Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. veranstaltete am Detmolder Schützenberg ihre **55. Tagung für Bäckerei-Technologie** mit Schwerpunkt Konditorei-Technologie. Eine separate Veranstaltung nur für Konditorei-Technologie gab es in diesem Jahr nicht.

Zusammenfassung: **Viele interessante Fragen**

Detmold. (09.11. / agf) Der Ausschuss für Bäckerei-Technologie unter Leitung von Georg Heberer aus Mühlheim und August Nagel aus Detmold hatte die Themen Lebensmittelrecht und Betriebskontrolle, Backwarenmärkte, Rohstoffe, Technik, Brotaroma, Dinkel, Technologie und Hygiene ins Tagungsprogramm aufgenommen und damit eine Vielzahl von interessanten Fragestellungen aufgegriffen.

Nach der Ehrung der «besten Backmanager» des letzten AGF-Lehrganges zu Beginn des Jahrs eröffnete die Tagung den «bäckereitechnologischen» Teil mit einer Übersicht über neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht. Es folgte ein Ausflug in die Betriebsführung mit Referaten über den IFS-Standard und ein Brotcontrollingprogramm.

Im Schwerpunkt «Backwarenmärkte» ging die Tagung auf die österreichische Backwarenqualität ein, und es werden Perspektiven für Roggenbäcker und Roggengebäcke aufgezeigt. Im Bereich Rohstoffe gab es den abschließenden Bericht über die Qualität der diesjährigen Ernte zu hören sowie einen Bericht über die Wechselwirkungen der Backhefe mit Teiginhaltsstoffen. Ein Beitrag über das vollautomatische Fachgeschäft als Chance für die Filialisten stellte neue technische Entwicklungen dar.

Am zweiten Tag stand am Detmolder Schützenberg zunächst das Brotaroma im Mittelpunkt des Interesses. Diskutiert wurde der Einsatz von Aromahefe und die Frage, ob nur der Geschmack im Vordergrund stehen soll oder auch das Brotaroma. Anschließend stand der Dinkel auf dem Programm. Zwei Referate beleuchteten dessen Zukunft als Rohstoff für die Bäckerei sowie Dinkelspezialitäten. Der nachfolgende Schwerpunkt «Technologie» begann mit einem Beitrag über den Einfluss von Qualität und Partikelgröße von Getreidemahlerzeugnisse auf die Qualität von unterbrochen gebackenen Weizenbroten. Weitere Referate befassten sich mit Kneten und Mischen bei Roggenmischteigen und mit kontinuierlichem Kneten unter Druck und Vakuum. Mit einem Vergleich der Gebäckqualität von gestern und heute schloss die «eigentliche» Bäckerei- Technologie- Tagung, denn:

Der dritte Tag war der Konditorei-Technologie vorbehalten. Nach einem Vortrag über Einsatz von Diabetiker-Sultaninen in Stollenteigen diskutierte das Plenum über Kakaobutteräquivalente in der praktischen Anwendung. Anschließende Themen waren der Einsatz von Fruchtfüllungen und die Möglichkeiten der Acrylamidreduktion in Feinen Backwaren durch Rezepturgestaltung. Referate über Hygiene beim Umgang mit Sahne schlossen die Tagung ab.

Info: Weitere Hinweise zur 55. Tagung für Bäckerei-Technologie mit Schwerpunkt Konditorei-Technologie gibt es bei der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. ♦ Schützenberg 10 in D-32756 Detmold ♦ Telefon 05231/61664-0 ♦ Telefax 05231/20505 ♦ Internet <http://www.agfdt.de> .