

15. WISSENSCHAFTLICHES SYMPOSIUM

15. Wissenschaftliches Symposium – Programm

Montag und Dienstag, 14. und 15. November 2022 in Würzburg

Schlosshotel Steinburg | Reußenweg 2 | 97080 Würzburg

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

Montag | 14. November 2022 | abends im Schlossgewölbe

ab 19.00 Uhr *Informeller Empfang und Abendessen mit Impulsvortrag*

*Weizen der Zukunft – wie passen Produktivität, Nachhaltigkeit,
Backqualität und Inhaltsstoffe unter einen Hut?*

Prof. Dr. Friedrich Longin, Universität Hohenheim

Dienstag | 15. November 2022 | im Plenum

ab 08.30 Uhr Registrierung

09.00 Uhr *Begrüßung und Einführung*
Sandra Blackert, VGMS, Berlin

THEMENSCHWERPUNKT I: WAS KOMMT MORGEN AUF DEN TELLER?

09.10 Uhr *Das Menü der Zukunft – Perspektiven aus Sicht von Ernäh-
rungs-Profis*
Dr. Margareta Büning-Fesel, Bundeszentrum für Ernäh-
rung, Bonn

09.50 Uhr *Alternative Proteine als neues Schwungrad für die Getreide-
branche? Rohstoffversorgung für den Lebensmittelmarkt der
Zukunft*
Kristal Golan, BayWa, München

10.20 Uhr *COPLANT-Studie – Zukünftige Forschung zu pflanzenbasier-
ter Ernährung*
Dr. Iris Trefflich, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

10.50 Uhr Kaffeepause im Foyer

11.20 Uhr *Was sind „hochverarbeitete Lebensmittel“ und welchen Ein-
fluss haben sie auf unsere Gesundheit?*
Svenja Fedde, Christian-Albrechts-Universität, Kiel

11.50 Uhr *Ernährung der Zukunft bei IFS & Co. – Was kommt auf die Hersteller zu?*
Martin Amend, Agrizert, Bonn

12.20 Uhr *Mittagessen im Rittersaal – Kaffee im Foyer*

**THEMENSCHWERPUNKT II:
AUS WISSENSCHAFT UND FORSCHUNG**

13.30 Uhr *Vorhersage der Funktionalität von Weizenkleber bei der Brotherstellung*
Prof. Dr. Katharina Scherf, KIT Karlsruhe

14.00 Uhr *Anpassung der Funktionalität von Weizenkleber durch unterschiedliche Zusätze*
Nina Höller, KIT Karlsruhe

14.30 Uhr *Kaffeepause im Foyer*

15.00 Uhr *3D-Druck stärkebasierter Materialien zur Herstellung definierter Lebensmitteltexturen*
Martin Heckl, Technische Universität München, Freising

15.20 Uhr *Weizensensitivität – eine diagnostische Herausforderung*
Prof. Dr. Stefan C. Bischoff, Universität Hohenheim, Stuttgart

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

16.15 Uhr *Ende der Veranstaltung – Kommunikativer Ausklang mit „Snack to go“*

Ansprechpartnerin:

Sandra Blackert
Wissenschaftliche Leitung

T 030 2123369 39
E sandra.blackert@vgms.de

Hinweis: Die Teilnahme am Wissenschaftlichen Symposium einschließlich des Abendessens im Schlossgewölbe kostet 199 Euro oder 99 Euro für VGMS-Mitglieder, jeweils zuzüglich gesetzlicher Umsatzsteuer. Anmeldung und Rechnungsstellung über die Bundesmühlentkontor GmbH, Berlin. Zimmer zum Preis von 143 Euro inklusive Frühstück sind im Schlosshotel Steinburg vorreserviert.

Stand: 20. September 2022