

Presse-Information

Internationales Treffen der Millingfamily in Hamburg

08.08.2007

Mühlenchemie veranstaltete 3. Internationales Symposium „Future of Flour“ – Mehlexperten aus 60 Ländern tauschten Fachwissen aus – Teilnehmerzahl wieder übertroffen

Hamburg / Ahrensburg. Für zwei Tage war Hamburg Weltzentrum der „Millingfamily“. Zum dritten Internationalen Mühlenchemie-Symposium „Future of Flour“ kamen 300 Teilnehmer aus 60 Ländern. Diese Rekordzahl zeigt die steigende Bedeutung des internationalen Treffens für die Vertreter der Mühlenindustrie, Müller und Wissenschaftler. Das zweitägige Treffen am 14. und 15. Juni 2007 galt dem regen Austausch und Diskussionen über die neuesten Erkenntnisse des Weizenanbaus, der Mehlerverarbeitung, Mehlerverbesserung und Mehlanreicherung.

„Die große Teilnehmerzahl beim Symposium zeigt, welche enorme Bedeutung die internationale Zusammenarbeit für die Mühlenindustrie hat“, sagt Lennart Kutschinski, Geschäftsführung Mühlenchemie. „Nicht nur der Austausch von Fachwissen spielt eine Rolle, sondern vor allem auch die Pflege und der Aufbau von Beziehungen.“ Während des zweitägigen Kongresses, der alle drei Jahre in Hamburg stattfindet, informierten 23 Referenten aus elf Ländern über aktuelle Fragen der Mehlerstandardisierung und Optimierung der Backmitteleigenschaften.

Eines der länderübergreifenden Schlüsselthemen, das eine enge Zusammenarbeit der internationalen Mehlerindustrie fordert, war die Mehleranreicherung mit Vitaminen und Mineralstoffen. Referenten wie Prof. Glen Maberly von der Flour Fortification Initiative (FFI) aus Atlanta (USA) und Dr. Regina Moench-Pfanner von der Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN) in Genf (Schweiz) berichteten über die neuesten Entwicklungen und Anwendungen in diesem Bereich. Die Mehleranreicherung ist besonders in Afrika und Asien von großer Bedeutung. Laut GAIN liegen die größten Probleme, die in Entwicklungsländern durch Mangelernährung entstehen, in einem Mangel an Vitamin A (Retinol), Eisen, Jod, Folsäure und Zink. Die Anreicherung des Grundnahrungsmittels Mehl mit Vitaminen und Mineralstoffen kann dazu beitragen, die Krankheits- und die Sterblichkeitsrate zu senken. Deshalb setzt sich die FFI als internationaler Zusammenschluss von Universitäten, öffentlichen Einrichtungen und privaten Unternehmen dafür ein, eine Mehleranreicherung weltweit durchzusetzen. „Unser Ziel ist es, bis 2008 die Anreicherung von 70 Prozent der weltweiten Mehlerproduktion zumindest mit Eisen und Folsäure zu etablieren“, erklärte Glen Maberly in Hamburg das Bestreben der FFI.

Mühlenchemie GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Str. 55 / D-22926 Ahrensburg
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-001
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-010
E-Mail: info@muehlenchemie.de
www.muehlenchemie.de



Mühlchemie

makes good flours even better

Die Vorträge deckten dazu ein große Bandbreite an Praxisthemen ab und gaben Antworten auf viele wichtige Fragen, mit denen sich die Müller heute beschäftigen. Leif Holmgren, Leiter Forschung und Entwicklung bei Wasabröd AB in Filipstad (Schweden), erläuterte zum Beispiel verschiedene Möglichkeiten zur Reduzierung der Acrylamidbildung in Backwaren. Lange Garzeiten, die Vermeidung zu geringer Restwassergehalte der Endprodukte und die Backbedingungen, vor allem Temperatur und Backzeit, seien dafür entscheidende Faktoren. Ferner könne der Zusatz des Enzyms Asparaginase den Acrylamid-Gehalt um über 75 Prozent mindern.

