

A large, abstract graphic composed of numerous thin, red, curved lines that overlap and create a sense of depth and movement, resembling a stylized wave or a series of overlapping arches.

*»Healthy grain  
for a healthy diet«*

**20**<sup>•</sup> **INTERNATIONALE  
TAGUNG** **22.-23.4.2015**

20<sup>th</sup> International Scientific Conference

**KONFERENZPROGRAMM** CONFERENCE PROGRAMME

<b>ZEIT</b>	<b>TITEL</b>
Time	Title
<b>09.00</b>	<b>Willkommen – in der Forschungsregion Berlin-Brandenburg</b> <b>Demographische Entwicklung und Forschung zur altersgerechten Ernährung</b> Welcome at the research area of Berlin-Brandenburg Demographic development and research on age-based nutrition
	<b>Gastgeber IGV GmbH - Partner von Forschung und Wirtschaft</b> Host IGV GmbH – partner of research and business
	<b>Der Weg in die Zukunft – Brückenschlag zwischen Korn und (gesundem) Genuss</b> The road ahead – Bridging the gap between grain & (healthy) indulgence
	<b>Hafer und Hafererzeugnisse – Verarbeitung und Verbrauch in den nordischen Ländern</b> Oat and oat products – Processing and consumption in Nordic countries
<b>Diskussion &amp; Kaffeepause</b> Discussion and coffee break	
<b>11.10</b>	<b>Pasta, ein Eckpfeiler der Mittelmeer-Diät: gesundheitliche Vorteile, Chancen und Herausforderungen der Zukunft</b> Pasta, a cornerstone of Mediterranean diet: health benefits, opportunities and future challenges
	<b>Rekonstituierung von Kornreis mit den Zielstellungen A) Anreicherung und B) neue Produkte mit Ballaststoffen</b> Reconstitution of grainy rice with the targets A) fortification and B) new products with dietary fiber
	<b>Zukunftspotential von Einkorn, Emmer und Dinkel</b> Future challenges for einkorn wheat, persian wheat and spelt
<b>Diskussion</b> Discussion	
<b>12.30</b>	<b>Mittagspause &amp; Posterschau</b> Lunch break and poster exhibition
<b>14.00</b>	<b>Prozess-induzierte Veränderungen der Ernährungseigenschaften von Roggen</b> Process induced changes in nutritional properties of rye
	<b>Roggen und die Regulierung des Blutzuckerspiegels</b> Rye and glycaemic regulation
	<b>Am besten wirken Getreidefasern zur diabetischen Prävention</b> Cereal fibers are the best for diabetic prevention
	<b>Die Wechselwirkung zwischen Partikelgröße von Weizenfasern und deren ernährungsphysiologischen Eigenschaften: Drei klinische Studien</b> Interaction between particle size of wheat fiber and their nutritional properties: Three clinical trials
	<b>Diskussion &amp; Kaffeepause</b> Discussion and coffee break
<b>16.00</b>	<b>Der Weizenkeim – die »Schatztruhe« des wichtigsten Brotgetreides</b> Wheat germ the treasure of the most important bread grain
	<b>Die volkswirtschaftlichen Effekte der Mehlanreicherung mit Folsäure</b> The economic impact of flour fortification with folate
<b>Diskussion, Abschluss des 1. Konferenztages</b> Discussion, the end of the first day of the conference	
<b>19.00</b>	<b>Konferenzdinner</b> Conference Dinner

**REFERENT**  
Speaker

**EINRICHTUNG**  
Institution

Tilman Grune                      Deutsches Institut für Ernährungsforschung (DIfE), Nuthetal (DE)

Ralph Thomann                      IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal (DE)

Michael Gusko                      GoodMills Innovation GmbH, Hamburg (DE)

Juhani Sibakov                      VTT, Espoo (FI)

Camilla Melegari                      Barilla, Parma (IT)

Walter von Reding                      Bühler AG, Uzwil (CH)

Friedrich Longin                      Universität Hohenheim (DE)

Kati Katina                      University of Helsinki (FI)

Elin Östman                      Universität Lund (SE)

Andreas Pfeiffer                      Charité Berlin & DIfE, Nuthetal (DE)

Ludovic de Meeûs                      REALDYME SA, Garancières en Beauce (FR)

Roland Wermelinger                      HOCHDORF Swiss Nutrition Ltd., Hochdorf (CH)

Lutz Popper                      Mühlenchemie GmbH & Co. KG, Ahrensburg (DE)



23.4.2015

Änderungen vorbehalten.

