

ANDERE FORSCHUNGSBEREICHE
OTHER RESEARCH DEPARTMENTS

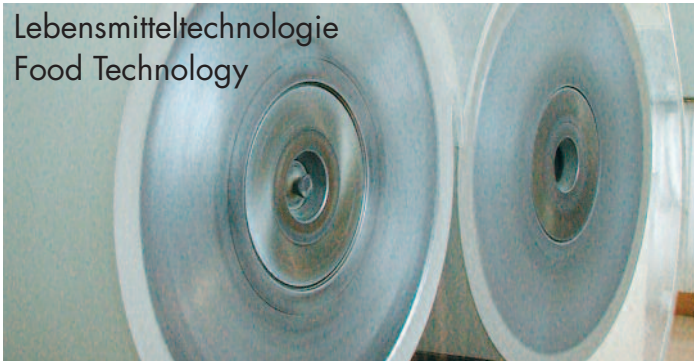
Analytik / Qualitätssicherung
Analytics / Quality Assurance



Das unabhängige Prüflabor des IGV ist nach Verkehrsfähigkeit DIN EN ISO 17025 akkreditiert und nach Arzneimittelgesetz GMP zertifiziert.

The independent test laboratory of the IGV was accredited as DIN ISO 17025 and GMP-certified according to the German Medicines Law.

Lebensmitteltechnologie
Food Technology



Extrusion / Co-Extrusion
Wirbelstrom-Röstung
Zerkleinerungsverfahren
Fraktionierungsverfahren
Destillationsverfahren
Hydrothermische
Behandlungsverfahren

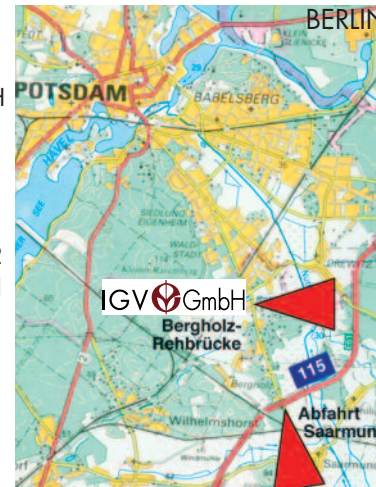
*Extrusion / co-extrusion
Fluidized bed roasting
Grinding processes
Fractionation processes
Distillation processes
Hydrothermal processes*



ANSCHRIFT ADDRESS

IGV Institut für
Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40/41
14558 Nuthetal,
D-OT Bergholz-Rehbrücke

Tel.: +49 (0)33200/89-172
Fax: +49 (0)33200/89-191
www.igv-baking.de
igv-baking@igv-gmbh.de



IGV  GmbH

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH

**Forschung
Beratung
Ausbildung**

**Research
Consultation
Training**



FORSCHUNGSSCHWERPUNKTE DIENSTLEISTUNGSANGEBOTE

TECHNIK UND TECHNOLOGIE

Entwicklung von diskontinuierlich und kontinuierlich arbeitenden Verfahren und technischen Maschinen und Anlagen für bäckereitechnologische Grundprozesse

- Benetzen
- Fermentieren
- Mischen / Kneten
- Verschäumen
- Kühlen / Gefrieren
- Backen
- Verpacken

ROHSTOFFE / ZWISCHEN- UND FERTIGPRODUKTE

Entwicklung neuer Rohstoffe und Produkte mit dem Schwerpunkt „Gesunde Ernährung“

- Rohstoffscreening
- Rohstoffgewinnung
- Backmischungen und Konzentrate
- Lebensmittel in Bioqualität
- Funktionelle Lebensmittel
- Nährwert- / Nährstoffveränderung
- Lebensmittel für spezielle Verbraucher
- Individuelle Kundenlösungen

QUALITÄTSSICHERUNG UND –OPTIMIERUNG

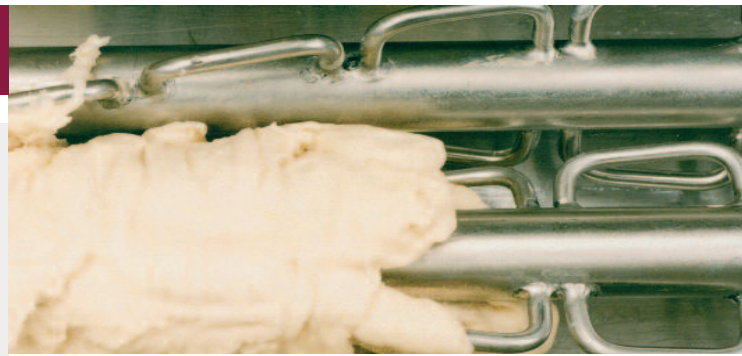
Chemische, mikrobiologische und technologische Analysentätigkeit, Bewertung und Fehlerbehebung

- Verfahrensorientierte Betriebsanalysen
- Produkt- und Betriebszertifizierungen
- Sensorische Qualitätsbewertungen

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Technologie- und Bildungszentrum für Bäcker und Konditoren garantiert eine zukunftsfähige, praxisnahe Aus- und Weiterbildung für das Backgewerbe, den Maschinenbau und die Zulieferindustrie.

- Meisterkurse
- Lehrlingsunterweisungen
- Kurse und Seminare
- Online-Lehrgänge



KEY RESEARCH ISSUES AND RANGE OF SERVICES

ENGINEERING AND TECHNOLOGY

Development of discrete and continuous processes and technical equipment for basic baking technology processes

- Moistening
- Fermentation
- Mixing and kneading
- Foaming
- Cooling and freezing
- Baking
- Packaging

RAW MATERIALS / SEMI- FINISHED AND FINISHED PRODUCTS

Development of new raw materials and products with the focus on “Healthy food”

- Raw materials screening
- Raw materials production
- Baking mixes and concentrates
- Organic food
- Functional food
- Nutritionally- and nutrient- modified food
- Food for special consumer groups
- Individual solutions

QUALITY ASSURANCE AND OPTIMIZATION

Chemical, microbiological und technological analyses, assessment and troubleshooting

- Process-oriented operational analyses
- Product and process certifications
- Sensory quality evaluation

TRAINING AND EDUCATION

The centre for training and education guarantees a future-oriented, practical professional advancement for representatives of the baking industry, mechanical engineering and supplying industry.

- Preparation courses for master bakers
- Intercompany training for apprentices
- Practical training / online courses