



Pressemitteilung

vom 17.01.2019

48. Wissenschaftliche Informationstagung

Berlin – Zur 48. Wissenschaftlichen Informationstagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V. treffen sich am 17. und 18. Januar 2019 ca. 180 Experten des deutschen **Getreide-** und **Backgewerbes** sowie der **Wissenschaft** und der **Zulieferindustrie** in Berlin. Die Veranstaltung findet in Zusammenarbeit mit der Technischen Universität Berlin, der Beuth Hochschule für Technik Berlin, dem Max Rubner-Institut, Detmold, und dem Institut für Getreideverarbeitung, Nuthetal, statt.

Thematik der Tagung

Die Thematik der diesjährigen Wissenschaftlichen Informationstagung bzw. des ersten Veranstaltungstages, am Donnerstag, dem 17.01.2019, setzt mit dem Thema „BIG DATA im Dienste der Lebensmittelversorgung und -sicherheit“ den besonderen Schwerpunkt der Tagung. Die Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V. will mit ihrer 48. Wissenschaftlichen Informationstagung einen Beitrag zur Diskussion über die Bedeutung der kontinuierlich zunehmenden Datenmengen und deren Nutzung für die Herstellung von Lebensmitteln auf Getreidebasis vom Acker bis zum Verzehr leisten.

Die diesjährige Tagung ist deshalb hauptsächlich darauf ausgerichtet, eine Übersicht darüber zu schaffen, wo und wie in den Bereichen Agrarproduktion, Rohstoffversorgung, Handel mit Lebensmitteln sowie Lebensmittelsicherheit von der Nutzung großer Datenmengen profitiert werden kann. In diesem Kontext soll eine

grundlegende Diskussion über Chancen und Risiken geführt werden, die „BIG DATA“ für unternehmerische Tätigkeiten hat. Im Bereich der Rohstoffkette sind Schlagworte wie „digital farming“, mit z. B. satellitenunterstützter Düngung, Bewässerung und Ernte, bereits etabliert. Inwieweit der Rohstoffhandel aufgrund der Datensicherheit und des Dateneigentums über verlässliche und transparente Erhebungen verfügt, die in die tägliche Routine einfließen, wird Thema der Diskussion sein.

Es ist eine noch offene Frage, ob der Handel mit Stärke und funktionalisiertem Mehl eher konventionell abläuft oder sich durch die Verfügbarkeit von immer mehr auf großen Datenmengen beruhenden Informationen wandeln wird. Es ist zu erwarten, dass z.B. die Anreicherung von Mehl mit Vitaminen und Spurenelementen in Gebieten, in denen Mangelernährung vorkommt, durch mehr Daten personalisiert sowie regionalisiert und zeitlich abgestimmt auf die Bedürfnisse der in den jeweiligen Bevölkerungen Betroffenen ausgeführt werden kann.

Welche Bedeutung die zunehmende Datenerhebung für Produktqualität und Lebensmittelsicherheit hat, ist ein weiterer Aspekt. Gleiches gilt für die Rückverfolgbarkeit von Grundstoffen und ihre zunehmende Bedeutung als Element des Marketings. Dem Erstreben absoluter Transparenz für die Herstellung von Lebensmitteln in der Kette vom Acker bis zum Einzelhandel mit Hilfe großer Datenmengen stehen sicherlich zahlreiche Schwierigkeiten entgegen, die Aufgabenstellung muss aber weitergeführt werden. Die daraus gegebenenfalls resultierende Einschränkung des unternehmerischen Spielraums für die Lebensmittelherstellung muss dabei aber beachtet werden.

Der zweite Tag, am Donnerstag, 18.01.2019 ist Fachthemen rund um die Thematik der Datenerhebungen sowie technischer und biologischer Innovationen gewidmet. Über die verschiedenen Aspekte von „BIG DATA“ hinaus, wird das Programm durch Innovationen zum Mischen und Kneten sowie über neue Erkenntnisse zur Weizenunverträglichkeit und den Vergleich von alten und neuen Weizenarten abgerundet.

Mit der Vortragsveranstaltung und ihrer späteren Dokumentation will die Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V. zur Diskussion in

Fachkreisen anregen und darüber hinaus, die Themen versachlichen und einen Beitrag zu ihrer breiten öffentlichen Diskussion leisten.

Verleihung von Förderpreisen

Am ersten Veranstaltungstag, 17.01.2019, werden der diesjährige **Wissenschaftliche Förderpreis** des **Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V.**, gestiftet zu Ehren von Herrn Prof. Dr. Matteï Rohrlich, und **zwei Förderpreise** der **Bäcker-Innung Berlin für den** wissenschaftlichen Nachwuchs verliehen.