<b>ZEIT</b>	<b>TITEL</b>
Time	Title
<b>09.00</b>	<b>Natriumreduzierung in Weizenbrot durch Optimierung der Textur</b> Reduction of sodium in wheat bread through optimized texture
	»Health Bread« – Gesunde Backwaren mit Zukunftspotential “Health Bread” – Healthy baked goods with future potential
	<b>Herausforderungen und Besonderheiten beim Backen mit Gerstenmehlen</b> Challenges and specific features in baking with barley flours
	<b>beta-Glucan Gerste als regionale Alternative zu Reis</b> beta-glucan barley – the regional alternative for rice
	<b>Diskussion &amp; Kaffeepause</b> Discussion and coffee break
<b>11.00</b>	<b>Vollkorngetreide und seine Komponenten: Auswirkungen auf Gesundheit und Krankheit</b> Whole Grain and its components: effects on health and disease
	<b>Verwendung von Zusatzstoffen in Getreideprodukten aus dreidimensionaler Perspektive: Technologie, Ernährung und Qualität</b> The use of additives in cereal foods from a three dimensional perspective: Technology, nutrition and quality
	<b>Die Verwendung von Enzymen für gesündere Produkte</b> The use of enzymes for healthier products
<b>12.00</b>	<b>Diskussion &amp; Mittagspause</b> Discussion and lunch break
<b>13.30</b>	<b>Marktpotenzial für Minorgetreide (Dinkel, Hafer, Roggen) in Europa</b> Market potential for minor cereals (spelt, oat, rye) in Europe
	<b>Proteinbasierte Methoden zur Quantifizierung von Weizenanteilen in Dinkel</b> Protein-based methods to quantitate common wheat in spelt wheat
	<b>Anwendungsmöglichkeiten der Blickbewegungstechniken und der »Blick auf die Welt«</b> Applications of eye-tracker techniques and the “view of the world”
	<b>Diskussion &amp; Kaffeepause</b> Discussion and coffee break
<b>15.00</b>	<b>Aufbereitungsverfahren für Amaranth zur Herstellung eines hochfunktionellen Sols zur Weiterverarbeitung zu glutenfreien Lebensmitteln</b> Process for amaranth for generating a sol with multifunctional properties for producing gluten-free food
	<b>Hochdruckbehandlung – ein Verfahren für die Herstellung von gesundem Niedrig-Allergen Getreide</b> High pressure processing – a method for the production of healthy low-allergen grains
	<b>Diskussion &amp; Coffee to go</b> Discussion and coffee to go
<b>16.00</b>	<b>Abschluss des 2. Konferenztages</b> The end of the second day of the conference

**REFERENT**

Speaker

**EINRICHTUNG**

Institution

Katharina Scherf

Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA), Freising (DE)

Carola Funk

GoodMills Innovation GmbH, Hamburg (DE)

Heinz Kaiser

Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V., Nuthetal (DE)

Karin Dieckmann

Dieckmann Cereals GmbH, Rinteln (DE)

Fred Brouns

Maastricht University (NL)

María José

Frutos Fernández

Miguel Hernández University Alicante (ES)  
and EFSA-ANS panel member

Merete Møller Engelsen

Novozymes A/S, Bagsvaerd (DK)

Bernadette Oehen

Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Frick, (CH)

Peter Koehler

Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA), Freising (DE)

Sarah Risse

Universität Potsdam (DE)

Tanja Bantleon

Institut für Agrar- und Stadtökologische Projekte an  
der Humboldt-Universität zu Berlin (IASP) (DE)

Pia Meinschmidt

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising (DE)

**ZEIT IGV LÄDT EIN**

Time IGV invites you

**09.00 IGV Besichtigung: Labore und Technika**  
IGV tour: labs and pilot plants

**11.00 Netwerkbildung (Gruppengespräche)**  
Networking and new co-operation possibilities

**Anmeldung  
Registration**



[www.igv-gmbh.de/20-tagung](http://www.igv-gmbh.de/20-tagung)  
[www.igv-gmbh.de/20-conference](http://www.igv-gmbh.de/20-conference)

<b>Kosten</b>	<b>Experten</b>	<b>Projekt-partner<sup>1</sup></b>	<b>Behörden</b>	<b>Presse &amp; Medien<sup>2</sup></b>	<b>Student<sup>3</sup></b>
<b>Komplette Konferenz</b> Conference Participation	955 €	835 €	955 €	<b>kostenfrei</b> free	120 €
<b>Tagesticket - Tag 1</b> Dayticket - Day 1	480 €	420 €	480 €		60 €
<b>Tagesticket - Tag 2</b> Dayticket - Day 2	480 €	420 €	480 €		60 €
<b>Dinner</b>	60 €				
<b>IGV Tour &amp; Netzwerkgespräche</b> IGV Tour & Networking	<b>kostenfrei</b> free				
<b>Fees</b>	<b>Experts</b>	<b>Project-partner<sup>1</sup></b>	<b>Authorities</b>	<b>Press &amp; Media<sup>2</sup></b>	<b>Student<sup>3</sup></b>



