

11. WISSENSCHAFTLICHES SYMPOSIUM

11. Wissenschaftliches Symposium – Programm

Mittwoch und Donnerstag, 7. und 8. November 2018 in Würzburg

Schlosshotel Steinburg | Mittlerer Steinbergweg 100 | 97080 Würzburg

Navigation: „Steinburgstraße“ oder „Reußenweg“

T 0931 97020 | F 0931 97121 | E hotel@steinburg.com

Mittwoch, 7. November 2018 abends im Schlossgewölbe

ab 19.00 Uhr Informeller Empfang und Abendessen mit Impulsvortrag

*Zurück in die Zukunft: 60 Jahre Getreide-, Markt- und Ernäh-
rungsforschung – beispielhafte Projekte mit neuen Perspektiven*

Dr. Heiko Zentgraf, GMF, Bonn

Donnerstag, 8. November 2018 im Plenum

ab 08.30 Uhr Registrierung

09.00 Uhr *Begrüßung und Einführung*
Dr. Peter Haarbeck, VGMS, Berlin

THEMENSCHWERPUNKT I: GETREIDE KRANK DURCH WEIZEN, GLUTEN UND ATI?

09.10 Uhr *Krankheitsbilder, Diagnostik und Therapie: Zwischen Kon-
sens und Nonsens*
Dr. Imke Reese, Ernährungstherapeutische Praxis München

09.50 Uhr *Aktuell laufende Forschungsvorhaben: Einfluss von Getreide-
arten/-sorten und Verarbeitungsprozessen sowie Möglichkei-
ten einer „Sensitivitäts-Analytik“*
PD Dr. Friedrich Longin, Landessaatzuchtanstalt an der
Universität Hohenheim, Stuttgart
Dr. Katharina Scherf, Leibniz-Institut für Lebensmittel-Sys-
tembiologie an der TU München, Freising

Diskussion

10.45 Uhr Kaffeepause im Foyer

**THEMENSCHWERPUNKT II: MARKT
PRODUKTVIELFALT – AUF NEUEN ABSATZWEGEN IN DIE ZUKUNFT?**

11.15 Uhr *Mehr als Burger und Bagel to go: Getreideprodukte in der Gemeinschaftsgastronomie und Trends im Außer-Haus-Verzehr*
Burkart Schmid, Geschäftsführender Vorstand, Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie e.V. – Deutscher Fachverlag GmbH, Chefredakteur „gv-praxis“, Frankfurt/M.

11.45 Uhr *Cool im Trend: Tiefgekühlte Backwaren, Pizzen, Snacks und andere Getreideerzeugnisse*
Dr. Sabine Eichner, Geschäftsführerin, Deutsches Tiefkühlinstitut e.V., Berlin

Diskussion

12.45 Uhr *Mittagessen im Rittersaal – Kaffee im Foyer*

**THEMENSCHWERPUNKT III: ERNÄHRUNG
FORSCHUNG UND KOMMUNIKATION – CHANCEN FÜR MORGEN?**

14.00 Uhr *Das Ernährungsforschungs-Cluster „enable“: Verbraucherpräferenzen, gesunde Lebensmittel-Prototypen und neue Informationstechnologien für alle Lebensphasen*
Prof. Dr. Dorothee Volkert, Institut für Biomedizin des Alters, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

14.30 Uhr *Getreideballaststoffe und intestinale Mikrobiota – Realitäten und Perspektiven*
Prof. Dr. Bernhard Watzl, Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

Diskussion

15.30 Uhr *Kaffeepause im Foyer*

16.00 Uhr *„Vom Korn zum Brot“. Ein Thema für die Ernährungsbildung*
Prof. Dr. Silke Bartsch (und Heike Müller), Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre, TU Berlin

Diskussion

16.45 Uhr *Resümee und Ausblick*
Dr. Peter Haarbeck, VGMS, Berlin

**17.00 Uhr *Ende der Veranstaltung –
Kommunikativer Ausklang mit Snack to go***

Ansprechpartner:

Kathrin Dreke | Organisation
T 030 2123369 41
E kathrin.dreke@vgms.de

Dr. Peter Haarbeck | Inhalt
T 030 2123369 33
E peter.haarbeck@vgms.de

Stand: 31. Juli 2018