Am zweiten Veranstaltungstag, 18.01.2019, verleiht die **Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung** ihren Preis für eine besondere Leistung in Wissenschaft, Forschung und Entwicklung zur Backwarenherstellung. Außerdem wird an diesem Tag der **Bernhard-van-Lengerich-Forschungspreis** für hervorragende Leistungen und innovative Forschungstätigkeiten von Nachwuchswissenschaftlern/-innen auf dem Gebiet der Lebensmittelwissenschaften überreicht.

Wissenschaftlicher Förderpreis des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V.

(SPERRVERMERK: 17.01.2019, bis 13:20 Uhr)

Dr. Kathrin Schalk wird mit dem **Wissenschaftlichen Förderpreis 2019** des **Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V.**, gestiftet zu Ehren von Prof. Dr. Matteï Rohrlich, ausgezeichnet. Das Kuratorium hat festgestellt, dass es sich bei der an der Technischen Universität München unter der Betreuung von Prof. Dr. Peter Köhler angefertigten Dissertation mit dem Thema *“Development of targeted mass spectrometric methods for the quantitation of gluten-specific peptides in foods”* um eine herausragende wissenschaftliche Leistung handelt, welche alle Ansprüche erfüllt, die durch den Stiftungszweck festgelegt sind.

Das Kuratorium hat herausgestellt, dass Frau Dr. Schalk mit ihrer Dissertation einen bemerkenswerten Beitrag zum wissenschaftlichen Fortschritt auf dem Gebiet der Lebensmittelwissenschaften, darunter insbesondere dem Gebiet der Getreidechemie, geleistet hat. Die Promotionsleistung zeichnet sich insbesondere dadurch aus, dass es ihr gelungen ist, einen neuen analytischen Weg aufzuzeigen, mit dem über die Quantifizierung von Leitpeptiden in chymotryptischen Hydrolysaten von Gluten-Referenz-Typen, Peptid-spezifische Ausbeuten einer bestimmten Menge

an Referenz-Proteintyp erhalten werden. Das bildete die Grundlage für die Umrechnung von Peptid- in Protein-Konzentrationen, die auf den jeweiligen Peptidausbeuten pro Proteintyp beruht.

Die mit der Anwendung dieser Methode erhaltenen Ergebnisse sind von großem Interesse für die Herstellung von Backwaren, die als „Gluten frei“ gekennzeichnet werden.

Die Laudatio auf Frau Dr. Schalk hält RA Armin Juncker, Hauptgeschäftsführer des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V., Düsseldorf.

Preis der Bäcker-Innung Berlin (SPERRVERMERK:17.01.2019, bis 13:20 Uhr)

Ann-Marie Kalla wird in diesem Jahr mit einem der beiden **Förderpreise der Bäcker-Innung Berlin** ausgezeichnet. Sie erhält den Preis für die im Rahmen ihrer an der Technischen Universität angefertigten Bachelorarbeit mit dem Titel: *„Pflanzenfasern und Proteine zur Anreicherung in Rührkuchen – Einfluss ihrer technofunktionellen Eigenschaften auf die Produktmerkmale“*.

Die Arbeit wurde am Fachgebiet Lebensmittelbiotechnologie und -prozesstechnik, am Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie angefertigt. Akademisch wurde Frau Kalla dabei durch Frau Dr. Anne Baier und Frau Professorin Cornelia Rauh betreut. Die Arbeit von Frau Kalla ist in das Projekt „NutriAct“ eingebunden. Dies ist ein Kompetenzcluster, das sich über viele Forschungseinrichtungen und Firmen in der Region Berlin-Brandenburg erstreckt. Dieses Großprojekt richtet sich auf eine gesunde Ernährung der Bevölkerung in der Altersgruppe über 50 Jahre.

Im Detail geht es um die Entwicklung von Produkten mit Fetten gesund erhaltender Fettsäurezusammensetzung, höheren Anteilen an Ballaststoffen und optimierter Proteinzusammensetzung. In diesem Rahmen war es Ziel der Arbeit von Frau Kalla, zu untersuchen, wie sich am Modellprodukt Rührkuchen hohe Gehalte an Protein und/oder Ballaststoffen auswirken. Wichtige Parameter in der Untersuchung des Produkts sind darüber hinaus natürlich der Brennwert des Produkts und die wahrnehmbare Produktqualität.

Nastasja Gärtner wird in diesem Jahr mit dem zweiten der beiden **Förderpreise der Bäcker-Innung Berlin** ausgezeichnet. Sie erhält den Preis für die im Rahmen ihrer Bachelorarbeit erbrachte wissenschaftliche Leistung mit dem Titel: „*Untersuchungen zum Einfluss der Trocknung auf die Gewinnung verschiedener Biopolymere aus Insektenmehl am Beispiel von Heimchen (Acheta domesticus)*“. Die Bachelorarbeit wurde am Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. (ATB) in Potsdam unter der Betreuung von Frau Prof. Dr. rer. nat. Monika Springer und Herr Dr.-Ing. Oliver Schlüter verfasst.

