

Researcher ID: C-7094-2014**ORCID: 0000-0002-2560-0040****Scopus author ID: 26428251200****Peer-reviewed papers**

1. Brandner, S., Becker, T., Jekle, M.: Instantaneous wheat dough relaxation by alternating current electric fields. *Journal of Food Engineering* 315 (2022), 110818 (DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2021.110818). [Open access](#).
2. Fahmy, A.R., Amann, L.S., Dunkel, A., Frank, O., Dawid, C., Hofmann, T., Becker, T., Jekle, M.: Sensory design in food 3D printing – Structuring, texture modulation, taste localization, and thermal stabilization. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 72 (2021), 102743 (DOI: 10.1016/j.ifset.2021.102743). [Open access](#).
3. Paulik, S., Paczkowski, C., Laukemper, R., Becker, T., Jekle, M.: Texture design of gluten-free bread by mixing under controlled head space atmosphere. *European Food Research and Technology* 247 (2021), 2333-2343 (DOI: 10.1007/s00217-021-03793-z). [Open access](#).
4. Brandner, S., Kratky, T., Holtz, K., Becker, T., Jekle, M.: Controlling glass bead surface functionality - impact on network formation in natural edible polymer systems. *Composites Science and Technology* (2021), 108864 (DOI: 10.1016/j.compscitech.2021.108864). [Open access](#).
5. Laukemper, R., Becker, T., Jekle, M.: Surface energy of food contact materials and its relation to wheat dough adhesion. *Food and Bioprocess Technology* 14 (2021), 1142-1154 (DOI: 10.1007/s11947-021-02625-y). [Open access](#).
6. Wehrli, M. C., Kratky, T., Schopf, M., Scherf, K. A., Becker, T., Jekle, M.: Thermally induced gluten modification observed with rheology and spectroscopies. *International Journal of Biological Macromolecules* 173 (2021), 26-33 (DOI: 10.1016/j.ijbiomac.2021.01.008). [Open access](#).
7. Alpers, T., Kerpès, R., Frioli, M., Nobis, A., Hoi, K.I., Bach, A., Jekle, M., Becker, T.: Impact of Storing Condition on Staling and Microbial Spoilage Behavior of Bread and Their Contribution to Prevent Food Waste. *Foods* 10 (2021) (Special Issue Novel Processing and Preservation Technologies and Their Application in Food Matrices), 76 (DOI: 10.3390/foods10010076). [Open access](#).
8. Alpers, T., Tauscher, V., Steglich, T., Becker, T., Jekle, M.: The self-enforcing starch-gluten system – strain-dependent effects of yeast metabolites on the polymeric matrix. *Polymers* 13 (2021) (Special Issue Advance in Shaping Rheological and Functional Properties of Systems Based on Cereal Biopolymers), 30 (DOI: 10.3390/polym13010030). [Open access](#).
9. Schopf, M., Wehrli, M. C., Becker, T., Jekle, M., Scherf, K. A.: Fundamental characterization of wheat gluten. *European Food Research and Technology* (2021). (DOI: 10.1007/s00217-020-03680-z). [Open access](#).
10. Fahmy, A.R., Becker, T., Jekle, M.: 3D Printing and Additive Manufacturing of Cereal-Based Materials: Quality Analysis of Starch-Based Systems using a Camera-Based Morphological Approach. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 63 (2020), 102384 (DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102384).
11. Verbauwhede, A.E., Lambrecht, M.A., Jekle, M., Lucas, I., Fierens, I.E., Shegay, O., Brijis, K., Delcour, J.A.: Microscopic investigation of the formation of a thermoset wheat gluten network in a model system relevant for bread making. *International Journal of Food Science & Technology* 55 (2020), 891-898 (DOI: 10.1111/ijfs.14359).
12. Föste, M., Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Fibers of milling and fruit processing by-products in gluten-free bread making: A review of hydration properties, dough formation and quality-improving strategies. *Food Chemistry* 306 (2020), 125451 (DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.125451).
13. Paulik, S., Wen Yu, W., Flanagan, B., Gilbert, R. G., Jekle, M., Becker, T.: Characterizing the impact of starch and gluten-induced alterations on gelatinization behavior of physically modified model dough. *Food Chemistry* 301 (2019), 125276 (DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.125276).
14. Roth, M., Jekle, M., Becker, T.: Opportunities for upcycling cereal byproducts with special focus on Distiller's grains. *Trends in Food Science & Technology* 91 (2019), 282-293 (DOI: 10.1016/j.tifs.2019.07.041).
15. Paulik, S., Jekle, M., Becker, T.: A review: Reverse approach to analyze the impact of starch modification on the inflation and gas holding properties of wheat-based matrices. *Trends in Food Science & Technology* 91 (2019), 231-239 (DOI: 10.1016/j.tifs.2019.07.031).
16. Brandner, S., Becker, T., Jekle, M.: Classification of starch-gluten networks into a viscoelastic liquid or solid, based on rheological aspects - A review. *International Journal of Biological Macromolecules* 136 (2019), 1018-1025 (DOI: 10.1016/j.ijbiomac.2019.06.160).

