

## Tagungsort



Universität für Bodenkultur Wien

Hörsaal XX  
Universität für Bodenkultur  
Muthgasse 18  
A-1190 Wien

## Teilnahmebedingungen

Von **Nichtmitgliedern** wird eine **Teilnahmegebühr** von **250,- €** pro Teilnehmer erhoben.

Mitglieder der ICC, ÖGE, VÖLB zahlen **150,- €** Schüler / Studenten zahlen **50,- €**.

Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. nehmen **kostenfrei** an der Tagung teil. Die Teilnahmegebühr wird von der AGF e.V. übernommen.

## Hotelreservierungen

Geben Sie bitte bei der Buchung den Code „**DACH-Getreide-2015**“ an.

„**Hotel ibis Wien Mariahilf**“  
Mariahilfer Gürtel 22-24  
A-1060 Wien, Österreich  
Tel. (+43)1/59998  
Fax. (+43)1/5979090

**Hotel Mercure Wien Westbahnhof**  
Felberstrasse 4  
A-1150 Wien, Österreich  
Tel. (+43)1/981110  
Fax. (+43)1/98111930

## Anfahrt zur Universität für Bodenkultur, Wien, Österreich

Adresse für das Navigationsgerät:  
Universität für Bodenkultur  
Muthgasse 18  
A-1190 Wien, Österreich

Detmolder Institut für  
Getreide- und Fettanalytik GmbH  
eine Tochtergesellschaft der  
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.

### Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

- Amylogramm
- Extensogramm
- Farinogramm
- Feuchtkleber und Glutenindex
- Mineralstoffgehalt
- Rohprotein
- Sedimentationswert
- Besatz
- Fallzahl
- Backversuche
- Feuchte u.a.

### Zur Geräte- und Methodenüberwachung

- NIR-Ringuntersuchungen  
Proteingehalt und Härte bei Weizen
- Gemeinschaftsuntersuchungen (Mehl)  
Feuchtklebergehalt  
Proteingehalt  
Mineralstoffgehalt  
Fallzahl  
Sedimentationswert  
Amylogramm  
Farinogramm  
Extensogramm  
Backversuche
- PInet-Netzwerk - Überwachung  
von NIR-Geräten  
Protein bei Getreide  
Ölgehalt bei Raps

DIGeFa GmbH  
Schützenberg 10  
32756 Detmold

Fon: (05231) 61664-24  
Fax: (05231) 61664-21  
Mail: [info@digefa.net](mailto:info@digefa.net)



Weitere Informationen:  
[www.digefa.net](http://www.digefa.net)

## Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.

Schützenberg 10 - D-32756 Detmold  
Tel. 05231/61664-0 - Telefax 05231/20505  
E-Mail: [info@agf-detmold.de](mailto:info@agf-detmold.de) - Internet: [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de)

in Zusammenarbeit mit der



Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie - Austria



Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie - Schweiz

## 1. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften

**01. - 02. Oktober 2015  
in Wien**

Beginn der Vorträge **01.10.2015**  
vormittags 11<sup>00</sup> Uhr - nachmittags 14<sup>30</sup> Uhr

Beginn der Vorträge **02.10.2015:**  
vormittags 9<sup>00</sup> Uhr - nachmittags 13<sup>30</sup> Uhr



## Donnerstag, 01. Oktober 2015

ab 10<sup>00</sup> Uhr **Registrierung, Welcome-Coffee**  
(Mensa BOKU)

11<sup>00</sup> Uhr **Eröffnung** durch den BOKU Vizerektor  
Herr Josef Glössl, ICC-International  
Frau Michaela Pichler und AGF  
Herr Georg Böcker

11<sup>30</sup> Uhr 1.1. **Markus Schirmer**, Uzwil  
Paradigmenwechsel – Zeitgemäße  
Rohstoffanalyse vom „Korn zum Brot“

12<sup>00</sup> Uhr 1.2. **Fabio Mascher**, Nyon  
Sorteneignung von Weizen für  
Tiefkühlteiglinge

12<sup>30</sup> Uhr 1.3. **Günter Henkelmann**, Freising  
Möglichkeiten der NIR-Technologie im  
Bereich der Backqualität

13<sup>00</sup> Uhr 1.4. **Ilka Haase, Torsten Brendel, Jennifer  
Elsner und Rainer Schubert**, Ebersberg  
Unterscheidung von Dinkel und Weizen

13<sup>45</sup> Uhr **Mittagspause**

14<sup>30</sup> Uhr 1.5. **Stefanie Hackenberg, Mario Jekle,  
und Thomas Becker**, Freising  
Einfluss der Stärkebeschädigung und der  
Enzymumsetzbarkeit auf die Gebäckstruktur  
hinsichtlich verschiedener Gärkonditionen

