

Veranstaltungshinweise

Teilnahmebedingungen: Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Teilnahme an den Fachvorträgen, die Tagungsunterlagen, die Getränke und Speisen in den Pausen. Die Teilnahme am Abendessen geben Sie bitte separat an.

Teilnahmegebühr: **DLG-Forum FoodTec: 650 Euro inkl. MwSt. Abendessen: 40 Euro inkl. MwSt.**

Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50,- Euro zzgl. MwSt. an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

Internet/Anmeldung: www.DLG.org/LebensmittelLM

Anmeldeschluss: **1. April 2016**

Veranstaltungsort: DLG e.V.
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main
www.DLG.org

Kontakt: DLG e.V.
Fachzentrum Lebensmittel
Ulla Mikosch
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 24788-311
Fax +49 69 24788-8311
U.Mikosch@DLG.org

Zimmerreservierung: Hotel Mercure Eschborn Helfmannpark
Tel. +49 6196 96970
Hotel Mercure Eschborn Ost
Tel. +49 6196 9010
Kontingent vorreserviert
bis 22. März 2016; Stichwort: „DLG“
Stand: Januar 2016; Änderungen vorbehalten



3. DLG-Forum FoodTec

Lebensmittel für Zöliakie- und Glutenintoleranz-Betroffene



19./20. April 2016
Frankfurt am Main
DLG-Haus

www.DLG.org/LebensmittelLM



Lebensmittel für Zöliakie- und Glutenintoleranz-Betroffene

Zöliakie und Glutenintoleranz sind Erkrankungen, die auf einer Überempfindlichkeit gegen Gluten beruhen, das in vielen Getreidesorten als Klebereiweiß enthalten ist. Aufgrund neuerer Studien zählen diese zu den am häufigsten vorkommenden ernährungsbedingten Erkrankungen. Da die Zöliakie bisher nicht ursächlich behandelt werden kann, ist eine lebenslange glutenfreie Ernährung nach augenblicklichem Erkenntnisstand die einzige Möglichkeit, der Krankheit zu begegnen. Wie verschiedene der heute für die betroffene Konsumentengruppe angebotenen Lebensmittel zeigen, ist deren Herstellung nicht trivial. Aus diesem Grunde wird diese Thematik nunmehr bereits zum dritten Mal in einem speziellen Forum aufgegriffen, in welchem vor allem technologische Aspekte der Herstellung von Lebensmitteln für Zöliakie- und Glutenintoleranz-Betroffene behandelt werden. Im Rahmen der Veranstaltung findet die Verleihung des DLG-Innovations Award „Junge Ideen“ statt.

Dienstag, 19. April 2016

10:00 Uhr **Begrüßung und Einführung**
Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, DLG e.V., Frankfurt am Main

Themenkreis 1:

- 10:10 Uhr **Gluten-assoziierte Erkrankungen – ein Überblick**
OA Dr. Martin Reichmayr, KH Hietzing, Wien, Österreich
- 10:50 Uhr **Update der EU-Verordnungen und Codex-Agenden**
Hertha Deutsch, AOECs-Codex-Delegierte, Wien, Österreich
- 11:30 Uhr **Neueste Entwicklungen und Herausforderungen bei der Analytik von Gluten**
Dr. Katharina Scherf, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Leibniz Institut, Freising
- 12:10 Uhr **Mittagspause**

Themenkreis 2:

- 13:30 Uhr **Aktuelles aus der Forschung im Bereich glutenfreier Backwaren**
Prof. Dr. Elke K. Arendt, University College Cork, Irland
- 14:10 Uhr **Bedeutung der Pentosane im Brot**
Dr. Stefano D'Amico, Universität für Bodenkultur, Wien, Österreich
- 14:50 Uhr **Qualitätsbeeinflussung glutenfreier Backwaren**
Markus Düsterberg, Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
- 15:30 Uhr **Kaffeepause**

Themenkreis 3:

- 16:00 Uhr **Mikrobielle Polysaccharide für glutenfreie Lebensmittel**
Dr. Frank Jakob, Technische Universität München, Freising
- 16:40 Uhr **Ballaststoffe und Hydrokolloide in glutenfreien Backwaren**
Hans-Jürgen Seitz, J. Rettenmaier und Söhne GmbH & Co. KG, Rosenberg
- 17:20 Uhr **Glutenfreie Pasta – Einfluss von Rezeptur und Prozessparametern**
Ass. Prof. Mag. Dr. Regine Schönlechner, Universität für Bodenkultur, Wien, Österreich
- 19:00 Uhr **Gemeinsames Abendessen**

Mittwoch, 20. April 2016

Themenkreis 4:

- 09:00 Uhr **Strategien zur Entfernung von Gluten aus glutenhaltigen Rohstoffen**
Dr. Katharina Scherf, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Leibniz Institut, Freising
- 09:40 Uhr **Hydrolyse von zöliakierelevanten Peptiden durch insektenassoziierte Peptidasen**
Nicole Mika, Justus-Liebig-Universität Gießen
- 10:20 Uhr **Verbesserung der Qualität von glutenfreien Broten durch innovative Verfahren und Rohstoffe**
Dana Elgeti, Maike Föste, Dr. Mario Jekle, Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker, Technische Universität München, Freising
- 11:00 Uhr **Kaffeepause und Verleihung des DLG-Innovations Award „Junge Ideen“**

Themenkreis 5:

- 11:30 Uhr **Strategien zur Herstellung glutenfreien Bieres**
Dr. Martin Zarnkow, Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, Freising
- 12:10 Uhr **Der Einsatz endogener Enzyme aus Gerste zur Herstellung von glutenfreiem Bier**
Roland Kerpes, Technische Universität München, Freising
- 12:50 Uhr **Texturanalyse von glutenfreien Produkten**
Lisa Umseher, Winopal Forschungsbedarf GmbH, Elze
- 13:30 Uhr **Schlusswort**