

FACHTAGUNG

betaGlucan Gerste

📍 Fakten 🔍 Forschung 📈 Marktchancen

23./24. SEPTEMBER 2014

🚩 VERANSTALTET VON

ILU Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V. in Zusammenarbeit mit
IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH und
Universität Hamburg

📍 VERANSTALTUNGSORT

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40-41
14558 Nuthetal

📍 TAGUNGSBÜRO

ILU e.V. • Frau Ines Gromes • branchentransfer@ilu-ev.de
Arthur-Scheunert-Allee 40-41
14558 Nuthetal

🕒 PROGRAMM

📅 DIENSTAG, 23. SEPTEMBER 2014

12.00 Uhr	Registrierung	
13.00 Uhr	Begrüßung	🗨️ Dr. K. Schreiber, IGV GmbH, Nuthetal
13.15 Uhr	Gerste und Life Style – Gesundheitsnutzen als Mehrwert	🗨️ K. Dieckmann, Dieckmann-Cereals GmbH, Rinteln
13.45 Uhr	betaGlucan Gerste aus Sicht der Pflanzenzüchtung – was macht sie so besonders?	🗨️ Dr. G. Jansen, Julius Kühn Institut, Groß-Lüsewitz
14.15 Uhr	beta-Glucan Bestimmung in Rohstoffen und Lebensmitteln	🗨️ IGV Testlabor, Nuthetal
14.30 Uhr	Gersten-Müllerei heute – Praktische Erfahrungen einer Schälmaschine	🗨️ N. Hauf, Brüggel KG, Lübeck
15.00 Uhr	☕ Kaffeepause	
15.30 Uhr	FunkyBarley – ein Projektnetzwerk der Ostsee-Anreiner-Staaten zu Gerste	🗨️ Prof. S. Rohn, Uni Hamburg
15.50 Uhr	Moderne Backwaren aus Gerste – Besonderheiten in der Teigbereitung	🗨️ Dr. H. Kaiser; M. Prohassek; ILU e.V., Nuthetal
16.20 Uhr	ILU TRADEIT Projekt Traditionelles Handwerk in Europa – Gersteprodukte eine Chance für das Backwarenhandwerk	🗨️ Dr. K. Schmidt, ILU e.V., Nuthetal R. Stolzenberger, Bönigheim
17.00 Uhr	Ende	
19.00 Uhr	Gemeinsames Abendessen, Zeit für Gespräche und Genuss	

Gerste ist seit Jahrtausenden ein wertvolles Grundnahrungsmittel in weiten Teilen der Welt. Mit der Bestätigung von Health Claims für die positive Wirkung der beta-Glucane aus Gerste auf den Fett- und auf den Kohlenhydratstoffwechsel durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) rücken beta-glucanreiche Gerste-Produkte jetzt vermehrt in den Fokus der Lebensmittelbranche und der Konsumenten.

Sowohl Forschungseinrichtungen aus Deutschland als auch der Ostsee-Anrainerstaaten engagieren sich für die Nutzung betaGlucan-Gerste als modernes Lebensmittel mit natürlichem Gesundheitsnutzen. Das EU Projekt TRADEIT unterstützt dabei speziell die handwerkliche Verarbeitung in Backwarenbetrieben.

Im Rahmen der Fachtagung **betaGlucan Gerste • Fakten • Forschung • Marktchancen** referieren Experten zu neuesten Erkenntnissen aus Forschung und Praxis von der Züchtung, Verarbeitung bis zu Produktentwicklung und Vermarktung. Mediziner und Ernährungsexperten zeigen die besondere Bedeutung der löslichen Ballaststoffe für eine gesunde Lebensweise.

Bei einer praktischen Vorführung im IGV Technikum werden Besonderheiten der Verarbeitung von Gerstenmehl zu Backwaren demonstriert und Produkte zur Verkostung angeboten.

🕒 PROGRAMM

📅 MITTWOCH, 24. SEPTEMBER 2014

08.30 Uhr	Sehen – Schmecken – Genießen: Backvorführung Gerste-Gebäcke, IGV Backstube	🗨️ M. Prohassek, IGV GmbH, Nuthetal
09.30 Uhr	Gerste, das Urkorn des Menschen – eine kulturhistorische Betrachtung	🗨️ Dr. A. Fadani Museum Brotkultur, Ulm
10.00 Uhr	Die besonderen lebensmitteltechnologischen Eigenschaften von beta-Glucan Gerste	🗨️ Dr. U. Bindrich, DIL e.V., Quakenbrück
10.30 Uhr	☕ Kaffeepause	
11.00 Uhr	Die Bedeutung der löslichen und unlöslichen Ballaststoffe in der Ernährung Gesunder und Diabeteskranker	🗨️ Prof. Dr. A. Pfeiffer, DIfE/Charité, Berlin
11.30 Uhr	Werbung für den gesundheitlichen Nutzen von Lebensmitteln – Was ist erlaubt?	🗨️ H. Franke, Verbraucherzentrale Brandenburg, Potsdam
12.00 Uhr	Ballaststoffe – das Thema in der praktischen Ernährungsberatung	🗨️ A. Müller, Dr. Ambrosius, Studio für Ernährungsberatung, Hameln
12.30 Uhr	🍴 Mittags-Imbiss	
14.00 Uhr	Lösliche Ballaststoffe in der Therapie von Darmerkrankungen	🗨️ Prof. Dr. U. Böcker, Vivantes Klinikum Neukölln (angefragt)
14.30 Uhr	Verarbeitung von Gerste – Erfahrungen aus Finnland	🗨️ J. Sibakov, VTT Espoo, Finnland
15.00 Uhr	Der Medienwandel als Chance für moderne unkonventionelle PR	🗨️ A. Böcker, Freier Journalist, Obernkirchen
15.30 Uhr	Ende	



