



Leader in flour applications

Πρόγραμμα σεμιναρίου

1^η ημέρα Πέμπτη 11 Μαΐου 2017

12:30 Προσέλευση - Εγγραφές

13:30 Καλωσόρισμα
Thomas Hanke, Muehlenchemie

13:45 Καλωσόρισμα
Πάρις Φρατζεσκάκης, Jofran

14:00 Παρουσίαση του ομίλου Stern-Wywiol
Gabriel Hocker, Muehlenchemie

15:00 Κρίσιμοι παράγοντες ποιοτικού ελέγχου σπόρων και αλεύρου
Markus Loens, Brabender

15:45 Διάλειμμα για καφέ

16:00 Τάσεις αρτοποιίας
Thomas Hanke, Muehlenchemie

17:00 Ερωτήσεις

17:30 Τέλος της 1^{ης} ημέρας

18:30 Δείπνο

www.jofran.gr

www.muehlenchemie.com

www.deutscheback.de

A member of Stern-Wywiol Gruppe

Σε συνεργασία με

Brabender
... where quality is measured.



deutscheback
better baking



Muehlenchemie
makes good flours even better



Leader in flour applications

Πρόγραμμα σεμιναρίου

2^η ημέρα Παρασκευή 12 Μαΐου 2017

10:00 Επίδειξη αρτοποιητικών δοκιμών, μέρος 1^ο – Παρουσίαση
Michael Saathoff, Muehlenchemie

10:30 GlutoPeak Συσσωμάτωση Γλουτένης
Markus Loens, Brabender

11:30 Η συμβολή των λειτουργικών βελτιωτικών στην τυποποιημένη αρτοποιία
Thomas Hanke, Muehlenchemie

12:30 Επίδειξη αρτοποιητικών δοκιμών, μέρος 2^ο – Έλεγχος ζυμαριού
Michael Saathoff, Muehlenchemie

12:45 Διάλειμμα για καφέ

13:15 Μείωση και αντικατάσταση των DATEM
Thomas Hanke, Muehlenchemie

14:30 Γενική θεώρηση και τάσεις της ελληνικής αγοράς
Ελπίδα Βλόνταρτζικ, Jofran

15:15 Ενισχυτικά γλουτένης / Gluten Enhancer
Gabriel Hocker, Muehlenchemie

16:00 Επίδειξη αρτοποιητικών δοκιμών, μέρος 3^ο – Αποτελέσματα
Michael Saathoff, Muehlenchemie

16:30 Ερωτήσεις – Απαντήσεις

17:00 Επίλογος

17:15 Τέλος σεμιναρίου

www.jofran.gr

www.muehlenchemie.com

www.deutscheback.de

A member of Stern-Wywiol Gruppe

Σε συνεργασία με

Brabender[®]

... where quality is measured.



deutscheback
better baking



Muehlenchemie
makes good flours even better