

Kurzfassung

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

BOKU Wien, 01.-02.10.2015

Ein historisches Ereignis: Zum ersten Mal veranstalteten die getreidewissenschaftlichen Gesellschaften der 3 deutschsprachigen Länder, die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF), Detmold, Deutschland, die Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaften und –technologie, Landesgruppen Österreich (ICC-Austria), Wien, und ICC-Schweiz, Wädenswil, eine gemeinsame wissenschaftliche Tagung für angewandte Getreidewissenschaften. Nach Initiative der Vorstände der 3 Gesellschaften wird die jährliche Tagung zukünftig rotierend 2016 in der Schweiz, 2017 in Deutschland und 2018 wieder in Österreich stattfinden.

Die Organisatoren der 1. D-A-CH-Tagung waren die ICC-Austria und das Institut für Lebensmitteltechnologie der Universität für Bodenkultur (BOKU), Wien. Mit rund 150 Teilnehmer/innen aus Österreich, Deutschland und der Schweiz war die Veranstaltung über die Maßen erfolgreich. Zielgruppen waren alle Getreidewissenschaftler und Getreidetechnologen entlang der Wertschöpfungskette, beginnend mit der Saatzucht, weiter über die Landwirtschaft, den Getreidehandel, die Müller, die Bäcker und andere Hersteller von Getreideerzeugnissen, bis hin zu den universitären und außeruniversitären Forschungsinstituten, Bildungsinstitutionen, sowie Kontrolleinrichtungen, Aufsichtsbehörden und Laborausstatter.

20 überwiegend hochkarätige Vorträge von Wissenschaftlern aus den 3 Ländern deckten das aktuelle Spektrum der getreidewissenschaftlichen Forschung ab und zeichneten ein Bild von der Breite und Tiefe sowie höchsten Aktualität der bearbeiteten Problemkreise. Dabei wurden folgende Schwerpunkte behandelt:

- Getreide- und Mehlanalytik: Bestehende Standardmethoden sind kritisch zu hinterfragen bzw. mit neuesten Labormethoden zu ergänzen. Damit können spezifische Fragestellungen in der Kooperation zwischen Saatzucht, Landwirtschaft und verarbeitender Wirtschaft zeitgemäß beantwortet werden.
- Charakterisierung von Stärke- und Eiweißfraktionen aus Weizen und anderen Brotgetreidearten zur Optimierung bäckereitechnologischer Qualität – Getreidemehle als wichtigster und gleichzeitig die Qualität bestimmender Rohstoff des Bäckers.
- Maßnahmen der Sortenauswahl und Müllereitechnologie zur Herstellung von Weizenmehlen mit salzreduzierten Brot- und Gebäckrezepturen – ein aktuelles Anliegen der Ernährungswissenschaft und der Gesundheitspolitik.
- Lebensmittelsicherheit in einer Phase der Klimaerwärmung und dadurch bedingter stärkerer Pilzentwicklung auf Getreide, gezeigt am Beispiel der Analytik von Toxinen des Mutterkornpilzes.
- Maßnahmen der Sortenauswahl und Bäckereitechnologie bei der Herstellung von tiefgekühlten Teiglingen – dem Wachstumsmarkt im Bereich Brot und Gebäck vor allem im Lebensmittelhandel und bei den zuliefernden Bäckern.
- Erforschung der Ursachen für die bislang als unspezifische Weizenunverträglichkeit benannten Symptome, die weder als Zöliakie noch als Allergie diagnostiziert werden konnten. Eine der Ursachen dafür ist die Hemmung der Verdauungsenzyme durch bestimmte Eiweißfraktionen des Weizens, genannt Amylase-Trypsin-Inhibitor (ATI).
- Verbesserung der Bioverfügbarkeit von Mineralstoffen durch Abbau des Phytin gehaltes von Brotgetreide durch lange Teigführungen und Vorteige.
- Qualitätsverbesserung von glutenfreien Backerzeugnissen durch Hydrocolloide.