



## Das neue Jahr und damit eine Menge interessanter Ausstellungen stehen vor der Tür. Hier eine Übersicht für das erste Halbjahr 2007:

- 20.01. – 24.01.**  
SIGEP Rimini/Italien, [www.sigep.it](http://www.sigep.it)
- 21.01. – 25.01.**  
FBK Bern/Schweiz, [www.fbk-messe.ch](http://www.fbk-messe.ch)
- 30.01. – 02.02.**  
Upakovka Moskau/Russland, [www.upakovka-upakitalia.de](http://www.upakovka-upakitalia.de)
- 13.02. – 15.02.**  
UkrProdMash Kiew/Ukraine
- 13.02. – 16.02.**  
Prod EXPO Lwow/Ukraine, [www.galexpo.lviv.ua](http://www.galexpo.lviv.ua)
- 15.02. – 18.02.**  
Biofach Nürnberg, [www.biofach.de](http://www.biofach.de)
- 19.02. – 22.02.**  
Gilfood Dubai/UEA, [www.gulfood.com](http://www.gulfood.com)
- 21.02. – 24.02.**  
Mobac Tokyo/Japan, [www.mobacshow.com](http://www.mobacshow.com)
- 01.03. – 04.03.**  
FOOD BAKERYTECH Istanbul/Türkei, [www.hkf-fairs.com](http://www.hkf-fairs.com)
- 08.03. – 12.03.**  
AAHAR Internationale Fachausstellung Maschinen und Ausrüstungen für die Nahrungsmittelverarbeitung, Neu Dehli/Indien, [www.indiatraderpromotion.org](http://www.indiatraderpromotion.org)
- 09.03. – 12.03.**  
DETROP – Internationale Ausstellung für Lebensmittel, Getränke, Maschinen und Ausrüstung, Thessaloniki/Griechenland, [www.helexpo.gr](http://www.helexpo.gr)
- 09.03. – 14.03.**  
Internorga Hamburg, [www.internorga.de](http://www.internorga.de)
- 10.03. – 14.03.**  
Intersicop Madrid/Spanien, [www.intersicop-madrid.ifema.es](http://www.intersicop-madrid.ifema.es)
- 13.03. – 16.03.**  
PROPAK AFRICA – Internationale Ausstellung für Verpackungstechnik und Nahrungsmittelverarbeitung, Johannesburg/Süd Afrika, [www.propakafrica.co.za](http://www.propakafrica.co.za)
- 30.03. – 02.04.**  
Baltpiek Gdansk/Polen, [www.mtgsa.com.pl](http://www.mtgsa.com.pl)
- 02.04. – 05.04.**  
InterFood/Prodtch St. Petersburg/Russland, [www.primexpo.ru](http://www.primexpo.ru)
- 23.04. – 26.04.**  
Bakery-Pasta-Intersweet Moskau/Russland, [www.breadbusiness.ru](http://www.breadbusiness.ru)
- 24.04. – 27.04.**  
SEOUL FOOD – International Food Technology Exhibition Goyang/Seoul, Korea, [www.seoulfood.or.kr](http://www.seoulfood.or.kr)
- 24.04. – 28.04.**  
Foodexpo Kazakhstan, Almaty/Kasachstan
- 05.05. – 09.05.**  
SIAB International Exhibition for Bakery, Pastry, Confectionery, fresh Paste and Pizza, Verona/Italien, [www.siabweb.com](http://www.siabweb.com)
- 08.05. – 11.05.**  
FOODTECH Pakistan – International Food, Equipment & Technology Exhibition Karachi/Pakistan, [www.pegasusconsultancy.com](http://www.pegasusconsultancy.com)
- 09.05. – 11.05.**  
FIAR – International Exhibition for Food and Food Processing, Rosario/Argentinien, [www.rosario.com.ar/fiar](http://www.rosario.com.ar/fiar)
- 08.05. – 12.05.**  
AGRARIA Cluj-Napoca/Rumänien, [www.expo-transilvania.ro](http://www.expo-transilvania.ro)
- 10.05. – 12.05.**  
Packtech & Foodtech Shanghai/China, [www.exposium.com](http://www.exposium.com)
- 13.05. – 16.05.**  
Asian Bakery 2007, Hongkong/China, [www.hkesallworld.com](http://www.hkesallworld.com)
- 17.05. – 19.05.**  
Bakery China Shanghai, [www.bakery-china.com](http://www.bakery-china.com)
- 27.05. – 30.05.**  
ALIMENTARIA LISBOA – International Food Fair Lissabon/Portugal, [www.fil.pt](http://www.fil.pt)
- 21.06. – 24.06.**  
Foodtech Taipei – Taipei International Food Machinery Show Taipei/ Taiwan, [www.taiwantrade.com.tw](http://www.taiwantrade.com.tw)
- 24.06. – 27.06.**  
Fipan Brasil Sao Paulo/Brasilien, [www.fipan.com.br](http://www.fipan.com.br)

