate
C. Verheyen, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Kaffeepause

10:30 - 12:00

Funktionalität mechanisch modifizierter Stärken
S. Jakobi, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Thermische und mechanische Modifizierung von Weizenproteinen
C. Vogel, Prof. P. Köhler (DFA)

Lässt sich Weizenteig durch Polymersysteme imitieren? – Möglichkeiten, Grenzen und Anwendungsgebiete
S. Brandner, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

12:00 - 13:30 Mittagessen



13:30 - 15:00

Modellierung von Zusammenhängen zwischen Mehlanalytik, Backprozesseinstellungen sowie physikalischen und sensorischen Gebäckeseigenschaften
J. Huen (tz Bremerhaven)

Einsatz von Chiagelen als Fettersatz in Kastenstuten
Prof. B. Hitzmann (Uni Hohenheim)

Vom Unsichtbaren zum Sichtbaren – Mikrostrukturen von Backwaren effizient und praxisorientiert interpretieren
I. Bernklau, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Kaffeepause

15:30 - 17:00

Evaluierung von Weizensorten für TK-Backwaren
Dr. S. D'Amico, J. Frauenlob, E. Hetebrij, M. Schütte, A. Mar, Prof. R. Schönlechner (Boku Wien)

Entwicklung eines verbesserten Mikrobackversuchs zur Bestimmung der Backqualität von Weizenmehlen
E. Müller, Prof. P. Köhler (DFA)

Neue Projekte der Arbeitsgruppe Getreideverfahrenstechnik an der TUM
Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Kurzvorstellung neuer Doktoranden der TUM

Optimierung von Cleaning-In-Place Systemen in der Bäckereibranche
F. Lücking, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

Hydratisierung von glutenfreien Rohstoffen während der Herstellung von Backwaren
R. Docx, Dr. M. Jekle, Prof. T. Becker (TUM)

ab 17:15 O'zapft is

ab 19:00 Gemeinsames Abendessen im „La Petite France“ in Freising

Sponsor

BÜHLER