15<sup>00</sup> Uhr 1.6. **Safia Bouachra**, Detmold  
Characterization of soft wheat varieties  
using the Gluto Peak test with different  
solvents

15<sup>30</sup> Uhr 1.7. **Fabio Mascher**, Nyon  
Düngung und Qualität in stickstofflimitieren-  
dem Getreideanbau

16<sup>00</sup> Uhr **Kaffeepause**

16<sup>30</sup> Uhr 1.8. **Markus Schmid, Herbert Wieser und  
Peter Köhler**, Freising  
Isolierung von HMW-Gliadinen aus Weizen  
mit und ohne Thiolblockierungsreagenz –  
Unterschiede und Gemeinsamkeiten

17<sup>00</sup> Uhr 1.9. **Eva Müller, Herbert Wieser und Peter  
Köhler**, Freising  
Isolierung und Charakterisierung des  
Glutenmakropolymers aus Weizenmehl

17<sup>30</sup> Uhr 1.10. **Christian Kummer**, Wien  
Soft-Salt – Sortenauswahl und technologi-  
sche Kompensation der Salzreduktion durch  
Vermahlungsmaßnahmen

## Freitag, 02. Oktober 2015

09<sup>00</sup> Uhr 2.1. **Bärbel Kniel**, Esslingen  
Analytik von Mutterkornalkaloiden

09<sup>30</sup> Uhr 2.2. **Peter Köhler, Katharina Scherf, Lisa  
Drobny und Rolf Kieffer**, Freising  
Optimierung eines Mikrozugversuches für  
Weizenteig und -kleber

10<sup>00</sup> Uhr 2.3. **Ute Innerkofler, Stefano D'Amico, Maria  
Moriano, Regine Schoenlechner und  
Alfred Mar**, Wien  
Alternative Parameter und Methoden zur  
Qualitätsbestimmung von Weizenmehlen

10<sup>30</sup> Uhr **Kaffeepause**

11<sup>00</sup> Uhr 2.4. **Stefano D'Amico, Ute Innerkofler, Marie  
Schütte, Regine Schoenlechner und  
Alfred Mar**, Wien  
Eignung neuer Weizensorten für TK-  
Backwaren

11<sup>30</sup> Uhr 2.5. **Gisela Wenger-Oehn und Johann  
Kapplmüller**, Wels  
Vorstellung einer neuen Methodik zur Be-  
stimmung des ATI-Gehaltes (Amylase-  
Trypsin-Inhibitoren) in ausgewählten Meh-  
len

12<sup>00</sup> Uhr 2.6. **Johann Kapplmüller und Gisela Wenger-  
Oehn**, Wels  
Reduktion des Phytin gehaltes in Roggen-  
und Weizenprodukten durch bäckereitech-  
nische Maßnahmen

12<sup>30</sup> Uhr **Mittagspause**

13<sup>30</sup> Uhr 2.7. **Isabelle Bernklau, Mario Jekle und  
Thomas Becker**, Freising  
Einfluss der Anfärbemethode zur Charakte-  
risierung der Mikrostruktur mittels konfoka-  
ler Laser Scanning Mikroskopie auf die  
Funktionalität der Teige

14<sup>00</sup> Uhr 2.8. **Frank Jakob und Rudi F. Vogel**, Freising  
Wissensbasierte Nutzung mikrobieller  
Fruktosyltransferasen zur Herstellung maß-  
geschneiderter Fruktane für Backwaren

14<sup>30</sup> Uhr **Kaffeepause**

15<sup>00</sup> Uhr 2.9. **Franz Mayer**, Bomlitz  
Celluloseether als funktionelle Zutaten in  
glutenfreier Backwaren

15<sup>30</sup> Uhr 2.10. **Denisse Bender, Stefano D'Amico und  
Regine Schoenlechner**, Wien  
Hydrocolloide in glutenfreien Backwaren

16<sup>00</sup> Uhr **Schlussworte** durch die Herren  
**Georg Böcker**, Minden  
**Mathias Kinner**, Wädenswill  
**Alfred Mar**, Wien

## Rahmenprogramm

### Donnerstag, 01. Oktober 2015

18<sup>00</sup> Uhr **Abfahrt** zum Heurigenabend, Heuriger  
„Beim Hannes“, Langenzersdorferstr. 56,  
A-1210 Wien, Österreich

22<sup>00</sup> Uhr **Rückfahrt** zum Hotel bzw. Wien-City

**Anmeldung online:**  
[www.icc-austria.or.at](http://www.icc-austria.or.at)