

# Anmeldung

Anmeldung bitte ausschließlich über ICC-International  
per **E-Mail:** [office@icc.or.at](mailto:office@icc.or.at) per **Fax:** 01/707 72 04-0  
oder **Online** unter [www.icc-austria.or.at](http://www.icc-austria.or.at)

\_\_\_\_\_  
Titel, Vor- und Zuname des Teilnehmers

\_\_\_\_\_  
Firma / Institut

\_\_\_\_\_  
Straße

\_\_\_\_\_  
PLZ Ort

\_\_\_\_\_  
Tel Fax

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Datum Unterschrift

Tagungsgebühren (bitte ankreuzen):

Seminarunterlagen und Pausenverpflegung sind im Preis  
inkludiert.

Mitglieder (ÖGE, ICC, VEÖ, VÖLB, VDB,  
Verband der Diätologen Österreichs)\* € 90.-

Neue Mitglieder\*\* € 120.-

\*\*Werbeaktion: Mitgliedsbeiträge 2010 u. 2011  
für neue Mitglieder in Tagungsgebühr inkludiert

Nichtmitglieder € 150.-

StudentInnen\* € 20.-

\*Bitte legen Sie Ihrer Anmeldung einen Nachweis bei

Ich überweise den Betrag von € \_\_\_\_\_ unter dem  
Verwendungszweck „Symposium“ auf das Konto der  
ICC-Austria, Konto Nr. 92047222,  
PSK BLZ 60000  
BIC: OPSKATWW  
IBAN: AT33600000092047222

# Information

## Veranstalter:

ICC-Austria / BOKU Wien, Department für  
Lebensmittelwissenschaften und -technologie  
(DLWT)

## Veranstaltungsort:

Universität für Bodenkultur  
Hörsaal XX  
Muthgasse 18  
1190 Wien

## Anmeldung für die Tagung:

Aus organisatorischen Gründen bis  
15. September 2010 bei ICC-International  
erwünscht.

## Tagungsbüro:

ICC-International Association for  
Cereal Science and Technology  
Marxergasse 2  
1030 Wien

**Tel:** 01/707 72 02 **Fax:** 01/707 72 04-0

**E-Mail:** [office@icc.or.at](mailto:office@icc.or.at)

**Web:** <http://www.icc.or.at>

## Teilnahme- und Stornobedingungen:

Eine Teilnahme- bzw. Zahlungsbestätigung erhalten  
Sie bei Ihrer Registrierung am Tag der Veranstaltung.  
Sollten Sie die Überweisung nach dem 22. September  
2010 tätigen, ersuchen wir Sie, Ihren Zahlungsbeleg  
bei der Registrierung vorzulegen. Bei Stornierung der  
Anmeldung nach dem 15. September 2010 wird die  
volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Es  
besteht jedoch die Möglichkeit, anstelle einer  
Stornierung der Teilnahme eine/n Ersatzteilnehmer/in  
zu entsenden.

## ICC - Austria / BOKU DLWT

### Symposium 2010

#### Nacktgerste

#### Wiederentdeckte Quelle für funktionelle Lebensmittel



lebensministerium.at



Wissensforum Backwaren

Bonn · Wien

## 30. September 2010 BOKU, Wien



Universität für Bodenkultur Wien  
Department für Lebensmittelwissen-  
schaften und Lebensmitteltechnologie



