



DEĞİRMENÇİ PROFESYONELLERİ **BULUŞUYOR**

Uluslararası Operasyonel
Değirmenciler Birliği (IAOM) Çalıştayı

TUSAF 15. Uluslararası Kongre ve Sergisi
24-25 Nisan 2019-Sueno Deluxe Otel, Antalya

MILLER PROFESSIONALS ARE **GETTING TOGETHER**

International Association of
Operative Millers (IAOM) Workshop

TUSAF 15th International Congress and Expo
24th-25th April 2019-Sueno Deluxe Hotel, Antalya

ПРОФЕССИОНАЛЫ-МУКОМОЛЫ **СОБИРАЮТСЯ ВМЕСТЕ**

Семинар Международной Ассоциации
Действующих Мукомолов (IAOM)

15 Международный конгресс и выставка TUSAF
24-25 апреля 2019-Отель Sueno Deluxe, Анталия





ULUSLARARASI OPERASYONEL DEĞİRMENCİLER BİRLİĞİ (IAOM) ÇALIŞTAYI

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF OPERATIVE MILLERS (IAOM) WORKSHOP

KONUŞMACILAR SPEAKERS



Eren Günhan ULUSOY

Chairman, Turkish Flour Industrialists' Federation (TFIF)
Başkan, Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (TUSAF)
Chairman, Leadership Council, International Association of Operative Millers (IAOM)- Eurasia



Jeff HOLE

Başkan, IAOM,
Chairman, International Association of Operative Millers



Vural KURAL

Secretary General, Turkish Flour Industrialists' Federation (TFIF)
Genel Sekreter, Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (TUSAF)
Executive Director, International Association of Operative Millers (IAOM)- Eurasia



Melinda FARRIS

İcra Başkan Yardımcısı, IAOM,
Executive Vice President, International Association of Operative Millers



Prof. Dr. Hamit KÖKSEL

International Association for Cereal Science and
Technology President & Hacettepe University



Adj. Assoc. Prof. Jeff GWIRTZ

CEO, JAG Services Inc. & Department of
Grain Science and Industry at the Kansas State University



Prof. Dr. Mehmet Sertaç ÖZER

Cukurova University Faculty of Agriculture,
Department of Food Technology Faculty Member



Zeki Demirtaşoğlu

Owner Bask Instrument



Andres Kastenmüller

CEO, Kastenmüller GmbH



Franz Schmid
Sales Manager,
Kastenmüller GmbH



Charles Loubersac
Marketing Manager,
Perten Instrument



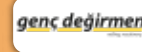
Ozan TANYERİ
R&D Manager,
Polen Food



Muzaffer Arslan
International Sales & Marketing Director,
Altınbilek



İbrahim Berat ALIZ
Mechanical Engineer,
Genç Değirmen





DEĞİRMENÇİ PROFESYONELLERİ BULUŞUYOR

(Avantajlı Katılım Koşulları ve TUSAF Desteği)

Uluslararası Operasyonel Değirmenciler Birliği (IAOM) Çalıştayı

TUSAF 15. Uluslararası Kongre ve Sergisi
24-25 Nisan 2019-Sueno Deluxe Otel, Antalya

Prof. Dr. Hamit Köksel, ICC Başkanı & Hacettepe Üniversitesi

Doç. Dr. Jeff Gwartz, JAG Service Inc. Başkanı , Kansas Devlet Üniversitesi

Prof. Dr. Mehmet Sertaç Özer, Çukurova Üniversitesi

25-28 Nisan 2019 tarihlerinde yapılacak Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, 15. Uluslararası Kongre ve Sergisi kapsamında, 24-25 Nisan tarihlerinde Uluslararası Operasyonel Değirmenciler Birliği (IAOM) ile işbirliği ile un sanayicileri ve sektör paydaşlarının faydalanacakları "Çalıştay" düzenlenecektir. Bu doğrultuda, Uluslararası Hububat ve Teknoloji Bilimleri Derneği (ICC) Başkanı ve Hacettepe Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Hamit Köksel, Çukurova Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Sertaç Özer ile IAOM işbirliği ile misafir edeceğimiz JAG Hizmetler Şirketi Başkanı ve Kansas Devlet Üniversitesi Öğretim Görevlisi Doç. Dr. Jeff Gwartz bu çalıştay bu programını yönetecekler ve eğitimler verecektir.