17. Hackenberg, S., Jekle, M., Becker, T.: Impact of altered starch functionality on wheat dough microstructure and its elongation behavior. *Food Chemistry* 290 (2019), 64-71 (DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.03.016).
18. Laukemper, R., Jekle, M., Becker, T.: Time-dependent adhesion behavior between dough and contact surfaces in bakeries. *Journal of Food Engineering* 255 (2019), 24-31 (DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2019.03.006).
19. Paulik S., Jekle, M.: Novel approach to investigate the mechanical properties of crumb matrix during storage -Re-engineering of gas-free crumb pellets. *Food Chemistry* 288 (2019), 333-340 (DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.03.014).
20. Paulik, S., Jekle, M., Becker, T.: Mechanically and thermally induced degradation and modification of cereal biopolymers during grinding. *Polymers* 11 (2019) (Special Issue Natural Compounds for Natural Polymers), 448 (DOI: 10.3390/polym11030448). [Open access](#).
21. Lucas, I., Petermeier, H., Becker, T., Jekle, M.: Definition of network types – Prediction of dough mechanical behaviour under shear by gluten microstructure. *Scientific Reports* 9 (2019), Article number 4700 (DOI: 10.1038/s41598-019-41072-w). [Open access](#).
22. D'Amico, S., Foeste, M., Jekle, M., Jungkunz, S., Balasz, G., Tömösközi, S.: Abrasive Milling of Quinoa: Study on the distribution of selected nutrients and proteins within the quinoa seed kernel. *Journal of Cereal Science* 86 (2019), 132-138 (DOI: 10.1016/j.jcs.2019.01.007).
23. Tietze, S., Jekle, M., Becker, T.: Advances in the development of wheat dough and bread by means of shearing. *Journal of Food Engineering* 247 (2019), 136-143 (DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2018.12.001).
24. Jekle, M., Necula, A., Jekle, M., Becker, T.: Concentration dependent rate constants of sodium substitute functionalities during wheat dough development. *Food Research International* 116 (2019), 346-353 (DOI: 10.1016/j.foodres.2018.08.047).
25. Lucas, I., Becker, T., Jekle, M.: Gluten Polymer Networks - A Microstructural Classification in Complex Systems. *Polymers* 10 (2018), 617 (DOI: 10.3390/polym10060617). [Open access](#).
26. Jakobi, S., Jekle, M., Becker, T.: High-pressure treatment of non-hydrated flour affects structural characteristics and hydration. *Foods* 7 (2018), 1-10 (DOI: 10.3390/foods7050078). [Open access](#).
27. Jekle, M., Fuchs, A., Becker, T.: A normalized texture profile analysis approach to evaluate firming kinetics of bread crumbs independent from its initial texture. *Journal of Cereal Science* 81 (2018), 147-152 (DOI: 10.1016/j.jcs.2018.04.007).
28. Laukemper, R., Giraldo, A. M., Hofmann, S., Jekle, M., Jekle, M., Becker, T.: Microbial contamination and surface properties of proofing carrier cloths after a long-term use. *Cereal Technology* (01/2018), 4-12 (DOI: 10.23789/1869-2303-2018-1-4).
29. Hackenberg, S., Leitner, T., Jekle, M., Becker, T.: Maltose formation in wheat dough depending on mechanical starch modification and dough hydration. *Carbohydrate Polymers* 185 (2018), 153-158 (DOI: 10.1016/j.carbpol.2017.12.064).
30. Brandner, S., Becker, T., Jekle, M.: Wheat dough imitating artificial dough system based on hydrocolloids and glass beads. *Journal of Food Engineering* 223 (2018), 144-151 (DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.12.014).
31. Hackenberg, S., Jekle, M., Becker, T.: Mechanical wheat flour modification and its effect on protein network structure and dough rheology. *Food Chemistry* 248 (2018), 296-303 (DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.12.054).
32. Jakobi, S., Jekle, M., Becker, T.: Direct link between specific structural levels of starch and hydration properties. *Carbohydrate Polymers* 181 (2018), 159-166 (DOI: 10.1016/j.carbpol.2017.10.062).
33. Lucas, I., Stauner, B., Jekle, M., Becker, T.: Staining methods for dough systems - Impact on microstructure and functionality. *LWT - Food Science and Technology* 88 (2018), 139-145 (DOI: 10.1016/j.lwt.2017.10.010).
34. Föste, M., Jekle, M., Becker, T.: Structure stabilization in starch-quinoa bran doughs: The role of water availability and gelatinization. *Carbohydrate Polymers* 174 (2017), 1018-1025 (DOI: 10.1016/j.carbpol.2017.06.068).
35. Elgeti, D., Yu, L., Stüttgen, A., Jekle, M., Becker, T.: Interrelation between mechanical and biological aeration in starch based gluten-free dough systems. *Journal of Cereal Science* 76 (2017), 28-34 (DOI: 10.1016/j.jcs.2017.05.008).
36. Bernklau, I., Neußer, C., Moroni, A. V., Gysler, C., Spagnolello, A., Chung, W., Jekle, M., Becker, T.: Structural, textural and sensory impact of sodium reduction on long fermented pizza. *Food Chemistry* 234 (2017), 398-407 (DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.04.188).
37. Martins, Z. E., Pinho, O., Ferreira, I., Jekle, M., Becker, T.: Development of fibre enriched wheat breads: Impact of recovered agroindustry by-products on physicochemical properties of dough and bread characteristics. *European Food Research and Technology* 243 (2017), 1973-1988 (DOI: 10.1007/s00217-017-2903-5).