## Ernteinformationen

➔ In der Ausgabe 05/2006 hatte sich bei dem Erntebericht (S. 82) der Fehlerleufel eingeschlichen und ein paar Werte in der Tabelle vertauscht. Hier die richtigen Werte für Roggen und Weizen für die Ernte 2006.

### Durchschnittswerte bei Roggen

Roggenmehl	Type 1150	Type 997	
Feuchtigkeit:	13,5 ± 0,8	13,5 ± 0,8	%
Mineralstoffgehalt:	1,11 – 1,30	0,91 – 1,10	% i.Tr.
Fallzahl:	280 ± 30	290 ± 30	s
Amylogramm:	650 ± 40	665 ± 40	AE
Verkleisterungstemperatur:	77,0 ± 2,0	78,0 ± 2,0	°C
Quellkurve:	460 / 380 / 370	470 / 390 / 380	A / B / C

### Durchschnittswerte bei Weizen

Weizenmehl	Type 550	
Feuchtigkeit:	15,0 ± 0,5	%
Mineralstoffgehalt:	0,51 – 0,63	% i.Tr.
Proteingehalt:	12,6 ± 0,3	% i.Tr.
Feuchtklebergehalt:	28,5 ± 1,0	%
Sedimentationswert:	35 ± 3	ml
Fallzahl:	330 ± 30	s

## IMPRESSUM

**broten + backwaren** erscheint 6 x im Jahr zum Einzelverkaufspreis von Euro 10,00. Im Verbund mit dem monatlichen digitalen Trendletter FTM und dem gedruckten Jahrbuch beträgt der Jahresabonnementspreis Inland: Euro 70,00. Jahresabonnementspreis Ausland: Euro 80,00. Jahresabonnementspreis für Studenten (gegen Vorlage einer gültigen Bescheinigung) im Inland: Euro 45,00 und im Ausland: Euro 52,00. Alle Preise inklusive Versandkosten und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Abonnementskündigungen müssen drei Monate vor Ende des Bezugszeitraums dem Verlag schriftlich vorliegen.

### Abonnementsbestellungen richten Sie bitte an die genannte Vertriebsleitung.

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche gegen den Verlag.

Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Verlages strafbar. Zurzeit gültig ist die Anzeigenpreisliste Nr. 45.

**broten + backwaren** ISSN 0172-8180  
**broten + backwaren** ist das offizielle Organ der Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V.

**Redaktion:**  
Behnstraße 61 · 22767 Hamburg  
Tel. 040 | 39 90 12 27 · Fax 040 | 39 90 12 29  
E-Mail [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de)  
ISDN 040 | 39 90 30 61

**Chefredaktion:**  
Hildegard M. Keil, Tel. 040 | 39 90 12 27  
E-Mail [keil@foodmultimedia.de](mailto:keil@foodmultimedia.de)

**Redaktion:**  
Bastian Borchfeld, Tel. 040 | 39 90 12 28  
E-Mail [borchfeld@foodmultimedia.de](mailto:borchfeld@foodmultimedia.de)  
Stephan Musiol, Tel. 040 | 38 61 67 93  
E-Mail [musiol@foodmultimedia.de](mailto:musiol@foodmultimedia.de)

**Betriebswirtschaft u. juristische Fragen**  
Dr. Walter Höft

**Schlussredaktion:**  
Renate Höft, Telefon 04532 | 33 14

**Anzeigenabteilung:**  
Behnstraße 61 · 22767 Hamburg  
Telefax 040 | 39 90 12 29  
E-Mail [sales@foodmultimedia.de](mailto:sales@foodmultimedia.de)

**Anzeigenleitung:**  
Telefon 040 | 39 90 12 - 27  
E-Mail [sales@foodmultimedia.de](mailto:sales@foodmultimedia.de)

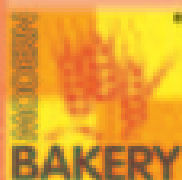
**Anzeigensachbearbeitung:**  
Wilfried Krause, Telefon 040 | 38 61 67 - 94  
E-Mail [krause@foodmultimedia.de](mailto:krause@foodmultimedia.de)

**Vertriebsleitung:**  
Antke Förster · Behnstr. 61 · 22767 Hamburg  
Telefon 040 | 39 90 30 60  
Telefax 040 | 39 90 12 29

**Gestaltung:**  
David Sprinz, Lüneburg  
[david.sprinz@25frames.net](mailto:david.sprinz@25frames.net)

**Lithografie und Druck:**  
Leinebergland Gmbh & Co.KG,  
Alfeld (Leine)

**Verlag:**  
f2m food multimedia gmbh  
Behnstraße 61 · 22767 Hamburg



## 13. Internationale Fachmesse für Bäckereiausrüstungen und Nahrungsmittel-Ingredienzen

# MODERN BAKERY MOSKAU



15.-18. OKTOBER 2007

Mediapartner:

**Backtechnik**  
International  
Москва  
Россия

**f2m**

НАЦИОНАЛЬНОЕ  
ПЕЧЕНАЯ  
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ  
РОССИИ  
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ  
РОССИИ

Кондитерское  
ПРОИЗВОДСТВО

ПИЩЕВАЯ  
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Товары  
ИНГРЕДИЕНТЫ  
СЫРА С ДОБАВКАМИ



OST-WEST-PARTNER

OWP Ost-West-Partner GmbH  
Postfach 2127 · D-92611 Weiden  
Telefon: (+49) 0961/38977-0  
Telefax: (+49) 0961/32035  
E-Mail: [info@owp-tradeairs.com](mailto:info@owp-tradeairs.com)  
[www.modernbakery-moscow.com](http://www.modernbakery-moscow.com)

Mit Unterstützung von:

★ EXPOCENTR

- Vereinigung der Verbände der Branchen des agrarwirtschaftlichen Komplexes der Russischen Föderation (ASSAGROS)
- Russischer Bäckerverband, Moskau
- Russischer Mühlenverband, Moskau
- Staatliches Bäckereinstitut der Russischen Föderation
- Internationale Industrieakademie
- Institut für Ernährung RAMS (Russische Akademie der medizinischen Wissenschaften)
- Wissenschaftliches Forschungsinstitut der Konditoreiindustrie der Akademie der landwirtschaftlichen Wissenschaften



# Kaak Group

technology in food production systems and bakeware



Backgroundpictures: Nederlands Bakkerij  
museum 'Het Warme Land', Hattem.



# VON SILO BIS LKW



**Anlagenkonzeption,  
Logistik, Gären, Kühlen,  
Transportieren, Gefrieren,  
Behälteranlagen, Formen  
und Verbände**

Kaak Nederland b.v.  
Postfach 16, 7060 AA Terborg  
die Niederlande  
Tel +31 (0)315 33 91 11  
Fax +31 (0)315 33 93 55  
Internet [www.kaak.nl](http://www.kaak.nl)  
E-mail [info@kaak.nl](mailto:info@kaak.nl)



**Teigaufbereitungsanlagen**

Benier Nederland b.v.  
Postfach 2165  
5202 CD 's-Hertogenbosch  
die Niederlande  
Tel +31 (0)73 615 05 00  
Fax +31 (0)73 615 05 01  
Internet [www.benier.nl](http://www.benier.nl)  
E-mail [info@benier.nl](mailto:info@benier.nl)



**Backöfen**

Daub Backtechnik GmbH  
Postfach 910161  
D-21160 Hamburg  
Deutschland  
Tel +49 (0)40 547 690  
Fax +49 (0)40 547 69166  
Internet [www.daub-hamburg.de](http://www.daub-hamburg.de)  
E-mail [info@daub-hamburg.de](mailto:info@daub-hamburg.de)



**Öfen, Gärchränke,  
Pizza Linien**

MCS Srl.  
via E. Fermi, 6/8  
38061 Ala (TN)  
Italien  
Tel +39 (0)464 67 56 00  
Fax +39 (0)464 67 15 85  
Internet [www.mcsbakery.it](http://www.mcsbakery.it)  
Email [info@mcsbakery.it](mailto:info@mcsbakery.it)

m e m b e r s o f t h e

