



## Fachtagung

### Einsatz von technischen Enzymen in der Bio-Backwarenherstellung

**21. September 2017**

**Ort:**

Morgensternhaus  
W-E-G Stiftung & Co. KG  
Gerloser Weg 70  
**36039 Fulda**

Tel.: 0661 25181-081

[www.morgensternhaus.eu](http://www.morgensternhaus.eu)

**Hintergrund:**

Technische Enzyme (tE) werden heute umfänglich bei der Herstellung von Backwaren eingesetzt. Die Gründe für den Einsatz sind vielfältig z.B. bei enzymschwachen Getreidesorten, Standardisierung des Mehls unabhängig von Rohstoffschwankungen oder die Anpassung der Teige an industrielle Prozesse. Eine besondere Herausforderung für Bio-Bäcker beim Einsatz bzw. Nichteinsatz von technischen Enzymen, stellt sich bei Kleinbackwaren, die über Gärunterbrechung hergestellt werden. Dies ist Schwerpunkt der anwendungsorientierten Beiträge. Ziel der Fachtagung ist es tiefere Informationen zu technischen Enzymen zu erhalten und bietet Backwarenherstellern Informationen zu Einsatzmöglichkeiten von tE aber auch zu alternativen technologischen Strategien ohne tE.

Wer:

Dieser Fachtag richtet sich an Mitarbeiter/innen und Unternehmer/innen aus dem Bereich der Bio-Backwarenherstellung und Bio-Backwaren Technik

Programm:

- 11.00 – 11.15 Uhr Begrüßung und Einführung  
Michael Hiestand, Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachfolger  
anschließend Vorstellungsrunde
- 11.15 – 12.00 Uhr Grundlagen der Enzyme – Einsatz und Wirkungsweise  
Prof. Dr.-Ing. Rainer Benning, Hochschule Bremerhaven
- 12.00 – 12:45 Begriffsbestimmung im Lebensmittelrecht - Kennzeichnung  
Abgrenzung und Zulassung von Lebensmittelenzymen  
Dr. Julia Gelbert, BLL e.V.
- Enzymeinsatz gemäß Bio-Recht  
Dr. Alexander Beck, AÖL e.V.
- 12.45 – 13.45 Uhr Mittagspause
- 13.45 – 14.30 Uhr Enzymtechnologie - Herstellung und Nachweis der Enzyme  
N.N. Enzymhersteller
- 14.30 – 15.15 Uhr Welche Probleme lösen Enzyme? Welche technologischen  
Alternativen gibt es?  
Julien Huen, ttz Bremerhaven
- 15.15 – 16.00 Uhr Praxisbericht: Backen ohne Enzyme  
N.N., Backwarenhersteller
- Ab 16.00 Uhr Offene Fragen und Schlussrunde

Ende: ca. 16.30 Uhr

Tagungsgebühren:

**300,- €** zzgl. MwSt / **Teilnehmer**

Die Verpflegung ist in den Tagungsgebühren enthalten

Über den Betrag erhalten Sie nach der Anmeldung vom Büro Lebensmittelkunde & Qualität eine Rechnung.

Ein Rücktritt von der Anmeldung ist bis zu 4 Wochen vor der Veranstaltung kostenfrei. Wird die Teilnahme weniger als 4 Wochen vorher abgesagt, fallen 80% der Kosten an.

# ANMELDUNG bis spätestens 01. August 2017

An

BLQ  
Annette Weber  
Untere Badersgasse 8  
97769 Bad Brückenau  
TEL 09741/4834  
[annette.weber@bl-q.de](mailto:annette.weber@bl-q.de)

Anmeldung:

## Fachtagung: Einsatz von technischen Enzymen in der Bio-Backwarenherstellung

am 21. September 2017 in Fulda, Morgensternhaus, W-E-G Stiftung & Co. KG

An der Fachtagung nehmen folgende Personen teil:

Anrede	Vorname, Name	Firma / Institution	Funktion

Bitte richten Sie die Rechnung an folgende Adresse:

<b>Firma / Institution</b>	
<b>Straße, Nummer</b>	
<b>PLZ, Ort</b>	
Tagungsgebühren: <b>300,- € / Teilnehmer (inkl. Verpflegung) zzgl. MwSt.</b> Über den Betrag erhalten Sie nach der Anmeldung vom Büro Lebensmittelkunde & Qualität eine Rechnung.	

Ein Rücktritt von der Anmeldung ist bis zu 4 Wochen vor der Veranstaltung kostenfrei. Wird die Teilnahme weniger als 4 Wochen vorher abgesagt, fallen 80% der Kosten an.