

Umfangreich: 55. Tagung für Bäckerei-Technologie

Detmold. (14.09. / agf) Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. veranstaltet vom 09. bis 11. November am Detmolder Schützenberg ihre 55. Tagung für Bäckerei-Technologie mit Schwerpunkt Konditorei-Technologie. Eine separate Veranstaltung nur für Konditorei-Technologie gibt es in diesem Jahr also nicht.

Der Ausschuss für Bäckerei-Technologie unter Leitung von **Georg Heberer** aus Mühlheim und **August Nagel** aus Detmold hat die Themenbereiche Lebensmittelrecht und Betriebskontrolle, Backwarenmärkte, Rohstoffe, Technik, Brotaroma, Dinkel, Technologie und Hygiene in das Tagungsprogramm aufgenommen und damit wiederum eine Vielzahl von interessanten Fragestellungen aufgegriffen.

Nach der Ehrung der besten «**Backmanager**» des letzten AGF-Lehrganges zu Beginn des Jahres wird der bäckereitechnologische Teil der Tagung mit der inzwischen schon traditionellen Übersicht über neue Entwicklungen des **Lebensmittelrechts** eröffnet. Anschließend folgt ein Ausflug in die **Betriebsführung** mit Referaten über den IFS-Standard und ein Brotcontrollingprogramm. Im Schwerpunkt **Backwarenmärkte** wird auf die österreichische Backwarenqualität eingegangen, und es werden Perspektiven für Roggenbäcker und Roggengebäcke aufgezeigt. Im Bereich **Rohstoffe** wird der abschließende Bericht über die Qualität der diesjährigen Ernte vorgetragen und über Wechselwirkungen der Backhefe mit Teiginhaltsstoffen berichtet. Die **technische Entwicklung** wird in diesem Jahr in einem Beitrag über das vollautomatische Fachgeschäft als Chance für die Filialisten dargestellt.

Am Mittwoch steht zunächst das **Brotaroma** im Mittelpunkt des Interesses. Diskutiert wird der Einsatz von Aromahefe und über die Frage, ob nur der Geschmack im Vordergrund stehen soll oder auch das Brotaroma. Der **Dinkel** steht anschließend auf dem Programm. In zwei Referaten wird über dessen Zukunft als Rohstoff für die Bäckerei und über Dinkelspezialitäten berichtet. Der Schwerpunkt Technologie beginnt mit einem Beitrag über den Einfluss von Qualität und Partikelgröße von Getreidemahlerzeugnisse auf die Qualität von unterbrochen gebackenen Weizenbroten. Weitere Referate befassen sich mit Kneten und Mischen bei Roggenmischteigen und mit kontinuierlichem Kneten unter Druck und Vakuum. Mit einem Vergleich der Gebäckqualität von gestern und heute schließt der Bereich Bäckerei.

Der Donnerstag ist der **Konditorei-Technologie** vorbehalten. Nach einem Vortrag über Einsatz von Diabetiker-Sultaninen in Stollenteigen wird über Kakaobutteräquivalente in der praktischen Anwendung diskutiert. Anschließend wird der Einsatz von Fruchtfüllungen angesprochen und die Möglichkeiten der Acrylamidreduktion in Feinen Backwaren durch Rezepturgestaltung aufgezeigt. Referate über Hygiene beim Umgang mit Sahne schließen die Tagung ab.

Weitere Hinweise gibt es bei der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Schützenberg 10 in 32756 Detmold, Telefon 05231/6166410, Telefax 05231/20505.

Tagungsprogramm: <http://www.agfdt.de/loads/taginfo/btprgr04.pdf>

Anmeldeformular: <http://www.agfdt.de/loads/taginfo/anmbtint.doc>