Ayrıca, kongre ve sergimize katılmayı planlayan firmalarımıza da uzman oldukları alanlarda sunuş yapma imkanı ve kendilerine bedelsiz verilecek masalar sayesinde ikili görüşmeler ve bilgi paylaşımı imkanı sunulacaktır. Sunum yapmak isteyen firmalarımız 1 Nisan 2019 tarihine kadar sunum yapacakları konuyu ve gerekçesini kısa özet olarak Türkiye Un Sanayicileri Eğitim Komitesi' ne iletmek (ozelkalem@tusaf.org) durumundadır. Komitemiz yapacağı değerlendirme sonucunda uygun görülen sunumlar çalıştay programına alınacaktır.

Çalıştay eğitmenler tarafından işlenecek konular ve firma temsilcileri tarafından verilecek eğitimler arasında; buğday tanesinin yapısı ve değirmencilik özellikleri, un kalitesi ve pazar taleplerinin karşılanması, laboratuvar da buğday ve un kalitesinin belirlenmesi, depolama, buğday temizleme ekipmanları ve ayırım prensipleri, kırma sistemi, eleme sistemi ve doğru elek seçimi, değirmen zararlılarının kontrolü, kalıntılar, bulaşıcılar ve mikotoksinler, un geliştiriciler, inceltme sistemi ve eleme ve irmik temizleme sistemleri, yer alacaktır.

Bu çerçevede, bu çalıştayımıza katılacak misafirlerimizin ilave hiç bir bedel ödemesi söz konusu olmayıp sadece kongre ve sergimize 5 günlük kayıt yaptırması yeterli olacaktır. Bunun yanında, sadece 2 gün (23-24 Nisan) katılım yaparak çalıştaya katılım sağlamakta mümkün olacaktır. 2 günlük çalıştay katılım ücretleri hususunda organizasyon sekreteryası ile görüşülmesi rica olunur.





MILLER PROFESSIONALS ARE GETTING TOGETHER

(Advantageous Participation Conditions and TFIF Support)

International Association of Operative Millers (IAOM) Workshop

TUSAF 15th International Congress and Expo
24th-25th April 2019-Sueno Deluxe Hotel, Antalya

Prof. Dr. Hamit Köksel, President of ICC & Hacettepe University
Adj. Assoc. Prof. Dr. Jeff Gwartz, President of JAG Service Inc., Kansas State University
Prof. Dr. Mehmet Sertaç Özer, Çukurova University

Within the scope of 15th International Congress and Expo of Turkish Flour Industrialists' Federation to be held between 25th-28th April 2019, a "workshop" in cooperation with International Association of Operative Millers (IAOM) will be made for the benefit of flour industrialists and sector stakeholders on 24th-25th April. Accordingly, Prof. Dr. Hamit Köksel, President of International Association for Cereal Science and Technology (ICC) and lecturer in Hacettepe University, Prof. Dr. Mehmet Sertaç Özer, lecturer in Çukurova University and Adj. Assoc. Prof. Dr. Jeff Gwartz, President of JAG Services company and lecturer in Kansas State University who will be put up by us in cooperation with IAOM shall manage this workshop program and give trainings.

In addition, the companies that plan to participate in our congress and expo will be offered the opportunity to present their areas of expertise and the possibility of sharing bilateral information through tables to be given to them free of charge. The firms desiring to make presentation should transmit the subject in that they want to make presentation and its justification in brief to Turkish Flour Industrialist's Training Committee (ozelkalem@tusaf.org) until 1st April 2019. As a result of the evaluation to be made by our Committee, the appropriate presentations will be included in the workshop program.

The topics to be covered by the workshop instructors and the trainings to be given by the company representatives include; structure and milling properties of wheat grain, flour quality and meeting the market demands, determination of wheat and flour quality in the laboratory, wheat cleaning equipment and principles of separation, crushing system, sieving system and selection of the correct sieve, control of mill pests, residues, smears and mycotoxins, flour developers, thinning system and sieving and semolina cleaning systems.

In this context, the guests who have already registered for 5-day Congress and Expo can participate in the workshop free of charge. Besides, it shall be possible to participate in the workshop by attending only 2 days (24th – 25th April). You are kindly asked to contact the organization secretariat for 2 days workshop participation fees.





