

# 4. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften

in Zusammenarbeit von



Internationale Gesellschaft für  
Getreidewissenschaft und -technologie -  
Austria



als Kooperationsveranstaltung mit der



Universität für Bodenkultur Wien  
Department für Lebensmittelwissen-  
schaften und Lebensmitteltechnologie

**20. – 21. September 2018**  
**in Wien (A)**  
**(Hörsaal XX der Universität für Bodenkultur,**  
**Muthgasse 18, 1190 Wien)**



# 4. D-A-CH Tagung – 20. - 21. September 2018

## Donnerstag, 20. September 2018

09<sup>30</sup> Uhr **Registrierung & Welcome-Coffee**  
Hörsaal XX der Universität für Bodenkultur, Muthgasse 18, 1190 Wien

10<sup>30</sup> Uhr **Eröffnung** durch ICC-Austria Herr **Alfred Mar**, ICC-Schweiz Herr **Mathias Kinner**, ICC-International **Michaela Pichler**, AGF e.V. Herr **Dr. Georg Böcker**, DLWT – BOKU durch Herrn **Wolfgang Kneifel**

### 1. Klimawandel und Ernährungssituation

11<sup>00</sup> Uhr 1.1. **Christian Zörb**, Hohenheim, **D**  
Klimawandel, angepasste Stickstoffdüngung und Weizenqualität

11<sup>30</sup> Uhr 1.2. **Ibrahim Elmadfa**, Wien, **A**  
Die globale Ernährungssituation: Nährstoffmängel und Ansätze zu deren Verbesserung

**12<sup>00</sup> Uhr Mittagspause**

### 2. Spelzgetreide

14<sup>00</sup> Uhr 2.1. **Heinrich Grausgruber**, Tulln, **A**  
Wissenswertes zu Spelzweizen (Einkorn, Emmer und Dinkel): Abstammung, Züchtung und Anbau

14<sup>30</sup> Uhr 2.2. **Cécile Brabant**, Nyon, **CH**  
Aptitude for bread making and organoleptic properties of hulled wheats

15<sup>00</sup> Uhr 2.3. **Fabio Mascher**, Nyon, **CH**  
Impact of single grain protein sorting on rheological properties

**15<sup>30</sup> Uhr Kommunikationspause**

### 3. Hafer

16<sup>00</sup> Uhr 3.1. **Theresa Böck**, Wien, **A**  
Chemische Zusammensetzung von 12 sortenreinen Haferproben

16<sup>30</sup> Uhr 3.2. **Julia Pfeiffer**, Berlin, **D**  
Einführung einer neuen quantifizierenden Methode zur Beurteilung der Haferkeimung

### 4. Backqualität und Backversuche

17<sup>00</sup> Uhr 4.1. **Norbert U. Haase**, Detmold, **D**  
Backqualität von Winterweichweizen in Abhängigkeit von der Stickstoffversorgung

17<sup>30</sup> Uhr 4.2. **Günter Henkelmann**, Freising, **D**  
Mikrobackversuche als ein Instrument für die Beurteilung von Gebäcken

## 4. D-A-CH Tagung – 20. - 21. September 2018

### Freitag, 21. September 2018

#### 4. Backqualität und Backversuche (Fortsetzung)

- 08<sup>30</sup> Uhr 4.3. **Carina Eichberger**, Wien, **A**  
Rapid-Mix-Test vs. Spiralkneter - Wie beeinflussen sie die Backqualität einzelner Sorten?

#### 5. Gluten, ATIs, FODMAPs

- 09<sup>00</sup> Uhr 5.1. **Marina Schopf**, Freising, **D**  
Struktur-Funktionalitäts-Beziehungen bei Vitalkleber
- 09<sup>30</sup> Uhr 5.2. **Rupert Hochegger**, Wien, **A**  
Herausforderung Allergenanalytik in der amtlichen Kontrolle
- 10<sup>00</sup> Uhr 5.3. **Stefano D'Amico**, Wien, **A**  
Weizensensitivität und Amylase-Trypsin-Inhibitoren - was steckt dahinter?

#### 10<sup>30</sup> Uhr Kommunikationspause

- 11<sup>00</sup> Uhr 5.4. **Sabrina Geißlitz**, Freising, **D**  
Neue Entwicklungen zur Bestimmung von Amylase-Trypsin-Inhibitoren
- 11<sup>30</sup> Uhr 5.5. **Jürgen Hollmann**, Detmold, **D**  
Einfluss des Herstellungsprozesses auf die Gehalte an FODMAPS und Fruktanen in Backwaren
- 12<sup>00</sup> Uhr 5.6. **Lisa Call**, Wien, **A**  
Möglichkeiten zur Fruktanbestimmung in Getreide

#### 12<sup>30</sup> Uhr Mittagspause

#### 6. Sauerteig, glutenfreies Sauerteigbrot

- 13<sup>30</sup> Uhr 6.1. **Vera Fraberger**, Wien, **A**  
Methoden zur Identifizierung relevanter Mikroorganismen in Sauerteig
- 14<sup>00</sup> Uhr 6.2. **Denisse Bender**, Wien, **A**  
Wirkung von unterschiedlich extrahierten Arabinoxylanen auf die Eigenschaften von glutenfreiem Sauerteigbrot

