



Pressemitteilung

vom 15.01.2015

44. Wissenschaftliche Informationstagung

Berlin – Zur 44. Wissenschaftlichen Informationstagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V. treffen sich am 15. und 16. Januar 2015 ca. 200 Experten des deutschen **Getreide-** und **Backgewerbes** sowie der **Wissenschaft** und der **Zulieferindustrie**.

Thematik der Tagung

Die Thematik der Wissenschaftlichen Informationstagung 2015 ist auf den Roggen als Brotgetreide ausgerichtet, mit der die Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V. durch ihre 44. Wissenschaftliche Informationstagung einen Beitrag zum Erhalt der Brotvielfalt in Deutschland leisten will.

Die als Teil unseres kulturellen Erbes anzusehende Brotvielfalt hat unsere Essgewohnheiten und damit unseren Lebensstil wesentlich mitgeprägt. Die Brotvielfalt erlaubt es, auf einfache Weise eine abwechslungsreiche Kostform zu verwirklichen, weil mit den verschiedenen Brotsorten der Speiseplan sowohl nach geschmacklichen als auch ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten akzentuiert zusammengestellt werden kann. Die Brotvielfalt besitzt deshalb einen wichtigen Stellenwert in unserer Ernährung.

Ein wesentlicher Garant für den Erhalt der Brotvielfalt liegt im Einsatz von Roggenmahlprodukten zur Brotherstellung begründet, da sie ideale Voraussetzungen für die Herstellung von Mischbrot aus Weizen- und Roggenmahlprodukten mit sich bringen. Solche Mischbrote zeichnen sich durch die Variationsbreiten in den Anteilen an Weizen- und Roggenmahlprodukten sowie Roggensauerteigen in den Rezepturen

aus. Sie liefern damit sowie mit der Mitverwendung anderer Zutaten für die Brotherstellung die notwendige Breite für die Gestaltung der Brotrezepturen und damit des Brotsortiments.

Es kommt hinzu, dass die einzelnen Mahlprodukte und Zutaten unterschiedliche backtechnische und ernährungsphysiologische Qualitätsmerkmale besitzen. Diese können durch die Mitverwendung von Sauerteig und die Rezepturgestaltung sowie die Herstellung der Mahlprodukte und der Brote so beeinflusst werden, dass sichere und zugleich sensorisch wie auch ernährungsphysiologisch hochwertige Brote entstehen. Diesbezüglich sei hier auf die Eliminierung von Schadstoffen, z.B. Mutterkornalkaloiden, bei der Getreidevermahlung sowie auf den Erhalt des Ballaststoffgehalts und die Verfügbarmachung von Mineralstoffen aus den Mahlprodukten in den Broten aufmerksam gemacht.

Mit der Vortragsveranstaltung und ihrer späteren Dokumentation soll außerdem gezeigt werden, dass Wissenschaft und Praxis an der skizzierten Zielsetzung im gesamtgesellschaftlichen Interesse sowie im eigenen gemeinsam erfolgreich arbeiten. Die gestellte Aufgabe ist kulturell wertvoll, ihre Lösung aber weder einfach noch sind die Ergebnisse leicht zu kommunizieren.

Verleihung von Förderpreisen

Nach den Vorträgen des ersten Tages werden am 15.01.2015 die diesjährigen **Preise des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V.**, der **Bäcker-Innung Berlin** und der **Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung** verliehen. Am zweiten Veranstaltungstag wird am 16.01.2015 zum dritten Mal der **Bernhard-van-Lengerich-Forschungspreis** verliehen.

Preis des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V.

Frau Dr. Katharina Anne Scherf, geb. Konitzer, wird mit dem **Förderpreis 2015** des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V. ausgezeichnet. Sie promovierte an der Technischen Universität München am Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik bei Herrn Prof. Dr. Thomas Hofmann über das Thema *„Untersuchungen zur Salzwahrnehmung in Brot und Textur-Modellsystemen – Ein Beitrag zur Kochsalzreduktion in Lebensmitteln“*.

Das Kuratorium hat herausgestellt, dass mit der Dissertation ein innovativer Beitrag zur Salzwahrnehmung im Brot geleistet worden ist, der bereits große Aufmerksamkeit in der wissenschaftlichen Fachwelt gefunden hat. Damit ist ein wesentlicher Grundstein für wissenschaftlich fundierte Maßnahmen zur Kochsalzreduzierbarkeit im Brot gelegt.

Preis der Bäcker-Innung Berlin

Dipl.-Ing. **Jessica Peinhardt** und Diplomlebensmittelchemikerin **Phillis Wieland** werden mit den diesjährigen Förderpreisen der Bäcker-Innung Berlin ausgezeichnet.

Frau Peinhardt erhält den Preis für ihre Diplom-Arbeit mit dem Titel „Kompetitive Wasserbindung in Stärke-Faserstoff-Mischungen“, die sie bei Herrn Prof. Flöter im Fachgebiet Lebensmittelverfahrenstechnik im Studienfach Lebensmitteltechnologie an der TU Berlin angefertigt hat.