Die Arbeit setzte sich mit der Herstellung und Charakterisierung von Insektenmehl als Proteinquelle für die menschliche Ernährung auseinander. Bezüglich der Proteinquelle geht es darum, in Anbetracht der Diskrepanz zwischen wachsender Weltbevölkerung und drohender Ressourcenknappheit Alternativen zu konventionellen Proteinquellen zu erschließen. Diese müssen den Qualitätsstandards an ein sicheres Lebensmittel genügen und effizient herstellbar sein. Die Arbeit von Gärtner stellt einen Schritt in diese Richtung dar. Vom technologischen Gesamtprozess der Herstellung von Insektenmehl durch Dekontaminierung, Trocknung, Zerkleinerung und Extraktion untersuchte sie den Einfluss des Trocknungsprozesses auf die Extrakte. Sie verglich verschiedene Trocknungsverfahren, Temperaturen und Zeitpunkte. Damit bestimmte sie, durch welches Trocknungsverfahren die höchste Mehlausbeute mit dem höchsten Gehalt an löslichen Proteinen und anderen optimalen Qualitätsparametern erzielt werden kann. Dabei etablierte sie vorab geeignete Analyseverfahren, um die Qualität der resultierenden Insektenmehle beurteilen zu können.

Die Laudationes auf die beiden Preisträgerinnen hält Bäckermeisterin Christa Lutum, Verbandsvorsitzende des Bäcker- und Konditoren-Landesverbandes Berlin und Brandenburg.

Preis der Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung (**SPERRVERMERK:18.01.2019, bis 11:20 Uhr**)

Prof. Dr.-Ing. Rudolf W. Klingler wird mit dem Preis der **Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung** geehrt. Er erhält die Ehrung für sein vorbildliches Schaffen in der Nachwuchsförderung und Wissenschaft zum Wohle des Backgewerbes.

Herr Prof. Klingler hat durch sein Wirken hohe Maßstäbe für die Ausbildung des Wissenschaftlichen Nachwuchses gesetzt und hat sich bemüht, junge Menschen für das Studium der Lebensmitteltechnologie zu gewinnen und zu begeistern. Nach wie vor hält er dazu Vorträge aus dem Bereich seiner wissenschaftlichen Expertise in den Abiturklassen von Oberschulen in Berlin.

Die Laudatio auf Prof. Klingler hält Prof. Dr.-Ing. Karl-Georg Busch, langjähriger Weggefährte in der Beuth Hochschule für Technik Berlin.

Bernhard-van-Lengerich-Forschungspreis (SPERRVERMERK:18.01.2019, bis 13:20 Uhr)

Den **Bernhard-van-Lengerich-Forschungspreis** für innovative Forschungstätigkeiten von Nachwuchswissenschaftlern/-innen auf dem Gebiet der Lebensmittelwissenschaften erhält **Dr. Maria Magdalena Wolz**.

Aus ihrer Dissertation: *“Thermal aggregation of whey proteins under shear stress and the effects on microparticulation in a high moisture extrusion process“* geht ihr innovativer Beitrag zur Fortentwicklung des Standes der Technik auf dem Gebiet der Herstellung von Mikropartikulaten aus Molkenprotein deutlich hervor. Die Arbeit von Frau Dr. Wolz, ist eine verfahrenstechnische Arbeit, die eine große Bedeutung für den Einsatz von mikropartikulierten Molkeproteinen haben wird, um zum Beispiel auch fettreduzierten Lebensmitteln eine cremige Struktur zu verleihen oder das Abschmelzverhalten von Eiscremes zu stabilisieren. Dabei bestand der innovative Gedanke, die Heißextrusion Molkenproteine durch gleichzeitige thermisch-mechanische Behandlung kontrolliert in einen aggregierten Zustand zu überführen.

Mit den von Frau Dr. Wolz erzielten Ergebnissen besteht eine gute Aussicht auf eine direkte wirtschaftliche Nutzenanwendung.

Die Laudatio auf Frau Dr. Wolz hält Prof. em. 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 der Lebensmittelwissenschaften 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 49. Wissenschaftliche Informationstagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V. wird 2020 wieder im Vorfeld der Internationalen Grünen Woche in Berlin veranstaltet.

1660 Wörter

Es gilt das gesprochene Wort.

Kontakt:

Prof. Dr. Eckhard Flöter, Prof. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser, Dipl.-Ing. Gabriele Gölz
Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V.,
Telefon: 030 / 314 27 551, Telefax: 030 / 314 27 557
E-Mail: info@getreideforschung.de