



PROGRAMM

Sonntag, 8. Mai 2011

19:00 *Willkommenstreffen*

Montag, 09. Mai 2011

10:00 Begrüßung

10:30 - 12:30

Section 1. Züchtung, Anbau, Ernte

Optimierung von Getreideinhaltsstoffen: Welche Möglichkeiten ergeben sich aus der molekularbiologischen und genomischen Forschung?

Dr. Björn Usadel; Max -Planck -Institut für Molekulare Pflanzenphysiologie Potsdam- Golm

Praktizierte Anpassung der Züchtungsziele von Weizen an die Erfordernisse von Markt und Konsumenten

Dr. Andreas Jacobi; Strube GmbH & Co. KG, Söllingen

Tilling- eine nützliche Methode zur Entdeckung natürlicher Diversität

Dr. Uwe Hohmann; Breecon GmbH, Potsdam

12:30 – 14:00 *Posterbeiträge, Mittagspause;*

Besucherrundgang durch die IGV GmbH

14:00 – 17:00

Section 2: Handel, Lagerung, Verarbeitung, Mühle

Wertschöpfungskette Getreide: Qualität & Nachhaltigkeit

Dr. Peter Haarbeck; Verband Deutscher Mühlen; Berlin

Mechanische Reinigung von Futtergetreide

Rainer Löwe; Forschungsinstitut der IFF, Braunschweig

Reinigung von Speisegetreide aus aktueller Sicht

Dr. Klaus Münzing; Dr. Christine Schwake-Anduschus ;Max Rubner -Institut, Detmold

Korrelation von Farb-, Aroma- und Acrylamidwerten bei der Extrusion zu Malzprodukten

Dr. Jürgen Volk, Karsten Eisenhardt; IGV GmbH, Nuthetal

Neue Wege der fermentativen Prozessführung zur Herstellung von Backwaren mit erhöhter Nährstoffdichte

Alexander Voß, IGV GmbH, Nuthetal

Recht, Ethik oder Aufklärung - was erwartet der Verbraucher morgen?

Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Interim Manager & Honorarprofessor TU Braunschweig

19:30 *Konferenz-Galadinner*

Dienstag, 10. Mai 2011

8:30 - 12:30

Section 3: Lebensmittelproduktion, funktionelle Inhaltsstoffe

Das Methusalem Projekt: Gesundheitlicher Zusatznutzen durch innovative Mahlprodukte

Michael Gusko; Kampffmeyer Food Innovation GmbH, Hamburg

Innovations in the global food market Technology driven: Milling, Extrusion, Pasta

Walter von Reding; Bühler AG, Uzwil

Enzyme als Alternative zu Emulgatoren

Olaf Gerken, Mühlenchemie GmbH & Co. KG, Ahrensburg

Moderne Messmethoden zur Prozesskontrolle

Mario Jekle, TU München

Prozesstechnische Maßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

Dr. Volker Heinz, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück

12:30-13:30 Mittagspause

13:30-16:00

Section 4: Prüfmethode, Lebensmittelsicherheit

Entwicklung von Methoden zum Nachweis von Weizenmischungen in Dinkelmehlen und Dinkelprodukten

Prof. Dr. Peter Köhler; Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Freising

Aktuelle Entwicklungen in der Mykotoxinforschung: Vorkommen, Minimierung und Regelung von Mykotoxinen

Dr. Christine Schwake-Anduschus, Dr. Simone Seling, Dr. Klaus Münzing; Max Rubner- Institut Detmold

Übersicht in Lebensmittel-Rechtsfragen zu Lebensmittel-Sicherheit

RA Helmut Martell; Verband Deutscher Großbäckereien; Düsseldorf

Analyse von nährstoffabhängigen Stoffwechselprozessen mit Hilfe der Proteinmassenspektrometrie

Dr. Waltraud Schulze; Max-Planck-Institut für Molekulare Pflanzenphysiologie, Potsdam-Golm

Die quantitative real time PCR als Werkzeug in der Qualitätssicherung von Getreide und Getreideprodukten

Dr. Matthias Kuhn, Congen Biotechnologie GmbH, Berlin

Molekularbiologische Methoden zur Charakterisierung von Mehlen

Dr. Gerd Huschek; IGV GmbH, Nuthetal

Änderungen vorbehalten