▶ ANMELDUNG

Per E-Mail an **branchentransfer@ilu-ev.de**
oder
per Faxantwort an: **+49 33200 89-220**

▶ ANMELDESCHLUSS

18. September 2014

▶ TEILNAHMEBEITRAG

250,- € (Inkl. Catering, Erfrischungsgetränke, Backvorführung)
200,- € für ILU e.V. Mitglieder
30,- € Gemeinsames Abendessen

(Alle Preise zzgl. 19% MwSt.)

▶ ANMELDEBEDINGUNGEN

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung per E-Mail. Die Rechnung folgt separat per Post. Die Stornierung ist bis **18.09.2014** kostenfrei. Barzahlungen am Tage der Registrierung sind möglich. Danach bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers ist der gesamte Beitrag zu entrichten. Eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers ist nach Absprache möglich.

Der Veranstalter behält sich vor, unvermeidliche Programmänderungen vorzunehmen. Der Veranstalter ist berechtigt, vom Vertrag zurück zu treten, wenn die für eine wirtschaftliche Durchführung der Veranstaltung erforderliche Anzahl an Teilnehmern nicht erreicht wird oder sonstige nicht im Verantwortungsbereich des Veranstalters liegende Gründe vorliegen, die die Durchführung der Veranstaltung unmöglich machen. In diesem Fall wird der Besucher unverzüglich benachrichtigt und die bereits geleistete Zahlung erstattet.

Ihre Adressdaten werden ausschließlich zum internen Gebrauch erhoben. Auf der Veranstaltung wird Foto- und Filmmaterial angefertigt. Wir informieren die Teilnehmer(innen), dass evtl. auch ihre Person aufgenommen und dass das Bildmaterial zur redaktionellen Berichterstattung verwendet werden kann.

▶ ÜBERNACHTUNG

Hotelzimmer für Ihren Tagungsaufenthalt finden Sie auf der Homepage
<http://www.potsdamtourismus.de>

Potsdam Tourismus Service
Am Neuen Markt 1
14467 Potsdam
Tel. +49 331-2755 88 99
Fax +49 331-2755 829
tourismus-service@potsdam.de

FACHTAGUNG

betaGlucan Gerste

🔍 Fakten 🔍 Forschung ⚡ Marktchancen

23./24. SEPTEMBER 2014

📍 ANREISE

🚗 Mit dem Auto

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. In Bergholz-Rehbrücke erreichen Sie ca. 200 m nach der ARAL-Tankstelle das IGV.

🚆 Mit dem Zug

Das Institut liegt ca. 10 Gehminuten 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 Straßenbahn: ca. 10 min) sicher und bequem zum IGV.

✈️ Mit dem Flugzeug

Sie erreichen Berlin über die Flughäfen **Tegel** und **Schönefeld**. Von diesen Flughäfen haben Sie schnelle Verbindungen mit dem öffentlichen Nahverkehr nach Bergholz-Rehbrücke. Zum Beispiel mit dem **RE7** von Schönefeld nach Potsdam-Rehbrücke. (Fahrzeit ca. 1 Stunde)



FAX +49 33200 89-220

Ich melde mich an zur

FACHTAGUNG
betaGlucan Gerste

🔍 Fakten 🔍 Forschung 🔄 Marktchancen

23./24. SEPTEMBER 2014

❶ Anmeldung bitte **bis 18. September 2014**, pro Person jeweils ein Formular.
Teilnahmebeitrag und Anmeldebedingungen siehe Veranstaltungshinweise.

❷ Der Veranstalter erhebt Ihre Adressdaten ausschließlich zum internen Gebrauch.
Auf der Veranstaltung wird Foto- und Filmmaterial angefertigt. Wir informieren die Teilnehmer(innen), dass evtl. auch ihre Person aufgenommen und dass das Bildmaterial zur redaktionellen Berichterstattung verwendet werden kann.

Bitte senden Sie mir eine Anmeldebestätigung und Rechnung

Titel, Vorname, Name

Firma

USt.-ID Nr. (bei Teilnehmern aus EU-Ländern außer Deutschland)

Abteilung/Position

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum, Unterschrift

Wirtschaft/Forschungsorganisationen **250,- €**

ILU Mitglied **200,- €**

Gemeinsames Abendessen **30,- €**

❶ Alle Preise zzgl. 19% MwSt., Imbiss und Erfrischungsgetränke inklusive.