38. Döring, C., Hussein, M., Jekle, M., Becker, T.: On the assessments of arabinoxylan localization and enzymatic modifications for enhanced protein networking and its structural impact on rye dough and bread. *Food Chemistry* 229 (2017), 178-187 (DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.02.053).
39. Tietze, S., Jekle, M., Becker, T.: Development of wheat dough by means of shearing. *Journal of Food Engineering* 201 (2017), 1-8 (DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.01.001).
40. Elgeti, D., Peng, L., Jekle, M., Becker, T.: Foam stabilization during processing of starch-based dough systems. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 39 (2017), 267-274 (DOI: 10.1016/j.ifset.2016.12.012).
41. Döring, C., Grossmann, I., Roth, M., Jekle, M., Koehler, P., Becker, T.: Effect of rye bran particles on structure formation properties of rye dough and bread. *Food Processing and Preservation* 41 (2017), 1-11 (DOI: 10.1111/jfpp.12998).
42. Hackenberg, S., Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Effect of mechanically modified wheat flour on dough fermentation properties and bread quality. *European Food Research and Technology* 243 (2017), 287-296 (DOI: 10.1007/s00217-016-2743-8).
43. Bernklau, I., Lucas, L., Jekle, M., Becker, T.: Protein network analysis - a new approach for quantifying wheat dough microstructure. *Food Research International* 89 (2016), 812-819 (DOI: 10.1016/j.foodres.2016.10.012).
44. Roth, M., Schuster, H., Kollmannsberger, H., Jekle, M., Becker, T.: Changes in aroma composition and sensory properties provided by distiller's grains addition to bakery products. *Journal of Cereal Science* 72 (2016), 75-83 (DOI: 10.1016/j.jcs.2016.10.002).
45. Jekle, M., Horeld, C., Gratzl, R., Roth, M., Becker, T., Höbel, W.: Aluminium leaching from baking tray materials into surface-alkalized baked products. *Cereal Technology* (03/2016), 127-135.
46. Tietze, S., Jekle, M., Becker, T.: Possibilities to derive empirical dough characteristics from fundamental rheology. *Trends in Food Science & Technology* 57A (2016), 1-10 (DOI: 10.1016/j.tifs.2016.08.016).
47. Grossmann, I.; Doering, C.; Jekle, M.; Becker, T.; Koehler, P.: Compositional changes and baking performance of rye dough as affected by microbial transglutaminase and xylanase. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 64 (2016), 5751-5758 (DOI: 10.1021/acs.jafc.6b01545).
48. Verheyen, C., Albrecht, A., Becker, T., Jekle, M.: Destabilization of wheat dough: Interrelation between CO₂ and glutathione. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 34 (2016), 320-325 (DOI: 10.1016/j.ifset.2016.03.006).
49. Schaffarczyk, M., Østdal, H., Matheis, O., Jekle, M., Koehler, P.: Reconstitution baking tests with defatted wheat flour are suitable for determining the functional effects of lipase-treated wheat lipids. *Food Chemistry* 200 (2016), 175-182 (DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.01.010).
50. Jekle, M., Mühlberger, K., Becker, T.: Starch-gluten interactions during gelatinization and its functionality in dough like model systems. *Food Hydrocolloids* 54 (2016), 196-201 (DOI: 10.1016/j.foodhyd.2015.10.005).
51. Roth, M., Döring, C., Jekle, M., Becker, T.: Mechanisms behind distiller's grains impact on wheat dough and bread quality. *Food and Bioprocess Technology* 9 (2016), 274-284 (DOI: 10.1007/s11947-015-1620-y).
52. Döring, C., Jekle, M., Becker, T.: Technological and Analytical Methods for Arabinoxylan Quantification from Cereals. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 56 (2016), 999-1011 (DOI: 10.1080/10408398.2012.749207).
53. Verheyen, C., Albrecht, A., Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Impact of gas formation kinetics on dough development and bread quality. *Food Research International* 76 (2015), 860-866 (DOI: 10.1016/j.foodres.2015.08.013).
54. Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Strategies for the aeration of gluten-free bread - A Review. *Trends in Food Science and Technology* 46 (2015), 75-84 (DOI: 10.1016/j.tifs.2015.07.010).
55. Föste, M., Elgeti, D., Brunner, A.K., Jekle, M., Becker, T.: Isolation of quinoa protein by milling fractionation and solvent extraction. *Food and Bioproducts Processing* 96 (2015), 20-26 (DOI: 10.1016/j.fbp.2015.06.003).
56. D'Amico, S., Mäschle, J., Jekle, M., Tömösközi, S., Langó, B., Schoenlechner, R.: Effect of high temperature drying on gluten-free pasta properties. *LWT - Food Science and Technology* 63 (2015), 391-399 (DOI: 10.1016/j.lwt.2015.03.080).
57. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Starch gelatinization and its complexity for analysis. *Starch/Stärke* 67 (2015), 30-41 (DOI: 10.1002/star.201400071).
58. Döring, C., Nuber, C., Stukenborg, F., Jekle, M., Becker, T.: Impact of arabinoxylan addition on protein microstructure formation in wheat and rye dough. *Journal of Food Engineering* 154 (2015), 10-16 (DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2014.12.019).
59. Jekle, M., Becker, T.: Wheat dough microstructure: The relation between visual structure and mechanical behavior. *Critical reviews in food science and nutrition* 55 (2015), 369-382 (DOI: 10.1080/10408398.2012.656476).

