

4. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften

am 20. und 21. September 2018 in Wien/Österreich

Die 4. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften am 20. und 21. September 2018 wird organisiert in Zusammenarbeit der Universität für Bodenkultur Wien, der Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie in Österreich, der Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie in der Schweiz und der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. (AGF) in Detmold.

Donnerstag, 20. September 2018:

Registrierung & Welcome-Coffee (ab 9.30 Uhr) im Hörsaal XX der Universität für Bodenkultur, Muthgasse 18, 1190 Wien

Eröffnung (10.30 Uhr) durch Alfred Mar (ICC-Austria), Mathias Kinner (ICC-Schweiz), Michaela Pichler (ICC-International), Dr. Georg Böcker (AGF e. V.) und Wolfgang Kneifel (DLWT – BOKU)

1. Klimawandel und Ernährungssituation

1.1 Christian Zörb (Stuttgart-Hohenheim): Klimawandel, angepasste Stickstoffdüngung und Weizenqualität

1.2 Ibrahim Elmadfa (Wien/Österreich): Die globale Ernährungssituation: Nährstoffmängel und Ansätze zu deren Verbesserung

2. Spelzgetreide (ab 14.00 Uhr)

2.1 Heinrich Grausgruber (Tulln/Österreich): Wissenswertes zu Spelzweizen (Einkorn, Emmer und Dinkel): Abstammung, Züchtung und Anbau

2.2 Cécile Brabant (Nyon/Schweiz): Aptitude for bread making and organoleptic properties of hulled wheats

2.3 Fabio Mascher (Nyon/Schweiz): Impact of single grain protein sorting on rheological properties

3. Hafer (ab 16.00 Uhr)

3.1 Theresa Böck (Wien/Österreich): Chemische Zusammensetzung von zwölf sortenreinen Haferproben

3.2 Julia Pfeiffer (Berlin): Einführung einer neuen quantifizierenden Methode zur Beurteilung der Haferkeimung

4. Backqualität und Backversuche

4.1 Norbert U. Haase (Detmold): Backqualität von Winterweizen in Abhängigkeit von der Stickstoffversorgung

4.2 Günter Henkelmann (Freising): Mikrobackversuche als ein Instrument für die Beurteilung von Gebäcken

Freitag, 21. September 2018 (ab 8.30 Uhr):

4. Backqualität und Backversuche (Fortsetzung)

4.3 Carina Eichberger (Wien/Österreich): Rapid-Mix-Test vs. Spirkneter – Wie beeinflussen sie die Backqualität einzelner Sorten?

5. Gluten, ATIs, FODMAPs

5.1 Marina Schopf (Freising): Struktur-Funktionalitäts-Beziehungen bei Vitalkleber

5.2 Rupert Hohegger (Wien/Österreich): Herausforderung Allergenanalytik in der amtlichen Kontrolle

5.3 Stefano D'Amico (Wien/Österreich): Weizensensitivität und Amylase-Trypsin-Inhibitoren – Was steckt dahinter?

5.4 Sabrina Geißblitz (Freising): Neue Entwicklungen zur Bestimmung von Amylase-Trypsin-Inhibitoren

5.5 Jürgen Hollmann (Detmold): Einfluss des Herstellungsprozesses auf die Gehalte an FODMAPs und Fruktanen in Backwaren

5.6 Lisa Call (Wien/Österreich): Möglichkeiten zur Fruktanbestimmung in Getreide

6. Sauerteig, glutenfreies Sauerteigbrot (ab 13.30 Uhr)

6.1 Vera Fraberger (Wien/Österreich): Methoden zur Identifizierung relevanter Mikroorganismen in Sauerteig

6.2 Denisse Bender (Wien/Österreich): Wirkung von unterschiedlich extrahierten Arabinoxylanen auf die Eigenschaften von glutenfreiem Sauerteigbrot

7. Toastbrot

7.1 Mathias Kinner (Wädenswil/Schweiz): Einfluss der Vakuüm-kühlung auf die Struktur und Textur von Toastbrot

7.2 Gerold Reholz (Freising): Monitoring von Amylase bei der Toastbrotherstellung – Vom Mehl zum Brot

8. Mykotoxine

8.1 Mareike Reichel (Hamburg): Methoden zur Identifizierung relevanter Mikroorganismen in Sauerteig

8.2 Christine Schwake-Anduschus (Detmold): Aktuelle Entwicklungen zu geregelten und neuen Mykotoxinen

Schlussworte (16.30 Uhr) durch Dr. Georg Böcker (AGF e. V.) und Mathias Kinner (Wädenswil/Schweiz) sowie Alfred Mar (Wien)

Rahmenprogramm: Donnerstag, 20. September 2018 (19.00 Uhr): Networking beim Heurigenabend in Grinzing (Heuriger Hans Maly KG, Sandgasse 8, 1190 Wien). Anreise ggf. mit Straßenbahnlinie 38 bis Endstation Grinzing, ab 22.00 Uhr individuelle Rückfahrt zum Hotel mit öffentlichen Verkehrsmitteln (Straßenbahn Linie 38).

Tagungsort: Universität für Bodenkultur, Muthgasse 18, 1190 Wien, HS XX, Erdgeschoss

Programmverantwortliche: Alfred Mar (ICC Österreich), Mathias Kinner (ICC Schweiz) und Tobias Schuhmacher (Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.)

Teilnahmebedingungen: Eine vorherige Online-Anmeldung (<https://dach2018.meetinghand.com/en/account/register>) ist erforderlich. Die Tagungspauschale enthält Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste und Verpflegung. Anmeldeschluss ist am 14. September 2018. Von Nichtmitgliedern wird eine Gebühr von 290 Euro (mit Networking) bzw. 250 Euro (ohne Networking) erhoben. Mitglieder von ICC und verbundener Organisationen (VDB, ÖGE, VEÖ, VÖLB) zahlen 190 Euro (mit Networking) bzw. 150 Euro (ohne Networking). Mitglieder der AGF zahlen 70 Euro (mit Networking) bzw. 30 Euro (ohne Networking), Studenten und Schüler zahlen 50 Euro (ohne Networking).

Weitere Auskünfte: Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V., Schützenberg 10, 32756 Detmold, Telefon 05231 61664-0, E-Mail: info@agf-detmold.de, Internet: www.agf-detmold.de