



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

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 tiefergehende 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.
- 12.45 – 13.45 Uhr Mittagspause
- 13.45 – 14.30 Uhr Enzymeinsatz gemäß Bio-Recht
Dr. Alexander Beck, AöL e.V.
- 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
Frank Schubert, Schubert Bio & Vollwert Bäckerei GmbH & Co KG
- 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

An

BLQ
Annette Weber
Untere Badersgasse 8
97769 Bad Brückenau
TEL 09741/4834
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:

Firma / Institution	
Straße, Nummer	
PLZ, Ort	
Tagungsgebühren: 300,- € / Teilnehmer (inkl. Verpflegung) zzgl. MwSt. 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.