60. Verheyen, C., Albrecht, A., Herrmann, J., Strobl, M., Jekle, M., Becker, T.: The contribution of glutathione to the destabilizing effect of yeast on wheat dough, *Food Chemistry* 173 (2015), 243-249 (DOI: 10.1016/j.foodchem.2014.10.021).
61. Roth, M., Meiringer, M., Kollmannsberger, H., Zarnkow, M., Jekle, M., Becker, T.: Characterization of key aroma compounds in distiller's grains from wheat as a basis for the utilization in the food industry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 62 (2014), 10873-10880 (DOI: jf-2014-03281x.R1).
62. Föste, M., Nordlohne, S.D., Elgeti, D., Linden, M.H., Heinz, V., Jekle, M., Becker, T.: Impact of quinoa bran on gluten-free dough and bread characteristics. *European Food Research and Technology* 239 (2014), 767-775 (DOI 10.1007/s00217-014-2269-x).
63. Schirmer, M., Zeller, J., Krause, D., Jekle, M., Becker, T.: In situ monitoring of starch gelatinization with limited water content using confocal laser scanning microscopy. *European Food Research and Technology* 239 (2014), 247-257 (DOI: 10.1007/s00217-014-2213-0).
64. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Effects of *Saccharomyces cerevisiae* on the structural kinetics of wheat dough during fermentation. *LWT - Food Science and Technology* 58 (2014), 194-202 (DOI: 10.1016/j.lwt.2014.02.050).
65. Elgeti, D., Nordlohne, S., Föste, M., S.D., Besl, M., Linden, M., Heinz, V., Jekle, M., Becker, T.: Volume and texture improvement of gluten-free bread using quinoa white flour. *Journal of Cereal Science* 59 (2014), 41-47 (DOI:10.1016/j.jcs.2013.10.010).
66. Schirmer, M., Höchstötter, A., Jekle, M., Arendt, E., Becker, T.: Physicochemical and morphological characterization of different starches with variable amylose/amylopectin ratio. *Food Hydrocolloids* 32 (2013), 52-63 (DOI: 10.1016/j.foodhyd.2012.11.032).
67. Tietze, S., Jekle, M., Becker, T.: Rheological Properties of Wheat Dough upon Varying Mixing Temperature, *Cereal Technology* (2012), 166-176.
68. Jekle, M., Becker, T.: Effects of acidification, sodium chloride, and moisture levels on wheat dough: II. Modeling of bread texture and staling kinetics. *Food Biophysics* 7 (2012), 200-208 (DOI: 10.1007/s11483-012-9258-z).
69. Jekle, M., Becker, T.: Effects of acidification, sodium chloride, and moisture levels on wheat dough: I. Modeling of rheological and microstructural properties. *Food Biophysics* 7 (2012), 190-199 (DOI: 10.1007/s11483-012-9257-0).
70. Schirmer, M., Jekle, M., Arendt, E., Becker, T.: Physicochemical interactions of polydextrose for sucrose replacement in pound cake. *Food Research International* 48 (2012), 291-298 (DOI: 10.1016/j.foodres.2012.05.003).
71. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Review: Sodium chloride – sensory, preserving and technological impact on yeast-leavened products. *International Journal of Food Science and Technology* 47 (2012), 1798-1807 (DOI: 10.1111/j.1365-2621.2012.03048.x).
72. Frei, M., Kohno, Y., Tietze, S., Jekle, M., Hussein, M.A., Becker, T., Becker, K.: The response of rice grain quality to ozone exposure during growth depends on ozone level and genotype. *Environmental Pollution* 163 (2012), 199-206.
73. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Impact of sodium chloride on wheat flour dough for yeast-leavened products. II. Baking quality parameter and their relationship. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 92 (2012), 299-306.
74. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Impact of sodium chloride on wheat flour dough for yeast-leavened products. I. Rheological parameters. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 92 (2012), 585-592.
75. Jekle, M., Becker, T.: Implementation of a novel tool to quantify dough microstructure. *Procedia Food Science* 1 (2011), 1-6.
76. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Quantification in starch microstructure as a function of baking time. *Procedia Food Science* 1 (2011), 154-156.
77. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Starch re-crystallization kinetics as a function of various cations. *Starch/Stärke* 63 (2011), 792-800.
78. Jekle, M., Becker, T.: Dough microstructure: Novel analysis by quantification using confocal laser scanning microscopy. *Food Research International* 44 (2011), 984-991.
79. Schirmer, M., Hussein, W. B., Hussein, M. A., Jekle, M., Becker, T.: Impact of air humidity in industrial heating processes on selected quality attributes of bread rolls. *Journal of Food Engineering* 105 (2011), 647-655.
80. Beck, M., Jekle, M., Selmair, P., Koehler, P., Becker, T.: Rheological properties and baking performance of rye dough as affected by transglutaminase. *Journal of Cereal Science* 54 (2011) 1, 29-36.
81. Jekle, M., Houben, A., Mitzscherling, M., Becker, T.: Effects of selected lactic acid bacteria on the characteristics of amaranth sourdough. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 90 (2010) 13, 2326-2332.

82. Beck, M., Hofmann, S., Jekle, M., Becker, T.: Novel materials and surface investigations for optimizing dough carrier interactions. *European food research and technology* 229 (2009), 183-189.

Habilitation thesis

Jekle, M.: Texture design of starch-protein-based solid open-cell foams. Technical University of Munich, Freising, Germany (2019).

Ph.D. thesis

Jekle, M.: Structure-function relationship in wheat dough – the impact of protein microstructure on rheology and processing performance. Technical University of Munich, Freising, Germany (2012).

