

Tagungsort



Universität für Bodenkultur Wien

Hörsaal XX
Universität für Bodenkultur
Muthgasse 18
A-1190 Wien

Teilnahmebedingungen

Von **Nichtmitgliedern** wird eine **Teilnahmegebühr** von **250,- €** pro Teilnehmer erhoben.

Mitglieder der ICC, ÖGE, VÖLB zahlen **150,- €** Schüler / Studenten zahlen **50,- €**.

Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. nehmen **kostenfrei** an der Tagung teil. Die Teilnahmegebühr wird von der AGF e.V. übernommen.

Hotelreservierungen

Geben Sie bitte bei der Buchung den Code „**DACH-Getreide-2015**“ an.

„**Hotel ibis Wien Mariahilf**“
Mariahilfer Gürtel 22-24
A-1060 Wien, Österreich
Tel. (+43)1/59998
Fax. (+43)1/5979090

Hotel Mercure Wien Westbahnhof
Felberstrasse 4
A-1150 Wien, Österreich
Tel. (+43)1/981110
Fax. (+43)1/98111930

Anfahrt zur Universität für Bodenkultur, Wien, Österreich

Adresse für das Navigationsgerät:
Universität für Bodenkultur
Muthgasse 18
A-1190 Wien, Österreich

Detmolder Institut für
Getreide- und Fettanalytik GmbH
eine Tochtergesellschaft der
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.

Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

- Amylogramm
- Extensogramm
- Farinogramm
- Feuchtkleber und Glutenindex
- Mineralstoffgehalt
- Rohprotein
- Sedimentationswert
- Besatz
- Fallzahl
- Backversuche
- Feuchte u.a.

Zur Geräte- und Methodenüberwachung

- NIR-Ringuntersuchungen
Proteingehalt und Härte bei Weizen
- Gemeinschaftsuntersuchungen (Mehl)
Feuchtklebergehalt
Proteingehalt
Mineralstoffgehalt
Fallzahl
Sedimentationswert
Amylogramm
Farinogramm
Extensogramm
Backversuche
- PInet-Netzwerk - Überwachung
von NIR-Geräten
Protein bei Getreide
Ölgehalt bei Raps

DIGeFa GmbH
Schützenberg 10
32756 Detmold
Fon: (05231) 61664-24
Fax: (05231) 61664-21
Mail: info@digefa.net



Weitere Informationen:
www.digefa.net

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.

Schützenberg 10 - D-32756 Detmold
Tel. 05231/61664-0 - Telefax 05231/20505
E-Mail: info@agf-detmold.de - Internet: www.agfdt.de

in Zusammenarbeit mit der



Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie - Austria



Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie - Schweiz

1. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften

**01. - 02. Oktober 2015
in Wien**

Beginn der Vorträge **01.10.2015**
vormittags 11⁰⁰ Uhr - nachmittags 14³⁰ Uhr

Beginn der Vorträge **02.10.2015:**
vormittags 9⁰⁰ Uhr - nachmittags 13³⁰ Uhr



Donnerstag, 01. Oktober 2015

ab 10⁰⁰ Uhr **Registrierung, Welcome-Coffee**
(Mensa BOKU)

11⁰⁰ Uhr **Eröffnung** durch den BOKU Vizerektor
Herr Josef Glössl, ICC-International
Frau Michaela Pichler und AGF
Herr Georg Böcker

11³⁰ Uhr 1.1. **Markus Schirmer**, Uzwil
Paradigmenwechsel – Zeitgemäße
Rohstoffanalyse vom „Korn zum Brot“

12⁰⁰ Uhr 1.2. **Fabio Mascher**, Nyon
Sorteneignung von Weizen für
Tiefkühlteiglinge

12³⁰ Uhr 1.3. **Günter Henkelmann**, Freising
Möglichkeiten der NIR-Technologie im
Bereich der Backqualität

13⁰⁰ Uhr 1.4. **Ilka Haase, Torsten Brendel, Jennifer
Elsner und Rainer Schubert**, Ebersberg
Unterscheidung von Dinkel und Weizen

13⁴⁵ Uhr **Mittagspause**

14³⁰ Uhr 1.5. **Stefanie Hackenberg, Mario Jekle,
und Thomas Becker**, Freising
Einfluss der Stärkebeschädigung und der
Enzymumsetzbarkeit auf die Gebäckstruktur
hinsichtlich verschiedener Gärkonditionen

