



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

***backwaren aktuell* 02/2016 - historischer Diskurs und Branchentrends**

Neueste Ausgabe ab sofort online und für Abonnenten als Print-Version erhältlich

<Berlin, Juni 2016> Die zweite Ausgabe im Jahr 2016 der Fachpublikation *backwaren aktuell*, herausgegeben vom Wissensforum Backwaren e.V., ist gerade frisch erschienen. Dr. Bernd Meyer widmet seinen Artikel der neuen Trendzutat Chia. Was macht die kleinen Chiasamen so besonders, und wie können sie von Bäckern in Brot und Backwaren eingesetzt werden? Außerdem startet in dieser Ausgabe eine mehrteilige Serie unter dem Titel „Backmittel – ein Garant für Qualität“. Im ersten Teil nimmt uns Prof. Dr. Lösche mit auf einen historischen Diskurs zu den Anfängen der Backmittel. Über gepuffte Körner und die Puffing-Technologie als Rohstoffveredelung von Getreide und Pseudocerealien berichten Karl Schmitz und Gérard Journeault.

Mit der Fachpublikation *backwaren aktuell* hat das Wissensforum Backwaren e.V. ein zitierfähiges Medium mit großer Anerkennung in Fachkreisen geschaffen. Es greift Trendthemen auf, informiert wissenschaftlich fundiert über neueste Entwicklungen auf dem Markt sowie lebensmittelrechtliche Neuerungen und technologische Fortschritte.

Dr. Bernd Meyer berichtet in seinem Artikel über die Trendzutat Chia. Aufgrund seiner positiven ernährungsphysiologischen Eigenschaften wird es derzeit als „Superfood“ gefeiert. Besonders seine Quellfähigkeit und sein hoher Ballaststoffgehalt machen es für Bäcker als Zutat interessant. Chiasamen in Brot sorgen zum Beispiel für eine verbesserte Frischhaltung. Wissenschaftliche Aussagen über die Auswirkungen auf die Gesundheit gibt es jedoch noch nicht. Eine Reihe von Auslobungen, die Dr. Meyer in seinem Artikel erläutert, sind laut der Claims-VO allerdings erlaubt.

Unter dem Titel „Backmittel: Ein Garant für Qualität – Teil 1“ startet eine mehrteilige Serie zum Thema Backmittel von Prof. Dr. Lösche. In seinem ersten Artikel nimmt er uns mit auf eine spannende Reise zu den Anfängen der Backmittel. Er berichtet über die Ursprünge der Triebmittel, den Siegeszug des Backpulvers, die Entwicklung von Spezialfetten, den Aufstieg der Emulgatoren und die Erfolgsstory von Malzextrakt sowie den Fortschritt durch die Backenzyme.

Die Puffing-Technologie erläutern Karl Schmitz und Gérard Journeault in ihrem Artikel „Gepuffte Cerealien – innovative Zutaten für die Bäckerei“. Gepuffte Getreidekörner gelten als innovative Backzutat, da sie das Brot saftig und länger haltbar machen. Da es sich um einen physikalischen Herstellungsprozess handelt, punktet der Rohstoff auch bei der Zutatendeklaration.



Wissensforum Backwaren Berlin · Wien

In den nächsten Tagen läuft der Postversand der neuesten Ausgabe. Interessierte Fachpersonen können die Print-Version kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellen und sich als Abonnent für alle zukünftigen Ausgaben registrieren lassen.

Bildmaterial



Bildunterschrift:

Dateiname: *backwaren aktuell 02_2016_Titelbild (105 KB)*

Über das Wissensforum Backwaren:

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf der Internetseite www.wissensforum-backwaren.de kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation „backwaren aktuell“. Die Print-Version kann kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellt werden.

(Zeichen: 2.688)

Für weitere Informationen:

Wissensforum Backwaren e.V.

Christof Crone

Neustädtische Kirchstr. 7 A

10117 Berlin

Tel. +49-(0)30/680 7223-20

Fax +49-(0)30/680 7223-29

www.wissensforum-backwaren.de

crone@wissensforum-backwaren.de