Non-reviewed papers

1. Paulik, S., Docx, R., Becker, T., Jekle, M.: Texturmodifikation glutenfreier Backwaren. *Cereal Technology* 2 (2020), 138-143 (DOI: 10.23789/1869-2303-2020-2-138).
2. Paulik, S., Jekle, M., Becker, T.: Insekten als Rohstoff. *Brot+Backwaren* 1 (2020), 38-41.
3. Docx, R., Claußen, J., Eggert, A., Leisner, J., Gertz, S., Jekle, M., Becker, T.: Visualisierung teiginterner Strukturen. *Brot+Backwaren* 6 (2019), 46-49.
4. Jekle, M.: Zum Stand der Wissenschaft in der heutigen Zeit. *Cereal Technology* 4 (2018), 288-291.
5. Verheyen, C., Hörner, C., Jekle, M., Wallau, R., Becker, T.: Qualitätssicherung für Kleinbetriebe. *Der Lebensmittelkontrolleur* 4 (2018), 4-6.
6. Jakobi, S., Jekle, M., Becker, T.: Insects in bakery – curse and savior at the same time. *Baking + biscuit international - The future of baking* (2018), 32-35.
7. Docx, R., Claußen, J., Eggert, A., Leisner, J., Gerth, S., Jekle, M., Becker, T.: Visualization of dough internal structures during baking. *Baking + biscuit international - The future of baking* (2018), 48-53.
8. Lücking, F., Jekle, M., Becker, T.: Optimizing the rinse water step of CIP cleaning cycles. *Baking + biscuit international - The future of baking* (2018), 70-74.
9. Jekle, M., Karg, G., Verheyen, C., Wallau, R.: Der Fachbeirat Schädlingsbekämpfung am WIG – seine Aufgaben, seine Ziele. *Der Lebensmittelkontrolleur* 3 (2018), 4-5.
10. Jakobi, S., Schaufler, M., Jekle, M., Becker, T.: Modifikation von Stärke durch Hochdruck. *Brot+Backwaren* 4 (2018), 32.
11. Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Lipide in glutenfreien Broten. *Brot+Backwaren* 4 (2018), 58-63.
12. Lücking, F., Jekle, M., Becker, T.: Kontaktlose Messung der Gashaltbarkeit. *Brot+Backwaren* 4 (2018), 76-80.
13. Verheyen, C., Hörner, C., Jekle, M., Wallau, R., Becker, T.: Qualitätssicherung für Kleinbetriebe. *Brot+Backwaren* 1 (2018), 53-55.
14. Laukemper, R., Giraldo, A. M., Jekle, M., Becker, T.: Verhalten von Gärgutträgern im Langzeiteinsatz. *Brot+Backwaren* 4 (2017), 50.
15. Jakobi, S., Schaufler, M., Jekle, M., Becker, T.: Modification of starch by high pressure. *baking+biscuit* 6 (2017), 48.
16. Jakobi, S., Jekle, M., Becker, T.: Controlled flour functionality. *baking+biscuit* 4 (2017), 62-66.
17. Laukemper, R., Giraldo, A. M., Jekle, M., Becker, T.: Behavior of proofing carriers in long-term use. *baking+biscuit* 4 (2017), 38.
18. Döring, C., Jekle, M., Becker, T.: Proteinstruktur – alles eine Frage des Arabinoxylangehalts. *Cereal Technology* 2 (2017), 105-109.
19. Schirmer, M.; Jekle, M.; Becker, T.: New microbaking system – for structural analysis of high viscose starch based products during heating. *Cereal Technology* 1 (2017), 62-69.
20. Brandner, S.; Schneider, F.; Jekle, M.; Becker, T.: Development of a polymer system to simulate wheat dough *baking+biscuit* 2 (2017), 24.
21. Brandner, S.; Schneider, F.; Jekle, M.; Becker, T.: Entwicklung eines Weizenteig imitierenden Polymersystems. *Brot+Backwaren* 2 (2017), 50.
22. Köhler, P., Sciorba, E., Jekle, M., Müller, E., Begemann, J., Hackenberg, S., Chen, X., Hussein, M., Becker, T.: Fallzahl ist altbacken. *dlz agrarmagazin* (2017), 78-81.
23. Hackenberg, S., Müller, E., Chen, X., Hussein, M., Begemann, J., Sciorba, E., Jekle, M., Köhler, P., Becker, T.: Die Backqualität von Weizen- tatsächlich vorhersagbar? *Brot+Backwaren* 6 (2016), 52-55.
24. Hackenberg, S., Müller, E., Chen, X., Hussein, M., Begemann, J., Sciorba, E., Jekle, M., Köhler, P., Becker, T.: The baking quality of wheat– is it really predictable? *baking+biscuit* 6 (2016), 48-50.
25. Elgeti, D., Föste, M., Jekle, M., Becker, T.: DLG Innovation Award für fraktioniertes Quinoamehl als funktioneller Rohstoff. *Mühle + Mischfutter* 153 (2016), 577-582.