#### 7. Toastbrot

- 14<sup>30</sup> Uhr 7.1. **Mathias Kinner**, Wädenswil, **CH**  
Einfluss der Vakuümkühlung auf die Struktur und Textur von Toastbrot
- 15<sup>00</sup> Uhr 7.2. **Gerold Rebholz**, Freising, **D**  
Monitoring von Amylase bei der Toastbrotherstellung – Vom Mehl zum Brot

## 4. D-A-CH Tagung – 20. - 21. September 2018

### 8. Mycotoxine

- 15<sup>30</sup> Uhr 8.1. **Mareike Reichel**, Hamburg, **D**  
Methoden zur Identifizierung relevanter Mikroorganismen in Sauerteig
- 16<sup>00</sup> Uhr 8.2. **Christine Schwake-Anduschus**, Detmold, **D**  
Aktuelle Entwicklungen zu geregelten und neuen Mykotoxinen
- 16<sup>30</sup> Uhr **Schlussworte** durch Herrn **Dr. Georg Böcker**, AGF e.V.(**D**) und die Herren **Mathias Kinner**, Wädenswil (**CH**) und **Alfred Mar**, Wien (**A**)

### Rahmenprogramm

#### Donnerstag, 20. September 2018

- 19<sup>00</sup> Uhr Networking beim Heurigenabend in Grinzing  
Ort: Heuriger Hans Maly KG, 1190 Wien, Sandgasse 8  
[www.heurigermaly.at](http://www.heurigermaly.at)  
Anreise: Von den empfohlenen Hotels mit Straßenbahnlinie 38 bis Endstation Grinzing
- 22<sup>00</sup> Uhr individuelle Rückfahrt zum Hotel mit öffentlichen Verkehrsmitteln  
(Straßenbahn Linie 38)

### Tagungsort

Universität für Bodenkultur, Muthgasse 18, 1190 Wien, <http://www.boku.ac.at/>; HS XX  
Erdgeschoss

Programmverantwortliche

Alfred Mar,  
ICC Österreich, [alfred.mar@icc.or.at](mailto:alfred.mar@icc.or.at)

Mathias Kinner,  
ICC Schweiz, [kinr@zhaw.ch](mailto:kinr@zhaw.ch)

Tobias Schuhmacher,  
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung, [schuhmacher@agf-detmold.de](mailto:schuhmacher@agf-detmold.de)

## 4. D-A-CH Tagung – 20. - 21. September 2018

### Teilnahmebedingungen

Eine vorherige **online** Anmeldung ist erforderlich. Die Tagungspauschale enthält Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste und Verpflegung.

Anmeldeschluss ist Freitag der 14. September 2018.

Teilnahmegebühren	Mit Networking €	Ohne Networking €
Nichtmitglieder	290,-	250,-
Mitglieder ICC und verbundener Organisationen (VDB, ÖGE, VEÖ, VÖLB)	190,-	150,-
Mitglieder AGF	70,-	30,-
Studenten, Schüler	---	50,-
Sponsoren/Aussteller *)	550,- *)	--- *)

**\*) Aussteller-Package: Ausstellungstisch und 1 kostenlose Teilnahmegebühr mit Networking – herzlich willkommen!**

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Die Veranstalter werden möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

**Anmeldung online:**

<https://dach2018.meetinghand.com/en/account/register>

## 4. D-A-CH Tagung – 20. - 21. September 2018

### Veranstalter

Die **4. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften** wird organisiert in Zusammenarbeit der

- Universität für Bodenkultur Wien
- Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und –technologie – Austria
- Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und –technologie – Schweiz
- Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Deutschland

### Hotelempfehlungen

#### **Derag Livinghotel Kaiser Franz Joseph (4\*)**

Sieveringer Str. 4, A-1190 Wien

Telefon: +43 (0)1 329000

[reservierung.kfj@derag.de](mailto:reservierung.kfj@derag.de)

#### **Hotel ibis Styles Wien City (3\*)**

Döblinger Hauptstraße 2, A-1190 Wien

Telefon: +43 (0)1 90377

[h9034@accor.com](mailto:h9034@accor.com)

#### **Hotel Arkadenhof GmbH (4\*)**

Viriotgasse 5, A-1090 Wien

Tefon: +43 (0)1 3100837

<http://www.arkadenhof.hotelsinvienna.org/de> (Buchungssystem)

# Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH

eine Tochtergesellschaft der  
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.



## Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft



- Getreide- und Mehlanalytik
- Backversuche



**SCHNELL**

**ZUVERLÄSSIG**

**EXAKT**



DIGeFa GmbH  
Schützenberg 10  
32756 Detmold

Fon: (05231) 61664-24

Fax: (05231) 61664-21

Mail: [info@digefa.net](mailto:info@digefa.net)



Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14388-01-00

**Weitere Informationen:**

**[www.digefa.net](http://www.digefa.net)**