Dr. Gary Hou vom Wheat Marketing Center in Portland (USA) beschrieb die qualitätsbeeinflussenden Faktoren bei Instant-Nudeln. Er erläuterte, wie die Ölaufnahme von Instant-Nudeln beeinflusst wird und dass deren Verringerung nach wie vor aus wirtschaftlichen und gesundheitlichen Gründen ein vorrangiges Ziel ist.

Prof. Fengcheng Wang vom Grain College der Henan University of Technology in Zhengzhou (China) referierte über die Rheologie und Backeigenschaften bei Dampfbrotanwendungen. Gut 40 bis 45 Prozent des Weizens werden in China für die Herstellung von Dampfbrot verwendet, das einen wichtigen Teil der chinesischen Ernährung darstellt. Anschaulich verdeutlichte Wang die Notwendigkeit eines richtigen Verhältnisses von Eiweißqualität und -quantität im Mehl für ein bestmögliches Ergebnis.

Dr. Lutz Popper präsentierte unter anderem die neuesten Erkenntnisse über die Auswirkungen von Esterasen auf die Teig rheologie und Backeigenschaften. Der Leiter der Mühlchemie Forschungsabteilung zeigte dabei die Eigenschaften unterschiedlicher Esterasen auf und beschrieb, welches Potential Esterasen für die Optimierung der rheologischen Eigenschaften von Teigen und die Backergebnisse haben.

Im Rahmen des Symposiums präsentierte Dr. Lutz Popper außerdem das erste umfassende Kompendium zur Behandlung und Verbesserung von Mehl, „Future of Flour“. Als Nachschlagewerk für Praktiker und Mühlenmanager bündelt es internationales Fachwissen. Große Begeisterung erntete auch Volkmar Wywiol, geschäftsführender Gesellschafter der Mühlchemie und Chairman der Stern-Wywiol Gruppe Holding, mit seiner Neuauflage des Buches „art and flour – Eine weltumspannende Galerie der Mehlsäcke“, eine einzigartige Sammlung von mehr als 1.200 Mehlsäcken aus über 95 Ländern.

Mühlchemie GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Str. 55 / D-22926 Ahrensburg
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-001
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-010
E-Mail: info@muehlchemie.de
www.muehlchemie.de



STERNWYWIOL
Gruppe



Mühlenchemie

makes good flours even better

Das zweitägige Symposium war für alle Beteiligten ein großer Erfolg. Die Teilnehmerzahl von 300 Personen ist ein Rekord in der Unternehmensgeschichte der Mühlenchemie. „Herzlichen Glückwunsch zu einem außerordentlich erfolgreichen Symposium. Eine freundschaftliche Atmosphäre, geprägt von großem Service und perfekter Organisation, stellte einen idealen Rahmen für die Präsentation von Innovationen in Technologie und Wissenschaft dar“, dankte Glen Maberly den Veranstaltern.

Die Mühlenchemie GmbH & Co. KG gehört weltweit zu den führenden Anbietern von Mehlbehandlungs- und Mehlverbesserungsmitteln. Das Unternehmen bietet den Mühlen der Welt einen Rund-um-Service für Flour Fine Tuning – EnzymSysteme, Bromatersatz, Ascorbinsäure in mehlgerechter Form, Oxidationsmittel, Bleichmittel, Backkonzentrate für Fertigmehle, Vitamin- und Mineralstoffpremixe bis hin zur Beratung von Backlabor-Einrichtungen und Lieferung von Dosiergeräten. Im Technologie-Zentrum Ahrensburg bei Hamburg werden auch Schulungen und Seminare auf dem Gebiet der Qualitätsverbesserung von Mehl angeboten. Das umfangreiche Produktprogramm wird ständig den Qualitätsschwankungen der Weizenernten in den unterschiedlichen Regionen der Welt angepasst. Im Vordergrund stehen kundenspezifische Produktlösungen.

Mehr zur Mühlenchemie unter: www.muehlenchemie.de

Herausgeber:

Mühlenchemie GmbH & Co. KG
Nicole Schulze (Marketing)
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg/Germany
E-Mail: nschulze@muehlenchemie.de

Mühlenchemie GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Str. 55 / D-22926 Ahrensburg
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-001
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-010
E-Mail: info@muehlenchemie.de
www.muehlenchemie.de



STERNWYWIOL
Gruppe