

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

in Zusammenarbeit von



**05. – 06. Oktober 2023  
in Detmold (D)**



# 9. D-A-CH - Tagung – 05. - 06. Oktober 2023

## Donnerstag, 05. Oktober 2023

09<sup>30</sup> Uhr **Registrierung**

10<sup>30</sup> Uhr **Eröffnung** durch AGF e.V., Herrn **Georg Böcker**, ICC- Schweiz, Frau **Stephanie Bräunlich**, ICC-Austria, Herrn **Alfred Mar**

### 1. Plenarvortrag

11<sup>00</sup> Uhr **Alfred Mar**, Wien (A)  
Vollkorn Definition als zukünftiger ISO Standard

### 2. Nähr- und Genusswert

11<sup>30</sup> Uhr **Stephanie Bräunlich**, Nyon (CH)  
Kreation einer Mischung «Bon goût» unter Verwendung von Landsorten

12<sup>00</sup> Uhr **Viktoria Zettel**, Stuttgart (D)  
Optimierung der Nährwerte in einem nachhaltigen afrikanischen Lebensmittelsystem: Verbesserung von kenianischen Porridges und Weizenbrot mittels Chia und Austernpilzen - Ergebnisse des CHIAM-Projektes

#### Mittagspause

14<sup>00</sup> Uhr **Marcus Schmidt**, Detmold (D)  
Ernährungssicherung in Subsahara-Afrika: Auswirkungen verschiedener Verarbeitungstechniken auf den ernährungsphysiologischen Wert und die rheologischen Eigenschaften von Fingerhirse-Porridge

14<sup>30</sup> Uhr **Bertrand Matthäus**, Detmold (D)  
Verbesserung des Fettsäureprofils in Siedegebäcken durch die Verwendung rapsölbasierter Oleogelen als Frittiermedium

15<sup>00</sup> Uhr **Eleonora Pichler**, Wien (A)  
Zugabe von mikronisierter Haferspelze zu glutenfreien Backwaren

15<sup>30</sup> Uhr **Natalie Feller**, Stuttgart (D)  
Potenzial protein- und saponinreicher Extrakte zur Qualitätsverbesserung glutenfreier Backwaren

#### Kommunikationspause

16<sup>30</sup> Uhr **Georg Langenkämper**, Detmold (D)  
Sorten- und standortspezifische nutritive Eigenschaften der Ackerbohne (*Vicia faba*)

### 3. Backqualität

17<sup>00</sup> Uhr **Jens Begemann**, Detmold (D)  
Einfluss des Wassergehaltes während der Probenvermahlung auf die Qualitätsuntersuchung bei Getreide

## 9. D-A-CH - Tagung – 05. - 06. Oktober 2023

17<sup>30</sup> Uhr **Denise Ziegler**, Stuttgart (D)  
Das Potenzial von Weizenmehlfractionen und Teig zur Verbesserung der Vorhersage der Backqualität mittels Nah-Infrarot- und Raman-Spektroskopie

### Freitag, 06. Oktober 2023

#### 3. Backqualität (Fortsetzung)

08<sup>30</sup> Uhr **Denisse Bender**, Wien (A)  
Verbesserung der Teig- und Backeigenschaften von Einkorn

09<sup>00</sup> Uhr **Nele Brand**, Halle (D)  
Fermentative und enzymatische Stärkemodifikation in Weizenbrot

09<sup>30</sup> Uhr **Charlotte Stemler**, Karlsruhe (D)  
Schlüsselreaktionen für die Verbesserung der Backqualität Feiner Backwaren durch Lipasen

#### Kommunikationspause

10<sup>30</sup> Uhr **Carina Stoll**, Stuttgart (D)  
Identifizierung der selektiven Wirkung von enzymaktiven Weizenmalz durch den Einsatz eines getreideeigenen Inhibitors

#### 4. Unerwünschte Inhaltsstoffe

11<sup>00</sup> Uhr **Elisabeth Scirba Detmold** (D)  
Handlungsempfehlungen zu Mutterkorn und Ergotalkaloiden in Getreide und Getreidemahlprodukten

11<sup>30</sup> Uhr **Thomas Miedaner**, Stuttgart (D)  
Züchterische Ansätze zur Verringerung von Mutterkorn bei Roggen

#### Mittagspause

13<sup>00</sup> Uhr **Amandine André**, Wädenswill (CH)  
Eine biologische Strategie zur Verringerung des Zearalenongehalts in infizierten Weizenkörnern

13<sup>30</sup> Uhr **Bianca Baca**, Wien (A)  
Untersuchung der Hauptallergene Soja, Senf und Lupine in österreichischen Weizenmahlprodukten - ein Statusbericht.