Frau Peinhardt hat gezeigt, dass die physikalischen Eigenschaften von Stärkekörnern in Mischung mit partikulären Ballaststoffen von der sich in Abhängigkeit vom jeweiligen Wassergehalt der beiden Komponenten einstellenden Wasseraktivität abhängen. Durch den Ausgleich im Wassergehalt zwischen den Komponenten wird die Glasübergangstemperatur der Stärke beeinflusst. Es handelt sich dabei um ein komplexes Reaktionsgeschehen, das von den unterschiedlichen Wasserbindungseigenschaften der Faserstoffe wesentlich bestimmt wird.

Frau Wieland erhält den Preis für ihre Wissenschaftliche Abschlussarbeit im Staatsexamensstudiengang Lebensmittelchemie, die experimentell am Institut für Getreideverarbeitung (IGV GmbH) unter der Betreuung von Frau Linda Uhr durchgeführt und von Herrn Prof. Kroh, Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, wissenschaftlich geleitet wurde.

Die Arbeit hatte den Nachweis und die Quantifizierung technischer Enzyme in Mehl und Backwaren durch Flüssigkeitschromatographie mit massenspektrometrischer Detektion zum Gegenstand. Die entwickelte instrumentell-analytische Methode zeichnet sich durch eine hohe Zeit- und Kosteneffizienz aus und liefert bei guten Wiederfindungsraten exakte Analysenwerte. Unter dem Aspekt der stetigen

Verbesserung der Lebensmittelsicherheit trägt sie zum Verbraucherschutz auf dem Gebiet der Herstellung von Backwaren bei.

Die Laudationes auf die Preisträgerinnen hält der Obermeister der Bäcker-Innung Berlin, Herr Hans-Joachim Blauert.

Preis der Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung

Konditoren Obermeister a.D., Ing. für Back- und Süßwaren **Hartmut Spaethe** erhält den Preis der Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung. Spaethe wird für sein weitsichtiges Wirken während der Zeit der Wiedervereinigung Deutschlands für die Zusammenführung des Berliner Handwerks, insbesondere des Bäcker- und Konditorenhandwerks, mit dem Preis ausgezeichnet.

Die Laudatio auf Herrn Spaethe hält Herr Hans-Joachim Blauert, Verbandsvorsitzender des Bäcker- und Konditoren-Landesverbandes Berlin-Brandenburg e.V.

Bernhard-van-Lengerich-Forschungspreis

Den Bernhard-van-Lengerich-Forschungspreis für innovative Forschungstätigkeiten von Nachwuchswissenschaftlern/-innen auf dem Gebiet der Lebensmittelwissenschaften erhält am 16.01.2015 **Theresa Walter** für die im Journal of Cereal Science 60 (2014) 202-209 beschriebene Methode „Production of gluten-free wheat starch by peptidase treatment“.

Frau Walter hat damit einen biochemischen Weg zur Herstellung glutenfreier Weizenstärke aufgezeigt, die keine Zöliakie-Toxizität mehr aufweist, gleichzeitig aber ihre backtechnisch interessierenden funktionellen Eigenschaften behält.

Die Laudatio auf Frau Walter hält Herr Prof. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser.

Die Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V.

Die Aufgabe der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V. (Gesellschaft) ist es, für den gesamten Bereich der Getreideverarbeitung eine Verbindung zwischen Praxis und Wissenschaft herzustellen. Die Voraussetzungen hierfür sind durch eine enge Zusammenarbeit mit den einschlägigen

wissenschaftlichen Einrichtungen im Raum Berlin und Brandenburg (TU Berlin, Beuth Hochschule für Technik Berlin, IGV Nuthetal, DIfE Nuthetal) gegeben.

Die Zusammenarbeit mit diesen Lehr- und Forschungseinrichtungen dient vor allem dem Ziel, durch den Sachverstand der in der Praxis tätigen Mitglieder der Gesellschaft einer an den Problemen der Praxis orientierten aktuellen Grundlagen- und angewandten Forschung Impulse zu geben sowie darüber hinaus auch die Lehrinhalte der zugehörigen Studiengänge auf dem neuesten Stand zu halten.

Ausrichtung der Vereinsziele

Die Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung richtet ihre Vereinsziele fortlaufend mit Blick auf den Vorteil des politischen Standorts Berlin aus. Das geschieht insbesondere über die alljährlich zur Internationalen Grünen Woche Berlin stattfindende Wissenschaftliche Informationstagung. Wesentliches Ziel ist es, die oft intransparenten gegenseitigen Abhängigkeiten zwischen Wissenschaft, Wirtschaft und Politik aufzuhellen. Das soll im Interesse von Wahrheit und Klarheit in der Darstellung von Sachverhalten dienen, die vor allem auch den Verbraucher betreffen.

Termin

Die 45. Wissenschaftliche Informationstagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V. wird vom 14. bis 15. Januar 2016 wieder im Vorfeld der Internationalen Grünen Woche in Berlin veranstaltet.

1084 Wörter

Kontakt:

Prof. Dr. Eberhard Flöter, Prof. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser, Dipl.-Ing. Gabriele Gölz
Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V.,
Telefon: 030 / 314 27 550, Telefax: 030 / 314 27 557
e-Mail: info@getreideforschung.de