

7. Wissenschaftliches Symposium

Donnerstag, 6. November 2014, Würzburg

ab 19.00 Uhr Empfang und Abendessen

Zwischen Genuss und Gefahr: Risikowahrnehmung bei Lebensmitteln
Dr. Astrid Epp, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

Ort: Schlossgewölbe im Schlosshotel Steinburg
Mittlerer Steinbergweg 100, 97080 Würzburg

Freitag, 7. November 2014, Würzburg

09.15 Uhr *Begrüßung*
Dr. Peter Haarbeck, Verband Deutscher Mühlen, Berlin

Themenschwerpunkt 1:
Getreideprodukte, Allergien und Unverträglichkeiten: Aktueller Stand des Wissens

09.20 Uhr *Nahrungsmittelallergien und WDEIA*
Prof. Dr. Kirsten Beyer, Sektion Kinderallergologisches Studienzentrum,
Arbeitsgruppe Nahrungsmittelallergien und Anaphylaxie, Charité-
Universitätsmedizin, Berlin

10.00 Uhr *Zöliakie und Non-Celiac Sensitivities*
Sofia Beisel, Wissenschaftliches Team der Deutschen Zöliakie-
Gesellschaft, Stuttgart, und Prof. Dr. Peter Köhler, Deutsche
Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Freising

10.40 Uhr *Reizdarmsyndrom und FODMAPs*
Dr. Heiko Zentgraf, GMF Vereinigung Getreide-, Markt- und
Ernährungsforschung, Bonn

11.00 Uhr Kaffeepause

11.30 Uhr *Analytische Nachweisverfahren allergenkennzeichnungspflichtiger
Stoffe oder Erzeugnisse in Lebensmitteln*
Dr. Gesine Schulze, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und
Lebensmittelsicherheit, Erlangen

12.00 Uhr *Diskussion zu Themenschwerpunkt 1*

12:30 Uhr Pause und Mittagessen

Themenschwerpunkt 2:

*Nachhaltiger Getreideanbau und Perspektiven der Qualitätssicherung:
Neuartige Methoden der Analytik zur Vorhersage von Backqualitäten*

- 13.30 Uhr *Nitrateinträge und Umwelt: Die nationale Umsetzung von EU-Richtlinien*
Dr. Karl Severin, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Bonn
- 13.55 Uhr *Stickstoffdüngereinsparung bei Winterweizen durch verbesserte Vorhersage der Backqualität*
Dr. Doreen Gabriel, Institut für Pflanzenbau und Bodenkunde, Julius Kühn-Institut, Braunschweig
- 14.20 Uhr *Lösungsstrategien zur Optimierung der Backqualität von Roggenbrot*
Dr. Heinz Kaiser, Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e. V., Nuthetal
- 14.45 Uhr *Ansätze und erste Erkenntnisse für ein technisch-analytisches Qualitätssicherungssystem für Spelzweizen*
Julia Börsmann und Linda Ringer, Bremerhavener Institut für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik, ttz Bremerhaven
- 15.10 Uhr *Neuartige Auswertemethoden und optimierte Backversuche zur Beschreibung der Backqualität von Mehlen aus modernen Weizensorten*
Ludwig Fischer, Rosenmühle Ergolding, Projektkoordinator, und Jens Begemann, Max Rubner-Institut, Detmold

FEI-Projekt gemeinsam durchgeführt von Hans-Dieter-Belitz-Institut für Mehl- und Eiweißforschung und Lehrstuhl für Brau- und Getränke-technologie der TU München, beide in Freising sowie Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Max Rubner-Institut, Detmold
- 15.35 Uhr *Diskussion zu Themenschwerpunkt 2*
- 15.55 Uhr *Zusammenfassung und Ausblick*
Dr. Peter Haarbeck, Verband Deutscher Mühlen, Berlin
- 16.00 Uhr *Ende*

Ort: Auditorium im Schlosshotel Steinburg,
Mittlerer Steinbergweg 100, 97080 Würzburg

Ansprechpartner vor Ort:

Dr. Heiko Zentgraf, mobil 0172 2409605 oder
Dr. Peter Haarbeck, mobil 0171 3001003