26. Döring, C., Chen, X., Eichler, R., Voigt, T., Jekle, M., Becker, T.: Weihenstephaner Standard steht für die Backbranche bereit. *Brot und Backwaren* 3 (2016), 61-62.
27. Roth, M., Jekle, M., Becker, T.: Undervalued byproduct streams - Opportunities for the sustainable use of distiller's grains residue in the baked products industry, Part 2, *baking+biscuit international* 3 (2016), 55-57.
28. Roth, M., Jekle, M., Becker, T.: Undervalued byproduct streams - Opportunities for the sustainable use of distiller's grains residue in the baked products industry, Part 1, *baking+biscuit international* 2 (2016), 56-57.
29. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Baking performance of glutathione in yeasts. *baking+biscuit international* 1 (2016), 62-65.
30. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Backtechnologische Relevanz von Glutathion in Hefe. *Brot+Backwaren* 6 (2015), 52-55.
31. Jekle, M., Jekle, M., Becker, T.: Hype oder Notwendigkeit: Lösungen zur Natriumreduktion. *Brot+Backwaren* 5 (2015), 58-63.
32. Elgeti, D., Bernauer, S., Jekle, M., Becker, T.: Lipids in gluten-free bread. *baking+biscuit international* 4 (2015), 88-92.
33. Föste, M., Muthmann, I., Jekle, M., Becker, T.: Glutenfreie Backmischung – Bewertung von Inhaltsstoffen. *Bäckereitechnologie: Forschung und Innovationen*, f2m food multimedia GmbH (2015), 68-79.
34. Jekle, M., Becker, T.: Der Knetprozess. *Artisan* 2 (2015), 42-47.
35. Roth, M., Jekle, M., Becker, T.: Unterschätzte Nebenströme - Möglichkeiten zum nachhaltigen Einsatz des Reststoffs Weizenschlempe in der Backwarenindustrie. *Bäckereitechnologie: Forschung und Innovationen*, f2m food multimedia GmbH (2015), 72-79.
36. Hackenberg, S., Jekle, M., Becker, T.: Starch damage in the comminution process. *Baking+biscuit* 3 (2015), 62-64.
37. Hackenberg, S., Jekle, M., Becker, T.: Stärkebeschädigung beim Zerkleinerungsprozess. *Brot+Backwaren* 3 (2015), 59-61.
38. Jekle, M., Beck, M., Becker, T.: Sodium content in baked products. *Baking+Biscuits* 6 (2014), 44-48.
39. Bernklau, I., Jekle, M., Becker, T.: The future prints bread. *Baking+Biscuit* 6 (2014), 36-37.
40. Bernklau, I., Jekle, M., Becker, T.: Die Zukunft druckt das Brot. *Brot+Backwaren* 6 (2014), 40-41.
41. Jekle, M.: Was Teig im Innersten zusammenhält. *Brot+Backwaren* 5 (2014), 42-44.
42. Föste, M., Muthmann, I., Jekle, M., Becker, T.: Gluten-free: innovation or confusion by mixture components. *Review: Innovations*, f2m food multimedia GmbH (2014), 82-91.
43. Jekle, M., Becker, T.: The innermost structures that hold dough together. *Review: Innovations*, f2m food multimedia GmbH (2014), 92-94.
44. Jekle, M., Becker, T.: Neue Hintergründe zum Altbackenwerden von Backwaren. *Cereal Technology* 1 (2014), 23-25.
45. Verheyen, C., Pérez Alvaradi, F., Sayed, A., Hussein, M.A., Jekle, M., Becker, T.: Untersuchung der Teigentwicklung mittels digitaler Oberflächenbetrachtung. *Cereal Technology* 1 (2014) 4-9.
46. Verheyen, C., Pérez Alvarado, F., Sayed, A., Hussein, M.A., Jekle, M., Becker, T.: Study of the dough development by digital image viewing of the surface. *Backtechnik europe* 1 (2014), 28-33.
47. Verheyen, C., Pérez Alvarado, F., Sayed, A., Hussein, M.A., Jekle, M., Becker, T.: Kameragestützte Untersuchung der Teigentwicklung. *Backtechnik europe* 1 (2014), 30-35.
48. Föste, M., Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Manufacture of gluten-free breads – a question of the substrate? *Baking+Biscuit* 6 (2013), 46-49.
49. Döring, C., Degen, N., Bellido, G., Jekle, M., Becker, T.: Frischhaltung bei Sandkuchen in Abhängigkeit von Zeit und Temperatur. *Brot+Backwaren* 6 (2013), 41-45.
50. Föste, M., Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Herstellung glutenfreier Brote – alles eine Frage des Substrats? *Brot+Backwaren* 5 (2013), 66-70.
51. Döring, C., Bellido, G., Jekle, M., Becker, T.: Pound cake quality as a function of time and temperature. *Baking+biscuit* 5 (2013), 58-62.
52. Jekle, M., Becker, T.: Frischhaltung bei Weizenbrot. *Backtechnik europe* 3 (2012), 62-65.
53. Jekle, M., Becker, T.: Keeping wheat bread loaves fresh. *Backtechnik europe* 3 (2012), 54-57.
54. Tietze, M., Jekle, M., Becker, T.: Getreideanalytik auf dem Prüfstand. *Agrarzeitung* 25 (2012), 18.
55. Beck, M., Hofmann, S., Jekle, M., Becker, T.: Gärgutträger-Hygiene. *Brot und Backwaren* 4 (2012), 32-35.
56. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Influences on dough development. *Baking+biscuit* 3 (2012), 40-43.
57. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Different sterilisation methods for dough proofing carrier hygiene. *Baking+biscuit* 2 (2012), 14-18.

58. Schirmer, M., Jekle, M., Arendt, E., Becker, T.: Less calories with stevia and polydextrose. *Baking+biscuit* 1 (2012), 14-18.
59. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Proofing carrier hygiene – background and future possibilities. Review: *European Bakery Market*, f2m food multimedia GmbH (2012), 156-161.
60. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Röschecharakterisierung von Kleingebäcken in Abhängigkeit der Gasfeuchte im Backraum. *Cereal technology* 04 (2011), 144-154.
61. El Fawakhry, H., Beck, M., Jekle, M., Hussein, M., Becker, T.: Dough density determination using ultrasound. Review: *bread*, f2m food multimedia GmbH (2010), 110-115.
62. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Protein cross-linking - a method for improving the quality of rye baked goods. *Baking+biscuit* 5 (2009), 78-81.
63. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Proteinvernetzung - Ein Weg zur Verbesserung von Roggenbackwaren. *Brot und Backwaren* 6 (2009), 36-41.
64. Beck, M., Hofmann, S., Jekle, M., Becker, T.: Untersuchung unterschiedlicher Materialien auf die Eignung als Gärgutträger. *Getreidetechnologie* 63 (2009) 2, 58-65.
65. Schirmer, M., Jekle, M., Hussein, M. A., Becker, T.: IBO – Intelligenter Backofen. *Der Lebensmittelbrief – Ernährung aktuell* 19 (2008), 373-375.

