

**Praxisseminar**  
**Senkung des Acrylamidgehaltes in**  
**Brot und Feinen Backwaren**

**20. März 2018**

**in Detmold**



**Mittwoch, 20. März 2018**

- 12<sup>00</sup> Uhr **Eröffnung und Begrüßung**
- 12<sup>15</sup> Uhr **Acrylamid – Was ist das?** (Matthäus/Haase)
- Grundlagen
  - Exposition
  - Toxikologie
- 13<sup>00</sup> Uhr **Analytik** (Vosmann)
- Methoden zum quantitativen und qualitativen Nachweis von Acrylamid
- 13<sup>45</sup> Uhr **Pause**
- 14<sup>15</sup> Uhr **Acrylamid – Rechtliche Regelungen** (Haase)
- Aktuelle Rechtslage
  - Änderungen im Rahmen der neuen EU-Verordnung
- 15<sup>00</sup> Uhr **Minimierungsstrategien von Acrylamid in Lebensmitteln** (Haase/NN)
- Codes of good practice (CoP)
  - Minimierungsansatz Asparaginase
- 16<sup>30</sup> Uhr **Pause**
- 16<sup>45</sup> Uhr **Praktikum Backversuche -** (Pfleger/Nikel)
- Auswirkungen veränderter Herstellungsbedingungen auf die Backqualität**
- Roggenmischbrot  
Produktqualität bei angepasster Backtemperatur
  - Weizenbrot  
Produktqualität bei angepasster Backtemperatur
  - Gegenüberstellung von Lebkuchen aus Original- und optimierter Rezeptur
- 17<sup>45</sup> Uhr **Abschlussdiskussion, Ende des Seminares**

## **Teilnahmebedingungen**

Die Mindestteilnehmerzahl zur Durchführung des Seminars beträgt 10 Personen. Um eine bestmögliche Betreuung zu gewährleisten, ist die Teilnehmerzahl auf max. 20 Personen beschränkt.

Die Teilnahmegebühr beträgt 495€. Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung erhalten einen Rabatt von 20%.

## **Zielgruppe**

Das Thema „Acrylamid in Backwaren“ ist für Produzenten, Technologen aber auch Verkaufskräfte aus dem Bäckereibereich von Relevanz. Dies gilt besonders im Hinblick auf die ab dem 11. April 2018 geltende „Acrylamidverordnung“.

Es werden keine Vorkenntnisse benötigt.

## **Tagungsort**

Roemer-Haus der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF e.V.), Schützenberg 10, 32756 Detmold, Telefon 05231 61664-0, [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de)

## Durchführung des Seminars



Dr.  
**Norbert Haase**

Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide



Dr.  
**Bertrand Matthäus**

Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide



Dr.  
**Klaus Vosmann**

Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide



**NN**

SternEnzym GmbH & Co. KG



M.Sc.  
**Franz Pflieger**

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.



Bäckermeister  
**Eduard Nikel**

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH

# Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH

eine Tochtergesellschaft der  
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.



## Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft



- Getreide- und Mehlanalytik
- Backversuche



**SCHNELL**

**ZUVERLÄSSIG**

**EXAKT**



DIGeFa GmbH  
Schützenberg 10  
32756 Detmold

Fon: (05231) 61664-24  
Fax: (05231) 61664-21  
Mail: [info@digefa.net](mailto:info@digefa.net)



**Weitere Informationen:**  
[www.digefa.net](http://www.digefa.net)