ПРОФЕССИОНАЛЫ-МУКОМОЛЫ СОБИРАЮТСЯ ВМЕСТЕ

(Выгодные условия участия и поддержка TFIF)

Семинар Международной Ассоциации Действующих Мукомолов (IAOM)

15 Международный конгресс и выставка TUSAF
24-25 апреля 2019-Отель Sueno Deluxe, Анталия

Проф. Док. Хамит Кёксель, Президент ICC & Университет Хаджеттепе Доц. Док.
Джефф Гвиртц, Президент JAG Service Inc., Государственный университет Канзас
Проф. Док. Мехмет Сертач Озер, Университет Чукурова

В рамках 15 Международного конгресса и выставки, организованных Федерацией Мукомольных Промышленников Турции, которые пройдут 25-28 апреля 2019 года, 24-25 апреля в сотрудничестве с Международной Ассоциацией Действующих Мукомолов (IAOM) будет организован Семинар, подготовленный для промышленников мукомольного сектора. Вести обучение и предоставлять программу семинара будут: президент Международной ассоциации зерновых и технологических наук (ICC) и преподаватель университета Хаджеттепе проф. док. Хамит Кёксель, преподаватель университета Чукурова проф. док. Сертач Озер и гость IAOM Президент сервисной компании JAG и лектор Канзасского государственного университета доц. док. Джефф Гвиртц.

Кроме того, компаниям, которые планируют принять участие в нашем конгрессе и выставке, благодаря бесплатным столам, будет предоставлена возможность для участия в двухсторонних встречах по обмену информацией, опытом и знаниями. Компании, желающие презентовать себя, должны до 1 апреля 2019 года направить в Комитет по образованию мукомольных промышленников Турции краткое содержание темы и обоснование презентации. По результатам оценки Комитета, презентации, признанные соответствующими, будут внесены в программу семинара.

На семинаре преподаватели и представители компаний будут проводить обучение по следующим темам: структура зерна пшеницы и свойства помола, качество муки и удовлетворение потребностей рынка, определение качества пшеницы и муки в лаборатории, хранение, оборудование для очистки пшеницы и принципы разделения на сорта, система дробления, система просеивания и выбор правильного сита, борьба с вредителями, отходы, заражения и микотоксины, системы просеивания и очистки манной крупы, мучные добавки.

В рамках семинара нашим гостям и участникам не нужно производить дополнительные платежи, достаточно будет зарегистрироваться на 5-дневные Конгресс и Выставку. Кроме того, можно принять участие только в Семинаре в течение 2 дней (23-24 апреля). Пожалуйста, свяжитесь с секретариатом организации для получения информации по стоимости 2-дневного семинара.





Uluslararası Operasyonel Değirmenciler Birliği(IAOM) Çalıştayı 24-25 Nisan 2019-Sueno Hotel, Antalya-Turkey

Prof. Dr. Hamit Köksel, ICC Başkanı & Hacettepe Üniversitesi
Jeff Gwartz, Başkan, JAG Service Inc & Adjunct Assoc Professor,
Kansas State Üniversitesi & Member of Education Committee for IAOM
Prof. Dr. Mehmet Sertaç Özer, Çukurova Üniversitesi

- Buğday Tanesinin Yapısı ve Değirmencilik Özellikleri
- Değirmencilikte Verimlilik
- Un Kalitesi ve Pazar Taleplerinin Karşlanması
- Değirmencilik Operasyonları: Öğütme ve Eleme
- Laboratuvarda Buğday ve Un Kalitesinin Belirlenmesi
- Tır Değirmeni: Hareketli Değirmen
- Un Üretiminde Değirmen Makinalarının Diferansiyel Oranının Artırılması ve Fabrika Ortamına Uygulanması
- Buğday ve Un Kalite Laboratuvarları
- Genişleyen Unlu Mamül Portföyünde “Un Düzenleme”ye Genel Bir Yaklaşım
- Tahıl Depolama Seçenekleri , Seçimi , Uygulamaları, Tasarım ve Trendler
- Öğütme Teknolojilerinde Enerji Tasarrufu ve Verimlilik
- Eleme Sistemi ve Doğru Elek Seçimi
- Değirmen Zararlılarının Kontrolü, Kalıntılar, Bulaşlar ve Mikotoksinler
- Değirmencilik Operasyonları: Saflaştırma
- Un Geliştiriciler



