

A large, abstract graphic composed of multiple overlapping, wavy red lines that create a sense of movement and depth, resembling a stylized wave or a series of overlapping curves.

*»Healthy grain
for a healthy diet«*

20[•] **INTERNATIONALE
TAGUNG** **22.-23.4.2015**

20th International Scientific Conference

KONFERENZPROGRAMM CONFERENCE PROGRAMME

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

Michel Burla

HOCHDORF Swiss Nutrition Ltd., Hochdorf (CH)

Lutz Popper

Mühlenchemie GmbH & Co. KG, Ahrensburg (DE)

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

Maria Jose Frutos
Fernandez

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 & SMI Teltow (angefragt) (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)

 **24.4.2015**

Änderungen vorbehalten.
Subject to change.

ZEIT Time	TITEL Title
09.00	IGV Besichtigung: Labore und Technika IGV tour: labs and pilot plants
11.00	Netzwerkbildung (Gruppengespräche) Networking and new co-operation possibilities

Anmeldung > www.igv-gmbh.de/20-tagung
Registration > www.igv-gmbh.de/20-conference

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

 **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

¹ NutriAct, HMC, HGF

² 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.

³ Bitte senden Sie eine Kopie Ihrer Studienbescheinigung nach der Anmeldung an igv-transfer@igv-gmbh.de

Please send a copy of your student card to igv-transfer@igv-gmbh.de

Partner

In cooperation with

Institut für
Lebensmittel-
und Umweltforschung e.V.



Berlin-Brandenburgische Gesellschaft
für GETREIDEFORSCHUNG e.V.



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



MIT DEM AUTO 🚗 BY CAR

Nuthetal/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.

Nuthetal/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).

