

Pressebericht zu den 26. Detmolder Studientagen der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold

Im Februar 2012 nahmen wieder über 80 BerufsschullehrerInnen und Praxisausbilder aus dem gesamten Bundesgebiet an den Detmolder Studientagen teil, um sich über neueste Entwicklungen im Lebensmittelgewerbe informieren.

Mit einem Vortrag über aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht wurde die Veranstaltung eröffnet. Über rheologische Methoden in der Getreideanalytik ging es anschließend zur Bäckereitechnologie. Hier wurden zunächst die Aussagekraft von Proteingehalt und Fallzahl und ihre Bedeutung als Indikator der Backqualität beleuchtet. Es folgten Vorträge über die Krumbildung während des Backprozesses und über Methode zur Keimbestimmung an Gärgutträgern.

Der Qualitätsbeurteilung von industriell hergestellten Roggenvollkornbrot mit teilweise sehr langer Mindesthaltbarkeit folgte ein Überblick über die optimalen Parameter zur Herstellung guter Roggenvollkornbrote. Der erste Tag endete mit der Aussicht darauf, dass es schon bald gelingen kann, glutenfreie Brote so herzustellen, dass die einen ähnlichen Charakter haben wie Roggenbrote. Für Menschen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) wäre das ein echter Gewinn an Lebensqualität.

Das Praktikum befasste sich diesmal schwerpunktmäßig mit Sauerteig.

An den aufgebauten Stationen konnten die Teilnehmer die unterschiedlichsten Sauerteige und Sauerteigbrote, die Säure- und Aromabildung selbst riechen und schmecken und entsprechend beurteilen und bewerten.

Im Forum wurden diesmal neue Berufe vorgestellt, „Speiseeishersteller/in“ sowie „Fachkraft der Systemgastronomie im Bäckerhandwerk“.

Ein Referat über die Reduktion von Transfettsäuren in Feinen Backwaren bildete den Auftakt für den dritten Studientag. Abgerundet wurde der Themenreigen durch die Bäckereitechnik. Zunächst ging es um die Planung einer neuen Bäckerei. Von der Prozessplanung, der Produktionstechnik, der Bau- und Haustechnik spannte der Referent den Bogen über die Analyse und Optimierung der Produktionsabläufe bis zu Detailfragen des Betriebsaufbaus. Anschließend wurden die Funktionsweise und die Einsatzmöglichkeiten vollautomatischer Backstationen in Bäckereien vorgestellt.

Herr Heiner Lucks, Vorsitzender des Ausbildungsausschusses der AGF kündigte an, dass **die nächsten Detmolder Studientage** voraussichtlich **vom 18. bis 20.**

**Februar 2013** stattfinden werden. Nähere Informationen dazu werden ab März auf der neu gestalteten Homepage der AGF und [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de) zu finden sein.