Presentations and posters

1. Brandner, S., Becker, T., Jekle, M.: Elektrostatische Phänomene – Herausforderungen und Möglichkeiten für Mehle und Teige. *WIG Online Edition*, online, 2021-06-23.
2. Alpers, T., Eichhorn, M., Becker, T., Jekle, M.: Alles nur Gas? – Einblicke zum Einfluss von Hefe auf die Teigstruktur in Theorie und Praxis, online, 2021-06-23.
3. Jekle, M.: IGF als Impulsgeber für die Getreidebranche: Mechanische und elektrische Stimulation zur Mehlfractionierung bis hin zur Teigentspannung. *Highlights der FEI-Gemeinschaftsforschung*, online, 2021-05-11.
4. Fahmy, A.R., Becker, T., Jekle, M.: Design and modulation of food textures using 3D printing of closed-cell foams in point lattice systems. *Dechema Jahrestreffen der Processnet-Fachgruppen Lebensmittelverfahrenstechnik, Mischvorgänge, Grenzflächenbestimmte Systeme und Prozesse*, online, 2021-03-11.
5. Brandner, S., Becker, T., Jekle, M.: Partikel-Polymer Grenzflächen – Einfluss der Partikeloberfläche auf Netzwerkbildung und -verhalten. *Dechema Jahrestreffen der Processnet-Fachgruppen Lebensmittelverfahrenstechnik, Mischvorgänge, Grenzflächenbestimmte Systeme und Prozesse*, online, 2021-03-11.
6. Alpers, T., Becker, T., Jekle, M.: Relation between polymer transitions and the temperature-dependent extensional viscosity of dough systems during thermal stabilization accessed by lubricated squeezing flow. *34nd EFFoST International Conference*, online, 2020-11-11.
7. *Das Biopolymer Vitalkleber – Temperatureinflüsse während der Herstellung. 6. D-A-CH – Tagung für angewandte Getreidewissenschaften*, online, 2020-10-01.
8. Laukemper, R., Becker, T., Jekle, M.: Instrumentelle und humansensorische Analysenverfahren zur Bewertung der Teigklebrigkeit. *49. Wissenschaftliche Informationstagung*, Berlin, Germany, 2020-01-17.
9. Jekle, M.: Bedeutung der DLG-Qualitätsprüfung in der sensorischen Beurteilung von Backwaren. *49. Wissenschaftliche Informationstagung*, Berlin, Germany, 2020-01-16.
10. Fahmy, A.R., Becker, T., Jekle, M.: Flow behavior analysis for 3D printing of starch-based systems: morphological imaging and multiple stage extrusion characterization through a rheometry imitation approach. *33rd EFFoST*, Rotterdam, Netherlands, 2019-11-13.
11. Fahmy, A.R., Becker, T., Jekle, M.: Quality analysis for 3D printing of starch-based systems: Morphological imaging and flow behavior characterization of multiple stage extrusion through a rheometry imitation approach. *33rd EFFoST*, Rotterdam, Netherlands, 2019-11-13.
12. Jekle, M., Brandner, S., Becker, T.: Teigentspannung in Sekunden. *70. Tagung für Bäckerei-Technologie*, Detmold, Germany, 2019-11-12.
13. Alpers, T., Paulik, S., Jekle, M., Becker, T.: Wirkungsnachweis von Enzymen in Backwaren – Haben Enzyme einen Einfluss nach dem Backen? *70. Tagung für Bäckerei-Technologie*, Detmold, Germany, 2019-11-12.
14. Jekle, M., Laukemper, R., Becker, T.: Identifizierung der Kontaktfläche zwischen Teigen und ihren Kontaktflächen zur Aufklärung des Klebrigkeitsverhaltens. *Ausschuss für Bäckerei-Technologie*, Detmold, Germany, 2019-11-11.
15. Brandner, S., Becker, T., Jekle, M.: Artificial wheat dough – Opportunities for a better understanding of structure-function relationships of gluten and starch surface interactions. *Cereals & Grains 2019*, Denver, USA, 2019-11-04.