International Association of Operative Millers (IAOM) Workshop

April 24-25 2019-Sueno Hotel, Antalya-Turkey

Prof. Dr. Hamit Köksel, ICC President & Hacettepe University

**Jeff Gwartz, President, JAG Service Inc & Adjunct Assoc Professor,
Kansas State University & Member of Education Committee for IAOM**

Prof. Dr. Mehmet Sertaç Özer, Çukurova University

- Structure and milling properties of wheat kernel
- Efficiency in milling
- Flour quality and how to meet the market demand
- Mill Operative: Grinding and Sifting
- Wheat and flour quality evaluation in laboratories
- The Truck Mill, Mill in Motion
- Increasing the Differential Ratio of the Roller Mill Machines in Flour Production and Application to the Factory Environment,
- Wheat and Flour Quality Laboratories
- A General Approach to "Flour Correction" in Widening Bakery Products Portfolio
- Grain Storage Options, Selection, Applications, Design and Trends
- Energy Saving and Productivity in Grinding Technologies
- Monitoring the sifting process & Selecting the proper sieve cloth
- An introduction to infestation and control of mill pests, contaminants of grains (insecticides, mycotoxins)
- Mill Operative: Purification
- Flour improvers



Семинар Международной Ассоциации Действующих Мукомолов (IAOM) 24-25 апреля 2019-Отель Sueno Deluxe, Анталия

Проф. Док. Хамит Кёксель, Президент ICC & Университет Хаджеттепе

Доц. Док. Джефф Гвиртц, Президент JAG Service Inc.,
Государственный университет Канзас

Проф. Док. Мехмет Сертач Озер, Университет Чукурова

- Структура зерна пшеницы и свойства помола
- Эффективность помола
- Качество муки и удовлетворение потребностей рынка
- Определение качества пшеницы и муки в лаборатории
- Хранение
- Оборудование для очистки пшеницы и принципы разделения на сорта
- Система дробления
- Система просеивания и выбор правильного сита
- Борьба с вредителями, отходы, заражения и микотоксины
- Системы просеивания и очистки манной крупы
- Мучные добавки

23.04.2019

17:00 - 19:00

Hoşgeldiniz Kokteyli

24.04.2019

09:30 - 10:00

Açılış Konuşmaları

10:00 - 10:40

Buğday Tanesinin Yapısı ve Değirmencilik Özellikleri, **Hamit Köksel**

10:40 - 11:10

Değirmencilikte Verimlilik, **Jeff Gwartz**

11:10 - 11:30

Kahve Arası

11:30 - 12:00

Un kalitesi ve Pazar Taleplerinin Karşlanması, **M. Sertaç Özer**

12:00 - 12:30

Değirmencilik Operasyonları: Öğütme ve Eleme, **Jeff Gwartz**

12:30 - 13:30

Öğle Yemeği

Firma Sunumları

13:30 - 14:00

Laboratuvarıda Buğday ve Un Kalitesinin Belirlenmesi, **Zeki Demirtaçoğlu**

14:00 - 14:30

TIR Değirmeni: Hareketli Değirmen, **Andres Kastenmüller**

14:30 - 15:00

Un Üretiminde Değirmen Makinalarının Diferansiyel Oranının Artırılması ve Fabrika Ortamına Uygulanması, **Franz Schmid**

15:00 - 15:30

Kahve Arası

15:30 - 16:00

Buğday ve Un Kalite Laboratuvarları, **Charles Loubersac**

16:00 - 16:30

Genişleyen Unlu Mamül Portföyünde "Un Düzenleme"ye Genel Bir Yaklaşım, **Ozan Tanyeri**

16:30 - 17:00

Tahıl Depolama Seçenekleri, Seçimi, Uygulamaları, Tasarım ve Trendler, **Muzaffer Arslan**

17:00 - 17:30

Öğütme Teknolojilerinde Enerji Tasarrufu ve Verimlilik, **İbrahim Berat Alız**

19:00

Akşam Yemeği

20:30

IAOM-TUSAF Gecesi

25.04.2019

10:00 - 10:30

Eleme Sistemi ve Doğru Elek Seçimi, **Jeff Gwartz**

10:30 - 11:00

Değirmen Zararlılarının Kontrolü, Kalıntılar, Bulaşıcılar ve Mikotoksinler, **Hamit Köksel**

