

WIG Studienpreis

für Bachelor- und Masterarbeiten mit getreide- oder bäckereitechnologischem Bezug



Weihenstephaner Institut für
Getreideforschung (WIG)

Dr. Margit Jekle
Geschäftsführerin

Postfach 12 23
85312 Freising
Germany

Tel +49 (0)8161/2015068
Mobil +49 (0)17/6792624
Fax +49 (0)321/21074427

[jekle@forschende-
getreideunternehmen.de](mailto:jekle@forschende-getreideunternehmen.de)

[www.forschende-
getreideunternehmen.de](http://www.forschende-
getreideunternehmen.de)

Für die Praxis von morgen ist ein gut ausgebildeter und exzellenter Nachwuchs von höchster Bedeutung. Daher zeichnet das Weihenstephaner Institut für Getreideforschung (WIG) durch den WIG Studienpreis für Bachelor- und Masterarbeiten mit getreide- oder bäckereitechnologischem Bezug jährlich den besten akademischen Nachwuchs zu bedeutenden Themen aus der Branche aus.

Mehr Informationen finden Sie unter www.forschende-getreideunternehmen.de.

Am 26. März 2019 wurde zum vierten Mal der WIG Studienpreis für Bachelor- und Masterarbeiten mit getreide- oder bäckereitechnologischem Bezug vergeben. Die Auswahl der drei besten Arbeiten wurde durch ein Abstimmungskomitee vorgenommen, was aufgrund der hervorragenden Arbeiten nicht einfach war. Die finale Auswahl der entsprechenden Preise wurde im Rahmen der WIG Frühjahrstagung anhand eines Vortrages der FinalistInnen durch das Publikum der Frühjahrstagung am 26.03.2019 durchgeführt. Die Preisverleihung wurde am anschließenden Bayerischen Abend vergeben.

Gestiftet wurden die Preise durch HarryBrot GmbH, backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH und Ernst Böcker GmbH & Co. KG.

Die Preise wurden wie folgt vergeben:

1. Preis: Sophia Bonzel:

Optimierung von Weizenteigruhezeiten durch forcierte Entspannung mittels Wechselspannungsimpulsen, Masterarbeit, Technische Universität München, Freising.

2. Preis: Melanie Riemschneider:

Einfluss von Amylasen auf die kristallinen und rheologischen Eigenschaften von Teigen und Backwaren, Masterarbeit, Technische Universität München, Freising.

3. Preis: Markus Regner:

Effect of different Arabinoxylans on Baking performance of millet and buckwheat bread, Bachelorarbeit, Universität für Bodenkultur, Wien.



Von links nach rechts: Dr. Margit Jekle (WIG), Dr. Mario Jekle (TUM), Prof. Dr. Thomas Becker (TUM), Melanie Riemschneider, Markus Regner, Sophia Bonzel.



Weihenstephaner Institut für
Getreideforschung (WIG)

Dr. Margit Jekle
Geschäftsführerin

Postfach 12 23
85312 Freising
Germany

Tel +49 (0)8161-2015068
Mobil +49 (0)173-6792624
Fax +49 (0)321/21074427

[jekle@forschende-
getreideunternehmen.de](mailto:jekle@forschende-getreideunternehmen.de)

[http://www.forschende-
getreideunternehmen.de](http://www.forschende-getreideunternehmen.de)

Vergebene Preise:

1. Preis: 1000 €
2. Preis: 500 €
3. Preis: 300 €

Wir gratulieren herzlich den Preisträgern des diesjährigen
Studienpreises und bedanken uns bei den Stiftern der Preise:

