

6-tes Treffen der Innovationsgruppe Getreide & Backwaren

Programm: 9. November 2017, ETH Zürich, HG G 60

13:00	Eintreffen – Willkommens Kaffee	
13:30-13:45	Innovationsgruppe Getreide & Backwaren Status	P. Braun, Swiss Food Research
13:45–14:15	Vakuumkühlung – Was passiert mit dem Brot?	M. Kinner, ZHAW
14:15-14:45	Impact of convective and dielectric heating on product-characteristics development in laminated structures - Das Backen von Brot aus Sicht der Schaumstruktur	A.Garg, ETH
14:45-15:15	Wertschöpfung aus Getreideprodukten und Technologie - Brot und Teigwaren – Ähnlichkeiten & Unterschiede	N. Müller-Fischer, Bühler AG
15:15-15:45	Kaffeepause	
15:45-16:15	„Bread Beer“ – das Beste aus Ofen und Braukessel.	D. Meyerhans, Damn good food
16:15-16:45	Hafer – Ein Platz im Speisesortiment Möglichkeiten der Anwendung / Projektidee	F. Mascher, P. Braun
16:45–17:00	Innovationsgruppe Getreide & Backwaren Zusammenfassung, Diskussion und Ausblick	P. Braun, Swiss Food Research
Ca 17:00	Apéro	

Die ETH erreichen Sie am besten mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Vom Hauptbahnhof sind es ca. 15min Fussweg bis zum Hauptgebäude.

Alternativ können Sie die Tram 10 (Flughafen) oder 6 (Zoo) nehmen oder ab Central die Polybahn.

Es stehen nur sehr begrenzt Parkplätze mit Parkuhr zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie zahlreich begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Peter Braun
Swiss Food Research

Veranstaltungsort ETH Zentrum – Gebäude HG

Raum: HG G 60 (Semperaula)