11:00 - 11:30

Değirmencilik Operasyonları: Sıfırlama, **Jeff Gwartz**

11:30 - 12:00

Un Geliştiriciler, **M. Sertaç Özer**

12:30 - 13:30

Öğle Yemeği

Check-out

23.04.2019

17:00 - 19:00

Welcome Reception

24.04.2019

09:30 - 10:00

Opening Ceremony

10:00 - 10:40

Structure and milling properties of wheat kernel, **Hamit Köksel**

10:40 - 11:10

Efficiency in milling, **Jeff Gwartz**

11:10 - 11:30

Coffee Break

11:30 - 12:00

Flour quality and how to meet the market demand, **M. Sertaç Özer**

12:00 - 12:30

Mill Operative: Grinding and Sifting, **Jeff Gwartz**

12:30 - 13:30

Lunch

Company presentations

13:30 - 14:00

Wheat and flour quality evaluation in laboratories, **Zeki Demirtaçoğlu**

14:00 - 14:30

The Truck Mill, Mill in Motion, **Andres Kastenmüller**

14:30 - 15:00

Increasing the Differential Ratio of the Roller Mill Machines in Flour Production and Application to the Factory Environment, **Franz Schmid**

15:00 - 15:30

Coffee Break

15:30 - 16:00

Wheat and Flour Quality Laboratories, **Charles Loubersac**

16:00-16:30

A General Approach to "Flour Correction" in Widening Bakery Products Portfolio, **Ozan Tanyeri**

16:30-17:00

Grain Storage Options, Selection, Applications, Design and Trends, **Muzaffer Arslan**

17:00-17:30

Energy Saving and Productivity in Grinding Technologies, **İbrahim Berat Alız**

19:00

Dinner

20:30

IAOM-TUSAF Night

25.04.2019

09:30 - 10:00

Monitoring the sifting process & Selecting the proper sieve cloth, **Jeff Gwartz**

10:00 - 10:30

An introduction to infestation and control of mill pests, contaminants of grains (insecticides, mycotoxins), **Hamit Köksel**

10:30 - 11:00

Mill Operative: Purification, **Jeff Gwartz**

11:00 - 11:30

Flour improvers, **M. Sertaç Özer**

11:30 - 12:00

Coffee Break

12:00 - 12:30

Company presentations

12:30 - 13:30

Lunch

Check-out

24.04.2019

09:30 - 10:00

Церемония открытия

10:00 - 10:40

Структура зерна пшеницы и свойства помола

10:40 - 11:20

Эффективность помола

11:20 - 11:50

Перерыв на кофе

11:50 - 12:30

Качество муки и удовлетворение потребностей рынка

12:30 - 14:00

Обед

14:00

Презентации компаний

14:00 - 14:30

Определение качества зерна и муки в лаборатории

14:30 - 15:00

Хранение

15:00 - 15:30

Оборудование для очистки пшеницы и принципы разделения

15:30 - 16:00

Система дробления

16:00 - 18:00

Приветственный приём

19:00

Ужин

25.04.2019

09:30 - 10:00

Система просеивания и выбор правильного сита

10:00 - 10:30

Борьба с вредителями, отходы, заражения и микотоксины

10:30 - 11:00

Разработчики муки

11:00 - 11:30

Перерыв на кофе

11:30 - 12:30

Презентации компаний

11:30 - 12:00

Системы дробления

12:00 - 12:30

Системы просеивания и очистки

12:30 - 14:00

Обед

14:00

Презентации компаний



**INTERNATIONAL ASSOCIATION of OPERATIVE
MILLERS EURASIA REGION**

Üniversiteler Mahallesi 1598 Cadde A3 Plaza Kat:3 No:33
Bilkent Plaza Çankaya 06800 Ankara
Tel: +90 (312) 440 04 54
Faks: +90 (312) 440 03 64
E-posta: iaom.eurasia.edu@tusaf.org
Web: www.iaom-eurasia.info



ORGANİZASYON SEKRETERYASI

Serenas Uluslararası Turizm Kongre Organizasyon A.Ş
Başöğretmen Cd. Mor Orkide Sk. No:3
Küçükbakkalköy / Ataşehir / İstanbul
Tel: +90 (216) 594 58 26
Faks: +90 (216) 594 57 99
E-posta: info@tusaf2019.org
Web: www.serenas.com.tr