15⁰⁰ Uhr 1.6. **Safia Bouachra**, Detmold
Characterization of soft wheat varieties
using the Gluto Peak test with different
solvents

15³⁰ Uhr 1.7. **Fabio Mascher**, Nyon
Düngung und Qualität in stickstofflimitieren-
dem Getreideanbau

16⁰⁰ Uhr **Kaffeepause**

16³⁰ Uhr 1.8. **Markus Schmid, Herbert Wieser und
Peter Köhler**, Freising
Isolierung von HMW-Gliadinen aus Weizen
mit und ohne Thiolblockierungsreagenz –
Unterschiede und Gemeinsamkeiten

17⁰⁰ Uhr 1.9. **Eva Müller, Herbert Wieser und Peter
Köhler**, Freising
Isolierung und Charakterisierung des
Glutenmakropolymers aus Weizenmehl

17³⁰ Uhr 1.10. **Christian Kummer**, Wien
Soft-Salt – Sortenauswahl und technologi-
sche Kompensation der Salzreduktion durch
Vermahlungsmaßnahmen

Freitag, 02. Oktober 2015

09⁰⁰ Uhr 2.1. **Bärbel Kniel**, Esslingen
Analytik von Mutterkornalkaloiden

09³⁰ Uhr 2.2. **Peter Köhler, Katharina Scherf, Lisa
Drobny und Rolf Kieffer**, Freising
Optimierung eines Mikrozugversuches für
Weizenteig und -kleber

10⁰⁰ Uhr 2.3. **Ute Innerkofler, Stefano D'Amico, Maria
Moriano, Regine Schoenlechner und
Alfred Mar**, Wien
Alternative Parameter und Methoden zur
Qualitätsbestimmung von Weizenmehlen

10³⁰ Uhr **Kaffeepause**

11⁰⁰ Uhr 2.4. **Stefano D'Amico, Ute Innerkofler, Marie
Schütte, Regine Schoenlechner und
Alfred Mar**, Wien
Eignung neuer Weizensorten für TK-
Backwaren

11³⁰ Uhr 2.5. **Gisela Wenger-Oehn und Johann
Kapplmüller**, Wels
Vorstellung einer neuen Methodik zur Be-
stimmung des ATI-Gehaltes (Amylase-
Trypsin-Inhibitoren) in ausgewählten Meh-
len

12⁰⁰ Uhr 2.6. **Johann Kapplmüller und Gisela Wenger-
Oehn**, Wels
Reduktion des Phytin gehaltes in Roggen-
und Weizenprodukten durch bäckereitech-
nische Maßnahmen

12³⁰ Uhr **Mittagspause**

13³⁰ Uhr 2.7. **Isabelle Bernklau, Mario Jekle und
Thomas Becker**, Freising
Einfluss der Anfärbemethode zur Charakte-
risierung der Mikrostruktur mittels konfoka-
ler Laser Scanning Mikroskopie auf die
Funktionalität der Teige

14⁰⁰ Uhr 2.8. **Frank Jakob und Rudi F. Vogel**, Freising
Wissensbasierte Nutzung mikrobieller
Fruktosyltransferasen zur Herstellung maß-
geschneiderter Fruktane für Backwaren

14³⁰ Uhr **Kaffeepause**

15⁰⁰ Uhr 2.9. **Franz Mayer**, Bomlitz
Celluloseether als funktionelle Zutaten in
glutenfreier Backwaren

15³⁰ Uhr 2.10. **Denisse Bender, Stefano D'Amico und
Regine Schoenlechner**, Wien
Hydrocolloide in glutenfreien Backwaren

16⁰⁰ Uhr **Schlussworte** durch die Herren
Georg Böcker, Minden
Mathias Kinner, Wädenswill
Alfred Mar, Wien

Rahmenprogramm

Donnerstag, 01. Oktober 2015

18⁰⁰ Uhr **Abfahrt** zum Heurigenabend, Heuriger
„Beim Hannes“, Langenzersdorferstr. 56,
A-1210 Wien, Österreich

22⁰⁰ Uhr **Rückfahrt** zum Hotel bzw. Wien-City

Anmeldung online:
www.icc-austria.or.at