**FRÜH BUCHEN UND SPAREN - Frühbucher Tickets verfügbar bis 20.3.2015**  
**BOOK EARLY AND SAVE - Early Bird Tickets available until 20.3.2015**

**Preise inkl. 19.00 % MwSt.**  
Prices incl. 19.00 % VAT

<sup>1</sup> NutriAct, HMC, HGF, Members of Scientific committee

<sup>2</sup> Teilnahme nur mit gültigem Presseausweis. Am Veranstaltungstag bitte beim Check-In vorzeigen.  
Only participants with valid press card. Please show your card at check-in.

<sup>3</sup> Bitte senden Sie eine Kopie Ihrer Studienbescheinigung nach der Anmeldung an [igv-transfer@igv-gmbh.de](mailto:igv-transfer@igv-gmbh.de)  
Please send a copy of your student card to [igv-transfer@igv-gmbh.de](mailto:igv-transfer@igv-gmbh.de)

# Partner

# In cooperation with

Institut für  
Lebensmittel-  
und Umweltforschung e.V.



**SIMULTAN ÜBERSETZUNG**  
SIMULTANEOUS TRANSLATIONS



**KONTAKT**  
CONTACT

IGV GmbH  
M.A. Dipl.-Ing. Ines Gromes,  
Konferenz Sekretariat  
Arthur-Scheunert-Allee 40-41  
14558 Nuthetal

Tel. +49 33200 89-107  
Fax +49 33200 89-220  
igv-transfer@igv-gmbh.de

**VERANSTALTUNGSORT**  
VENUE

**Deutsches Institut für Ernährungsforschung  
Potsdam-Rehbrücke (DIfE)**  
German Institute of Human Nutrition  
Potsdam-Rehbrücke (DIfE)  
Arthur-Scheunert-Allee 114-116  
14558 Nuthetal  
Germany

### MIT DEM AUTO 🚗 BY CAR

Bergholz-Rehbrücke liegt an der Autobahn A115, die Berlin mit dem Dreieck Nuthetal (A10/Berliner Ring) verbindet. Benutzen Sie die Ausfahrt »Saarmund« und folgen Sie danach der Ausschilderung Richtung Potsdam. Folgen Sie 2 km der Hauptstraße, das DIfE-Hauptgebäude befindet sich auf der rechten Seite.

Bergholz-Rehbrücke is located on the Autobahn A115 which connects Berlin with the Autobahn junction Dreieck Nuthetal (A10/Berliner Ring). Please take the exit »Saarmund« and follow the signs to Potsdam. Drive about two kilometers along the road - the DIfE main building will be on your right.

### MIT DEM ZUG 🚆 BY TRAIN

Das DIfE liegt ca. 1,3 km vom Bahnhof Potsdam-Rehbrücke entfernt. Regelmäßige Zugverbindungen bringen Sie von Berlin Hauptbahnhof (Fahrzeit: ca. 30 min bis Potsdam-Rehbrücke) und Potsdam Hauptbahnhof (von dort Fahrzeit Straßenbahnlinie 91 oder 93: ca. 10 min) sicher und bequem nach Potsdam-Rehbrücke.

The distance from the train station Potsdam-Rehbrücke to the DIfE is approximately 1.3 kilometers. There are frequent train connections from Berlin Main Station (travel time approximately 30 minutes to Potsdam-Rehbrücke) or from Potsdam Main Station (from there take tramline 91 or 93 which brings you to the station Potsdam-Rehbrücke in about 10 minutes).

### MIT DEM FLUGZEUG ✈ BY AIRPLANE

Sie erreichen Berlin über die Flughäfen Tegel und Schönefeld. Von diesen Flughäfen haben Sie gute Verbindungen mit dem öffentlichen Nahverkehr nach Bergholz-Rehbrücke. Zum Beispiel mit dem RE7 von Schönefeld nach Potsdam-Rehbrücke. (Fahrzeit ca. 1 Stunde)

Berlin has two airports: Tegel and Schönefeld. Upon arrival, take the public transport system with its excellent connections to Bergholz-Rehbrücke. For example, train RE7 will take you from Schönefeld airport to Potsdam-Rehbrücke (travel time: approximately 1 hour).

