



Workshop Sojabehandlung – Vom Anbau bis zum Endprodukt 8. bis 10. November 2023

PROGRAMM

Der Sojaanbau ist dabei, sich in Mitteleuropa zu etablieren und wird zunehmend zu einer wichtigen Einkommensquelle für viele Landwirte und die nachgelagerten Stufen. Erfahrungen zeigen, dass das Verarbeiten in kleinen Agrarstrukturen neue Herausforderungen sowohl bei der Lebensmittelsicherheit als auch im Umgang mit der Variabilität der Sojabohne mit sich bringt. Deswegen müssen die klein- und mittelständischen Unternehmen (KMU) in der Verarbeitung und Aufbereitung nicht nur besonders sorgfältig arbeiten, sondern benötigen auch spezielles Know-how.

In Kooperation mit dem Interessensverband Donau Soja e.V., Wien, bieten wir einen 3-tägigen Workshop rund um die Thematik der Sojaverarbeitung und -aufbereitung zu Futtermitteln an. Dieser Workshop hat zum Ziel, neben der Vermittlung von relevantem Grundlagen- und Anwenderwissen vor allem auch ein Verständnis für die Zusammenhänge bei der thermischen und hydrothermischen Behandlung von Soja zu schaffen. Die Teilnahme wird bescheinigt.

ZIELGRUPPE

Diese Veranstaltung richtet sich an landwirtschaftliche Eigenverarbeiter und Selbstmischer, an Beschäftigte in landwirtschaftlichen KMU, Genossenschaften und Erzeugergemeinschaften, im Landhandel und an Beschäftigte in Futtermittelunternehmen und Ölmühlen sowie dem Anlagen- und Maschinenbau.



Quelle: nntall/Shutterstock.com



Quelle: Van Aarsen

1. Tag / Mittwoch, 8. November 2023

Beginn 9:00 Uhr

Begrüßung

Rolf-Michael Blume und Werner Sitzmann, IFF, Braunschweig

Einführung ins Thema (Stellung des europäischen Soja und Verfügbarkeit)

Leopold Rittler, Donau Soja Organisation, Wien/A

Qualitätssoja erzeugen: Worauf es bei Anbau, Ernte, Reinigung und Lagerung ankommt

Martin Miersch, Deutscher Sojafördering e.V., Emmendingen

Sojabehandlungsverfahren in der Übersicht

Wolf-Carsten Wohlers, Amandus Kahl GmbH & Co. KG, Reinbek

Praktikum: Thermische Behandlung durch trockene Hitze

Hitze und Dampfbereitstellung

Verena Böschen, IFF, Braunschweig

Sojaanalytik: Zielparameter und Messmethoden

Markus Wiltafsky-Martin, Evonik Operations GmbH/ Nutrition & Care, Hanau

Gemeinsames Abendessen mit allen Teilnehmern

2. Tag / Donnerstag, 9. November 2023

Beginn 8:30 Uhr

Grundlagen der Tierernährung und Futtermittelkunde

Sabine Meyer, Deutsche Müllerschule Braunschweig (DMSB), Braunschweig

Grundlagen der Probenahme und Probenteilung Anforderungen an das Rückstellmanagement

Verena Böschen, IFF, Braunschweig

Anlagenbau: Aufbereitung der Sojabohnen für die Humanernährung und zum Futtermittel

Niklas Stadermann, Maschinenfabrik Reinartz GmbH & Co. KG, Neuss

Praktikum: Thermische Behandlung durch feuchte Hitze

Die Sojaaufbereitung zur Futtermittelproduktion: Erfahrungen aus der Praxis

Bernhard Stoll, Raiffeisen Kraftfutterwerk Kehl GmbH, Kehl am Rhein

Sojabehandlung von der Reinigung bis zum Endprodukt in Großanlagen bis zur Containeranlage

Rens Mulder, Ottevaner Milling Engineers, Aalten/NL

Sojaverfütterung: Wirkung im Tier

Reinhard Puntigam, Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Institut für Tierernährung und Futterwirtschaft, Poing/Grub

3. Tag / Freitag, 10. November 2023

Beginn 8:30 Uhr

Hygiene und Produktsicherheit

Patrick Sudwischer, IFF, Braunschweig

Mykotoxine

Sven Dänicke, Friedrich-Löffler-Institut, Institut für Tierernährung, Braunschweig

Praktikum: Auswertung und Gegenüberstellung beider Verfahren

(Änderungen vorbehalten)

TERMIN

Beginn: Mittwoch 8. November 2023, 09:00 Uhr
Ende: Freitag, 10. November 2023, gegen 12:30 Uhr

TAGUNGSORT

Forschungsinstitut Futtermitteltechnik der IFF
Frickenmühle 1A
38110 Braunschweig

ANMELDUNG

Forschungsinstitut Futtermitteltechnik der IFF
Frickenmühle 1A, D-38110 Braunschweig
Tel.: +49 (0) 5307 / 92 22-0
Fax: +49 (0) 5307 / 92 22-37
E-Mail: iff@iff-braunschweig.de
Internet: www.iff-braunschweig.de

Verbindliche Anmeldung bis 25. Oktober 2023

Nach Anmeldeschluss erhalten Sie die Teilnahmebestätigung und Rechnung. Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von EUR 150,00 an. Danach ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung einer Ersatzperson ist möglich.

GEBÜHREN

Je Teilnehmer:in beträgt die Teilnahmegebühr:

	Frühbucher-Rabatt bis 15.09.2023	Regulär
Mitgliedsunternehmen der IFF	890,00 €	1.090,00 €
Nicht-Mitgliedsunternehmen	1.250,00 €	1.450,00 €

Ab der zweiten Person reduziert sich die Gebühr:

	Frühbucher-Rabatt bis 15.09.2023	Regulär
Mitgliedsunternehmen der IFF	790,00 €	990,00 €
Nicht-Mitgliedsunternehmen	1.150,00 €	1.350,00 €

Die Teilnahmegebühr ist nach § 4, Nr. 22 UStG (MwSt.) steuerfrei. In der Gebühr sind Pausengetränke, Mittagessen und das gemeinsame Abendessen am 1. Tag enthalten.

UNTERBRINGUNG

Die Zimmerreservierung ist selbst vorzunehmen.

Zimmerkontingent:

Best Western Hotel Braunschweig Seminarium,
Hauptstraße 48 b, 38110 Braunschweig
Tel.: +49 (0) 53 07 / 20 90
Fax: +49 (0) 53 07 / 20 94 00
E-Mail:
info@braunschweig-seminarius.bestwestern.de
Stichwort: IFF e.V.
Preis pro Einzelzimmer: € 89,00 inkl. Frühstück
(Buchungsoption bis 25. Oktober 2023)

Jetzt anmelden