14<sup>00</sup> Uhr **Jagoda Swiacka**, Stuttgart (D)  
Acrylamidbildung in Backwaren unter Zusatz von Kartoffeln und Karotten

14<sup>30</sup> Uhr **Schlussworte** durch AGF e.V., **Herrn Georg Böcker**, ICC- Schweiz, **Frau Stephanie Bräunlich**, ICC-Austria, **Herrn Alfred Mar**

# 9. D-A-CH - Tagung – 05. - 06. Oktober 2023

## Rahmenprogramm

**Donnerstag, 05. Oktober 2023**

18<sup>00</sup> Uhr **Foodpairing – Bier & Brot**  
mit der Privat-Brauerei Strate Detmold und der Bäckerei H. Biere

## Tagungsort

Roemer-Haus der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF e.V.), Schützenberg 10,  
32756 Detmold, Telefon 05231 61664-0, [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de)

## Shuttle-Service (Residenz-Taxi, Tel. 05231/27747)

Detmold – Altenbeken Bahnhof	50,00 €
Detmold – Bielefeld Bahnhof	60,00 €
Detmold – Flughafen Paderborn-Lippstadt	90,00 €
Detmold – Flughafen Hannover	198,00 €
Detmold – Flughafen Düsseldorf	345,00 €
Detmold – Flughafen Frankfurt a.M.	480,00 €

## Teilnahmebedingungen

Teilnahmegebühren	€
Nichtmitglieder	680.-
Mitglieder ICC und verbundene Organisationen (VDB, ÖGE, VEÖ, VÖLB)	210.-
Mitglieder AGF und verbundene Organisationen	180.-
Studenten, Schüler (mit Ausweis)	50.-
Sponsoren/Aussteller *)	680.- *)

Eine vorherige Anmeldung ist erforderlich. Diese Tagungspauschale enthält das Kongressmaterial (Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste, etc.) sowie das Rahmenprogramm (Mittagessen, Kommunikationspausen und die Abendveranstaltung am 05.10.). Bitte bedenken Sie, dass wir eine zusätzliche Pauschale von 30,00 € für Kreditkartenzahlungen fordern müssen.

## Digitale Unterstützung

Während der Tagung steht Ihnen in unserem Haus ein freies W-LAN zur Verfügung. Bitte nutzen Sie der-hotspot mit folgendem Passwort: [agfdt32756](#)

Sie benötigen Strom für Ihr Handy oder Tablet? Gerne leihen wir Ihnen an der Anmeldung Power Charger aus.

Bei Fragen oder Probleme helfen wir Ihnen an der Anmeldung gerne weiter

## 9. D-A-CH - Tagung – 05. - 06. Oktober 2023

### Veranstalter

Die 9. **D-A-CH - Tagung für angewandte Getreidewissenschaften** wird organisiert in Zusammenarbeit der

- Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und –technologie – Austria
- Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und –technologie – Schweiz
- Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Deutschland

### Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in **erklärt** sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Der Veranstalter wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

### Hotelreservierungen

Bei den folgenden Detmolder Hotels können bei Bedarf Reservierungen **direkt** unter dem Stichwort „Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung“ vorgenommen werden:

#### Kategorie 85 € bis 105 €

Hotel **Detmolder Hof**, Lange Straße 19, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 980990, E-Mail: [info@detmolder-hof.de](mailto:info@detmolder-hof.de)

**Elisabeth Hotel**, Elisabethstraße 5-7, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 948820, E-Mail: [info@elisabethhotel-detmold.de](mailto:info@elisabethhotel-detmold.de)

Hotel **Lippischer Hof**, Willi-Brandt-Platz 1, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 936-0, E-Mail: [info@lippischerhof-detmold.de](mailto:info@lippischerhof-detmold.de)

Hotel **H & S Residenz**, Paulinenstraße 19, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 937-0, E-Mail: [info.detmold@hs-hotels.de](mailto:info.detmold@hs-hotels.de)

**Wertschätzer Hotel**, Krumme Straße 36, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 9106136, E-Mail: [info@wrtschztr.de](mailto:info@wrtschztr.de)

#### Kategorie 55 € bis 70 €

**Altstadt Hotel**, Exterstraße 5, 32756 Detmold,  
Tel. 05231-96205-0, E-Mail: [info@altstadthotel-detmold.de](mailto:info@altstadthotel-detmold.de)

**Anmeldung online:**  
[www.agfdt.de](http://www.agfdt.de) →Veranstaltungen

# DIGeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

**Wir sorgen dafür, dass  
Getreide in aller Munde bleibt!**



**Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft  
Getreide- und Mehlanalytik**



**Backversuche**



@GetreidezentrumDetmold

**Weitere Informationen unter [www.digefa.de](http://www.digefa.de)**