## Nacktgerste Wiederentdeckte Quelle für funktionelle Lebensmittel

Die Lebensmittelindustrie bzw. der Konsument ist mit der zunehmenden Globalisierung und der Vereinheitlichung von Nahrungsmitteln konfrontiert, was zu einer Abnahme von lokalen Erzeugnissen führt. Nach Mais, Weizen und Reis nimmt Gerste die 4. Stelle in der Weltgetreideproduktion ein. Im Gegensatz zur überwiegend in der Bierbrauerei verwendeten Gerste mit anhaftender Spelze, löst sich bei Nacktgerste, vergleichbar mit Weizen oder Roggen, die Spelze beim Ernte- bzw. Dreschvorgang ab. Nacktgerste zeichnet sich durch einen besonderen ernährungsphysiologischen Wert und interessante lebensmitteltechnologische Eigenschaften aus. Der hohe Gehalt an beta-Glucan und anderen Ballaststoffen sowie an sekundären Pflanzenstoffen (Polyphenole und Carotinoide) macht Nacktgerste zu einer attraktiven und präventiv vorsorgenden Getreideart. Dadurch gewinnt sie zunehmend an Bedeutung als Speisegetreide. Neben der Empfehlung, den Getreideprodukten einen entscheidenden Platz in der täglichen Ernährung zu geben, unterstreichen die „funktionellen“ Eigenschaften die Verwendung von Nacktgerste – auch Ötzi oder die Gladiatoren im alten Rom vertrauten bereits auf diese Wirkungen ...

Die Tagung geht diesem Vertrauen nach und möchte mit Vorträgen aus den Bereichen Landwirtschaft, Lebensmitteltechnologie, Ernährungsphysiologie sowie Lebensmittelrecht die unterschiedlichen Wirkungen eines in unseren Breiten kultivierbaren Getreides beleuchten.

08:00 *Registrierung*

09:00 *Grußworte*

**Alfred Mar**, Präsident ICC-Austria

**Alois Posch**, Lebensministerium

**Josef GlöbI**, Vizerektor für Forschung, BOKU Wien

**Susanne Siebenhandl-Ehn**, Projektleiterin  
Department für Lebensmittelwissenschaften  
(DLWT), BOKU Wien

## Schwerpunkt Anbau und Markt

Moderation **Helmut Glattes/Gerhard SchöggI**,  
ICC-Austria

09:30 *Bunte Getreidewelt*

**Emmerich Berghofer**, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie (DLWT),  
BOKU Wien

10:00 *Pflanzenzucht – von Ötzi's Grütze zum  
Functional Food*

**Heinrich Grausgruber**, Department für Angewandte Pflanzenwissenschaften und Pflanzenbiotechnologie (DAPP), BOKU Wien

10:30 *Agronomische Eigenschaften von europäischen  
Sommernacktgerstesorten*

**Michael Oberforster**, Institut für Sortenwesen,  
AGES Wien

11:00 *Kaffeepause*

## Schwerpunkt Technologie

Moderation **Emmerich Berghofer**, DLWT, BOKU Wien

11:30 *Müllereitechnische Trennverfahren –  
Anreicherung von Inhaltsstoffen*

**Rosemarie Schneeweiß**, IGV Institut für Getreideverarbeitung, Bergholz-Rehbrücke,  
Deutschland

12:00 *So sieht sie der Müller und Bäcker, die  
Nacktgerstesorten*

**Alfred Mar**, HTL für Lebensmitteltechnologie-  
Getreidewirtschaft und Biotechnologie, Wels

12:30 *Functional Food – mit Technologie vom  
Nährwert zum Mehrwert*

**Mathias Kinner**, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie (DLWT), BOKU  
Wien

13:00 *Mittagspause*

## Schwerpunkt Ernährung und Gesundheit

Moderation **Alfred Mar**, ICC-Austria

14:00 *Lustvoll satt, gesund, schön, intelligent und  
leistungsfähig – Konsumentenerwartungen an  
Getreideprodukte*

**Klaus Dürschmid**, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie (DLWT),  
BOKU Wien

14:30 *Health claims bei Getreidenährmitteln und  
Backwaren*

**Christof Crone**, Wissensforum Backwaren,  
Bonn - Wien

15:00 *Kaffeepause*

15:30 *Gesundheitsrelevante Inhaltsstoffe – eine  
Enthüllungsgeschichte*

**Susanne Siebenhandl-Ehn**, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie,  
(DLWT), BOKU Wien

16:00 *Can Naked Barley Reduce the Glycemic  
Response  
in Bread?*

**Nicoletta Pellegrini**, Department for Health and  
Nutrition, University of Parma, Italy

16:30 *Zusammenfassung und Schlussbemerkungen*  
**Alfred Mar**, ICC-Austria

