

## Bäckereitechnologe ADB / Bäckereitechnologin ADB

Eine moderne Bäckereiproduktion erfordert bäckereitechnologisches Fachwissen auf dem allerneuesten Stand. Hierzu vermitteln wir in der Fortbildung zum Bäckereitechnologen ADB wissenschaftliche Basiskenntnisse zu den Prozessen im Teig sowie aktuelle Erkenntnisse aus der Forschung. Eine optimale Auffrischung und Erweiterung des bäckereitechnologischen Fachwissens für jeden Bäckermeister mit Verantwortung.



**Zielgruppe:** Produktionsleiter, Schichtleiter und Produktentwickler sowie die „2. Reihe“, welche intensives bäckereitechnologisches Fachwissen auf aktuellem wissenschaftlichem Stand erlernen möchten. Ein Meisterbrief, eine adäquate Qualifikation oder eine entsprechend lange Berufserfahrung ist Voraussetzung zur Teilnahme.

**Inhalte:** siehe Folgeseite

**Referenten:** Prof. Dr.-Ing. Klaus Lösche  
Prof. Mario Jekle, Universität Hohenheim  
Bernhard Jaßmeier, Sauerteig-Experte  
Thomas Lepold, Experte für Fermentation  
Dirk-Siegfried Hübner (M.A.), Energie Berater  
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

**Termine:**

Modul 1: Dienstag bis Donnerstag	25.03.2025 - 27.03.2025
Modul 2: Dienstag bis Donnerstag	06.05.2025 - 08.05.2025
Modul 3: Dienstag bis Donnerstag	24.06.2025 - 26.06.2025

Alle Module beginnen am ersten Tag um 10 Uhr und enden am dritten Tag um ca. 16.30 Uhr.

**Ihre Investition:** Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 3 Module) beträgt 2.670 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.

Aufgrund einer geplanten Modernisierung haben wir begrenzte Zimmerkapazitäten. Für Ihren Kurs haben wir bereits Zimmer reserviert. Unsere Empfehlung: Übernachten Sie in einem der Gästehäuser der Akademie! Unser rundum-sorglos-Paket: 2 Übernachtungen im Einzelzimmer, Frühstück, Abendbrot mit den Kurs Kolleg:innen für 212 EUR je Modul buchbar.

**Ihr Nutzen:** Aktuelles bäckertechnologisches Fachwissen auf höchstem Niveau und damit das Werkzeug, die Produktqualität und Prozesse nachhaltig zu verbessern.

**Wir bitten Sie, zu diesem Seminar Berufskleidung mitzubringen!**

<b>Themenfelder</b> <b>Bäckereitechnologie ADB / Bäckereitechnologin ADB</b>
---

**Themenfeld 1: Ingrediens in der Bäckerei**

Arten und Anwendungsmöglichkeiten ausgewählter Rohstoffe / funktionelle Eigenschaften von Proteinen, Kohlenhydrate, Cellulosen, Verdickungsmittel (Hydrokolloide), Fette und Öle, Emulgatoren, Enzyme, Salz, Säuren / Farbstoffe und Aromastoffe

**Themenfeld 2: Basisreaktionen in der Bäckereitechnologie**

Bedeutung und Reaktivität von Wasser / enzymatische und nicht –enzymatische Reaktionen / Reaktionsaromen und Brotaroma / Emulsionen, z.B. selbstemulgierende Systeme auf Mehlbasis / Interaktionen / Stärkeverkleisterung / Einfluss von Zucker, Salz und pH-Wert / Gelatine – Substitute / Stabilisierung von Früchten (TK-stabil, backstabil)

**Themenfeld 3: Biotechnologie in der Bäckerei**

Gärung / Hefen und Milchsäurebakterien / Sauerteige / Vorteige / Enzymreaktionen / Neueste Entwicklungen im Bereich Fermentation, Frischhaltung und Aroma

**Themenfeld 4: Funktionalität der Hauptkomponenten bei Weizen- und Roggenmehlen in Bezug auf die Backfähigkeit**

Moderne und neuartige Sichtweisen / Funktionalität von Mehlen / Vertiefungen zum Verständnis der Teig- und Gebäckentstehung / Anwendungsbeispiele

**Themenfeld 5: Charakterisierung von Getreidemahlerzeugnissen**

Einführung in die wichtigsten analytischen Untersuchungsmethoden von Mahlerzeugnissen, Teigen und Backwaren / Was für eine Aussagekraft haben diese Methoden heute noch

**Themenfeld 6: Energiemanagement**

Gesetzliche Rahmenbedingungen / Energiemanagementsystem / ISO 50001 / DIN 16247 / Energieleitfaden / Möglichkeiten der Energieeinsparung beim Backen, Kühlen und Spülen

**Themenfeld 7: Qualitätsmanagement**

International Food Standard / ISO 22000:210 / Aufbau von QM-Systemen in handwerklichen Bäckereien / Beschreibung des QM-Systems durch die QM-Dokumente / Der Weg zur Zertifizierung

**Themenfeld 8: Einführung in die Lebensmittelverfahrenstechnik**

Maschinen und Gerätetechnik / Messtechnik / Prozessplanung, Prozessanalyse und Prozessoptimierung / Backprozess (Stofftransformationen, Wärmetransport, Wärmeübertragungen, Wirkungsgrade, Backkurven energetische Betrachtungen) / Neue Entwicklungen im Bereich der Ofensysteme

**Themenfeld 9: Kneten / Knetverfahren / Aufarbeitung**

Diskontinuierliche und kontinuierliche Kneten / neuartige Knetsysteme / neuartige Möglichkeiten der Teigaufarbeitung / Laminiertechnologie (Plunder, Blätterteig etc.)

**Themenfeld 10: Kälteanwendung**

Teigkühlung / Gärung und Gärsteuerungsverfahren / Voraussetzungen zur Herstellung von Premium-Backwaren / Wie generiert man Rösche / Gefrieren von Teig und Gebäck / Kühlen von Backwaren / Klimatechnik im Backbetrieb

**Themenfeld 11: Besonderheiten: „Glutenfreie“-Backwaren**

Basis-Informationen zur Zöliakie / Phänomen Weizensensitivität / Rohstoffe und ihre Eigenschaften zur Herstellung von glutenfreien Backwaren / Herstellung von Brot- und Kleingebäcken sowie verschiedenen Feine Backwaren / Verkostung