

DLG-Forum FoodTec

10. Oktober 2019 in Frankfurt am Main



Backwaren aus Pseudocerealien

Neue Technologien und
Verfahren

www.DLG.org/VeranstaltungenLM



Backwaren aus Pseudocerealien – Neue Technologien und Verfahren

Aufgrund diverser Krankheitsbilder und einem allgemeinen Trend zur glutenfreien Ernährung sind Backwaren aus Pseudocerealien und anderen alternativen Rohstoffen ein stark wachsendes Nischensegment. Kreative Produktentwicklungen aus Buchweizen, Amaranth und Quinoa bieten Bäckereien gute Möglichkeiten sich auf dem Markt neu zu positionieren. Da Gluten aber sowohl Gashaltvermögen, Gebäckvolumen und Teigviskosität, als auch Farbe, Krumenstruktur und -feuchte von Backwaren beeinflusst, müssen diese Eigenschaften bei glutenfreien Rohstoffen durch zusätzliche technologische Maßnahmen sowie andere Zutaten ausgeglichen werden.

Wie die Textur und Form von Backwaren aus Pseudocerealien verbessert werden kann, zeigt das DLG-Forum FoodTec. Vorgestellt wird u. a. ein rohstoffadaptiertes Prozessdesign für die Herstellung von glutenfreien Backwaren, der Einsatz einer neuartigen, funktionellen Zutat aus Algen und ein darauf zugeschnittenes physikalisches Texturgebungsverfahren sowie die Verwendung bzw. die Kombination von Pseudocerealien mit anderen alternativen Rohstoffen wie Kastanien-, Reis- oder Leguminosenmehl.

Backwaren aus Pseudocerealien

Programm: Donnerstag, 10. Oktober 2019

9:00 Uhr **Registrierung**

10:00 Uhr **Begrüßung und Einführung**
Prof. Dr. med. vet. Katharina Riehn, Vorsitzende
DLG-Fachzentrum Lebensmittel

10:10 Uhr **Glutenfreie Backwaren als Marktchance**
Wolfgang Furtner, Bäckermeister und Lebensmittel-
techniker für Back- und Süßwarentechnik, Akademie
Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.

10:50 Uhr **Wiederentdeckung alter Weizenarten für Produkte
mit verbessertem Genuss- und Gesundheitswert**
Prof. Dr. Katharina Scherf, Leibniz-Institut für Lebens-
mittel-Systembiologie an der Technischen Universität
München, Freising und Abteilung für Bioaktive und
funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe, Karlsruher Institut
für Technologie (KIT), Karlsruhe

11:30 Uhr **Tatarischer Buchweizen – Die Renaissance eines
vergessenen Urgetreides**
Michael Gusko, GoodMills Innovation GmbH, Hamburg

12:10 Uhr **Innovation Award „Junge Ideen“**
Preisträger 2019

12:20 Uhr **Mittagessen**

13:20 Uhr **Optimierung der Frischhaltung von glutenfreien
Backwaren mittels Rezepturvariation**
Dr. Viktoria Zettel, Institut für Lebensmittelwissenschaft
und Biotechnologie, Universität Hohenheim, Stuttgart

14:00 Uhr **Optimierung von glutenfreiem Brot durch
neuartige Arabinoxylan-Netzwerke**
Dr. Denisse Bender, Department für Lebensmittel-
wissenschaften und Lebensmitteltechnologie,
Universität für Bodenkultur, Wien

14:40 Uhr **Vorstellung eines neuartigen Texturgebungs-
verfahrens auf Basis eines enzymaktiven
Algenextraktes zur Herstellung von Backwaren
aus Pseudocerealien**
Dipl.-Ing. (FH) Linda Böhm, ttz Bremerhaven – BILB,
Bremerhaven

15:20 Uhr **Pause**

15:40 Uhr **Rohstoffadaptiertes Prozessdesign für die
Herstellung von glutenfreien Backwaren**
Dr. Mario Jekle, Wissenschaftszentrum Weihenstephan
für Ernährung, Landnutzung und Umwelt, Technischen
Universität München

16:20 Uhr **Gezielte Ausbildung von Porenstrukturen in
glutenfreien Backwaren mit Hilfe von
Extrusionsverfahren**
Dr. Volker Lammers, Deutsches Institut für
Lebensmitteltechnologie e.V., Quakenbrück

17:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Veranstaltungshinweise

Teilnahmebedingungen:

Die Teilnahmegebühr für den 10. Oktober 2019 beinhaltet die Teilnahme an den Fachvorträgen, die Tagungsunterlagen, die Getränke und Speisen in den Pausen.

Teilnahmegebühr DLG-Forum FoodTec:

470 Euro (steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UStG)

420 Euro für Mitglieder kooperierender Organisationen (steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UStG)

40 Euro für Studenten (steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UStG)

Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50 Euro an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich. Der Berechtigungsnachweis zur ermäßigten Teilnahmegebühr muss vorliegen.

Netzwerkdinner (am Vorabend, auf Selbstzahlerbasis):

9. Oktober 2019, 19:00 Uhr,

Frankfurter Äpfelwein Botschaft,

Eschborner Landstr. 154, 60489 Frankfurt am Main.

Selbstzahlerbasis. Hierfür bitte gesondert anmelden.

Anmeldung: www.DLG.org/VeranstaltungenLM

Anmeldeschluss: 26. September 2019

Veranstaltungsort:

DLG e.V.

Eschborner Landstraße 122

60489 Frankfurt am Main

www.DLG.org

Kooperierende Organisation:



AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk

Weinheim



DLG e. V.

Fachzentrum Lebensmittel

Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 24788-333 · Fax +49 69 2478-336

A.Brandauer@DLG.org · www.DLG.org