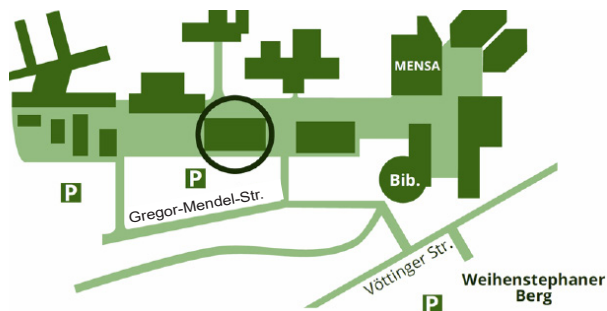


Anfahrtsskizze



Tagungsort

Internationales Getränkewissenschaftliches Zentrum Weihenstephan (iGZW)

Gregor-Mendel-Str. 4, 85354 Freising
Konferenzraum im Dachgeschoss

Tagungsgebühren

	Rechts- tagung	Frühjahrs- tagung	Automatisie- rungstagung
Studenten/Doktoranden (Mitglieder) und Referenten	0 €	0 €	0 €
Studenten/Doktoranden (Nicht-Mitglieder)	40 €	80 €	60 €
Mitglieder/Behörden	100 €	330 €	230 €
Nicht-Mitglieder	250 €	580 €	380 €

* Frühbucher (Buchung bis 15.02.2025) erhalten 10 % Rabatt auf den Tagungspreis.

** Bei Buchung von 2 Veranstaltungen pro Person wird ein zusätzlicher Rabatt von 10 %, bei Buchung von 3 Veranstaltungen pro Person wird ein zusätzlicher Rabatt von 20 % auf den gesamten Tagungspreis gewährt.

*** Die Abendveranstaltung (Essen und Getränke) der Frühjahrs- und Automatisierungstagung sind im jeweiligen Preis inklusive.

Anmeldung unter

www.forschende-getreideunternehmen.de

Kontakt

Daniela Schulte

schulte@forschende-getreideunternehmen.de

Tel.: +49 (0) 8161 713261

*Wissenschaft
für die Praxis!*

Tagungskalender 2025

	Dienstag, 18.03.2025	Mittwoch, 19.03.2025	Donnerstag, 20.03.2025
vormittags	Lebensmittel- rechtstagung	Frühjahrs- tagung	Automatisierungs- tagung
nach- mittags	Frühjahrs- tagung		
abends	Bayerischer Abend	Josefiboock-Anstich	---

www.forschende-getreideunternehmen.de

Univ.-Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker

Technische Universität München
Lehrstuhl für Brau- und
Getränketechnologie

VERANSTALTER

Weihenstephaner Förderverein für
Brau-, Getränke- und
Getreidetechnologie e. V.
(WFBGG)



ORGANISATION UND LEITUNG

Ulrike Vogt

Weihenstephaner Institut
für Getreideforschung (WIG)
ulrike.vogt@forschende-getreideunternehmen.de



*Wissenschaft
für die Praxis!*

13. Tagung des
Weihenstephaner Instituts für
Getreideforschung (WIG)

18. und 19. März 2025

Freising

Dienstag, 18.03.2025

ab 13:00 **Anmeldung**

14:00 - 15:45

Begrüßung
Prof. Dr. T. Becker (TUM), U. Vogt (WIG)

Future Baking: Nachhaltige Innovationen für die Backwaren von Morgen
Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Azogluten - Ein innovativer Ansatz zur Charakterisierung der proteolytischen Aktivität von Weizenmalzen in getreidebasierten Systemen
C. Stoll, Dr. B. Sacher, T. Alpers, Prof. Dr. T. Becker, Prof. Dr. M. Jekle (TUM, Uni Hohenheim)

WIG Studienpreis
Kurzvorträge der Finalisten mit anschließender Verleihung

Kaffeepause

16:15 - 18:00

Quantifizierung Zöliakie-aktiver Peptide in Bier
E. Tissen, Prof. Dr. K. Scherf (LSB)

Mykotoxine in getreidebasierten Produkten: Herausforderungen in der Analyse und Bewertung für sichere Lebensmittel
Dr. S. Asam, Prof. Dr. M. Rychlik, F. Dick, S. Schneidemann-Bostelmann, E. M. Biehl (TUM)

Besonderes Brot, besonderes Bier: Mein Malz macht's! Vortrag mit Verkostung
Dr. K. Reglitz, Dr. N. Rögner, Dr. M. Féchier, Dr. V. Mall, Prof. Dr. J. Voigt, PD Dr. M. Steinhaus (LSB)

ab 18:00 O´zapft is
ab 19:30 Bayerischer Abend im Bräustüberl



Mittwoch, 19.03.2025

ab 08:00 **Anmeldung**

09:00 - 10:30

Farbweizen - Qualität und Potenziale
J. Kant, Prof. Dr. F. Longin, Prof. Dr. M. Jekle (Uni Hohenheim)

Einfluss der Verzweigungsgene auf die Protein-zusammensetzung und Backqualität von Weizen
Dr. S. Geißlitz, Dr. M. Schierenbeck, Prof. Dr. A. Börner, Prof. Dr. K. Scherf (LSB, IPK)

Der Einfluss von Ascorbinsäure auf das Backergebnis von Dinkel- und Emmerbroten
C. Hempel, Dr. S. Geißlitz (LSB)

Kaffeepause

11:00 - 12:30

Einsatz enzymatisch erzeugter Protein-AX-Netzwerke in glutenfreien Modellsystemen
U. Sukop, K. Höfler, Dr. S. D'Amico, Prof. Dr. M. Jekle, Dr. D. Bender, Prof. Dr. R. Schönlechner (BOKU, AGES, Uni Hohenheim)

Algenkuchen: Analytische und funktionelle Charakterisierung grenzflächenaktiver Algenproteinisolate
K. Geißer, J. Zöhrer, T. Alpers, Dr. D. Garbe, Prof. Dr. T. Brück, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Modellierung der physikalischen und sensorischen Eigenschaften der Weizenbrotkrume
Dr. C. Dietz, Dr. J. Huen (ttz Bremerhaven)

12:30 - 14:00 Mittagessen



14:00 - 15:30

Weizenkleingebäck und Photogrammetrie: Einblicke in die bildbasierte Analyse von Backwaren
M. Luttmann, A. Blome, J. Segermann, Prof. Dr. M. Jekle, Prof. Dr. B. Frahm, Prof. Dr. U. Müller (TH OWL, Uni Hohenheim)

Die Hefe in den Fokus gerückt - Fortschritte in der spektroskopischen Prozessanalytik
L. Strachotta, M. Metzenmacher, D. Geier, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Triboelektrische Trennung zur nachhaltigen Aufbereitung funktioneller, proteinangereicherter Pflanzenpulver
J. Greiner, M. Heckl, T. Alpers, Prof. Dr. T. Becker, Prof. Dr. P. Först (TUM)

Kaffeepause

16:00 - 17:00

Kurzvortrag: Weizenbrotherstellung neu gedacht - Effizienz durch Ohmic Heating und Nahinfrarot-Strahlung
E. Ludwig, T. Alpers, R. Takacs, D. Geier, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Kurzvortrag: CO₂-Technologie zur Strukturierung von Broten aus klimatoleranten Rohstoffen - Optimierte Texturen für Rohstoffe ohne Eigenbackfähigkeit
G. Niedermayer, T. Alpers, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Neuigkeiten aus Weihenstephan
T. Alpers, Prof. Dr. T. Becker (TUM)

Traditioneller Josefibock-Anstich