16. Fahmy, A.R., Becker, T., Jekle, M.: Printing quality and flow behavior analysis of starch-based systems for 3D printing of cereal matrices. 5. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften, Nyon, Switzerland, 2019-10-18.
17. Alpers, T., Becker, T., Jekle, M.: Aufklärung des Einflusses struktureller Hefemetabolite auf das dehnreologische Verhalten von Weizenteigen. 5. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften, Nyon, Switzerland, 2019-10-17.
18. Jekle, M.: Rohstoffadaptiertes Prozessdesign für die Herstellung von glutenfreien Backwaren. DLG-Forum FoodTec – Backwaren aus Pseudocerealien, Frankfurt, Germany, 2019-10-10.
19. Paczkowski, C., Becker, T., Jekle, M.: Quality of gluten-free bread – All about gas injection. 5th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, Leuven, Belgium, 2019-06-28.
20. Paczkowski, C., Jekle, M., Becker, T.: Verbesserung von Backwaren – Gaseintrag in stärkebasierte Lebensmittelschäume mittels Steuerung der Headspace-Atmosphäre. GDL – Symposium Lebensmittelschäume, Quakenbrück, Germany, 2019-06-05.
21. Alpers, T., Becker, T., Jekle, M.: Auf dem Weg vom Teig zur Backware – Nutzung des Texture Analysers zur Analyse backprozessrelevanter Parameter. Winopal Hausmesse, Hannover, Germany, 2019-05-14.
22. Alpers, T., Jekle, M., Becker, T.: On traces of yeast – Exploring the structure-functionality of yeast metabolites by fundamental extensional and shear rheology, 19th ICC Conference 2019, Vienna, Austria, 2019-04-25.
23. Fahmy, A.R., Becker, T., Jekle, M.: Quality analysis of 3D printing cereal-based systems using an imaging morphological approach. 18th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, San Benedetto del Tronto, Italy, 2019-04-16.
24. Alpers, T., Jekle, M., Becker, T.: Investigation of strain-dependent effects of yeast metabolites on the dough matrix. 18th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, San Benedetto del Tronto, Italy, 2019-04-16.
25. Vidal, L., Jekle, M., Becker, T.: Rheokneten – die Entwicklung einer neuen Methode für die kombinierte Erfassung von Mehl- und Teigverarbeitungseigenschaften. 8. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2019-03-27.
26. Heckl, M., Jekle, M., Becker, T.: Kruste innen und Krume außen – Neues Verständnis eines Texturdesigns für Backwaren. 8. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2019-03-27.
27. Fahmy, A.R., Jekle, M., Becker, T.: Digital food design: 3D-printing of customized cereal-based food. 8. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2019-03-27.
28. Paczkowski, C., Jekle, M., Becker, T.: Qualität von glutenfreien Broten – Alles eine Frage des Gaseintrags. 8. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2019-03-27.
29. Brandner, S., Jekle, M., Becker, T.: Interaktion Stärke-Gluten – Einfluss der Oberflächenfunktionalität auf das Teigverhalten. 8. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2019-03-27.
30. Kerpes, R., Alpers, T., Nobis, A., Hoi, K., Jekle, M., Becker, T.: Eine systematische Untersuchung zu Lagermethoden von Brot. 8. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2019-03-26.
31. Laukemper, R., Jekle, M., Becker, T.: Bewertung der Teigklebrigkeit – Instrumentelle vs. Humansensorische Analyseverfahren. 8. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2019-03-26.
32. Brandner, S., Jekle, M., Becker, T.: Forcierte Teigentspannung – Steuerungs- und Verkürzungspotential im Herstellungsprozess. 8. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2019-03-26.
33. Jekle, M., Paulik, S., Becker, T.: Auf den Zeitpunkt kommt es an: Technologische Wirkung exogener Enzyme nach dem Backen. 8. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2019-03-26.
34. Brandner, S., Jekle, M., Becker, T.: Optimization of dough resting time by mechanical/electrical stimulation. 32nd EFFoST International Conference, Nantes, France, 2018-11-07.
35. Laukemper, R., Jekle, M., Becker, T.: The effect of surface modifications on the time-dependent adhesion behaviour between dough and contact surfaces. 32nd EFFoST International Conference, Nantes, France, 2018-11-07.
36. Jekle, M.: Keynote lecture: Cereal processing - from innovations to applications. 32nd EFFoST International Conference, Nantes, France, 2018-11-07.
37. Hackenberg, S., Jekle, M., Becker, T.: Mechanical flour modification impacts the kneading of wheat dough. AACC International Annual Meeting, London, UK, 2018-10-22.
38. Lucas, I., Jekle, M., Becker, T.: Gluten microstructure - Definition of network types and the link to dough rheology. AACC International Annual Meeting, London, UK, 2018-10-22.
39. Fahmy, A.R., Jekle, M., Becker, T.: 3D Printing of cereal-based materials: On the relation between rheology and printability. AACC International Annual Meeting, London, UK, 2018-10-22.
40. Jakobi, S., Jekle, M., Becker, T.: Physical modification of cereal biopolymers during grinding – suitable method for decoding structure-function relationships of wheat based matrices. AACC International Annual Meeting, London, UK, 2018-10-21.

41. Jekle, M.: Technologien zum gezielten Struktur- und Texturdesign von getreidebasierten Lebensmitteln. FEI-Jahrestagung 2018: Herausforderungen der Praxis und Beiträge Industrieller Gemeinschaftsforschung, Quakenbrück, Germany, 2018-09-06.
42. Jakobi, S., Becker, T., Jekle, M.: Fluch und Segen der Stärkebeschädigung – Einfluss der Nachvermahlung auf die Teig- und Backwarenqualität. VGMS-Getreidetagung 2018 – Fragen und Antworten zur Zukunft des Ackerbaus, Freising, Germany, 2018-07-04.
43. Fahmy, A.R., Jekle, M., Becker, T.: Neues zum 3D-Druck von Lebensmitteln bis hin zum Brot. 7. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2018-04-18.
44. Wehrli, M., Jekle, M., Becker, T.: Qualitätsbewertung von Vitalkleber. 7. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2018-04-18.
45. Paczkowski, C., Jekle, M., Becker, T.: Einfluss der Headspace Atmosphäre (Überdruck/Unterdruck) während des Mischens auf den Gaseintrag auf die Backware. 7. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2018-04-18.
46. Alpers, T., Jekle, M., Becker, T.: Praxisnahe Erfassung der Verarbeitungseigenschaften fermentierter Teige. 7. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2018-04-18.
47. Laukemper, R., Jekle, M., Becker, T.: Modifizierung von Oberflächen der Backbranche zur Reduktion der Teiganhaftung. 7. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2018-04-18.
48. Jekle, M., Becker, T.: Auswirkungen der Teigtemperatur auf Backwaren. 7. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2018-04-18.
49. Jakobi, S., Jekle, M., Becker, T.: Superfood zur Verbesserung nutritiver und funktioneller Eigenschaften von Teigen und Backwaren. 7. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2018-04-18.
50. Docx, R., Clausen, J., Gerth, S., Jekle, M., Becker, T.: Blick in den Teig – Betrachtung der Gasblasenentwicklung während des Backens. 7. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2018-04-17.
51. Brandner, S., Jekle, M., Becker, T.: Alles eine Frage der Spannung – Optimierung von Teigruhezeiten mittels mechanisch-elektrischer Stimulation. 7. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2018-04-17.
52. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Muss Mehl immer Brot ergeben? Von Getreidedrinks bis zu neuen Texturierungsmethoden. 7. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2018-04-17.
53. Jakobi, S., Jekle, M., Becker, T.: Physical modification of flour – distinction between mechanically and thermally induced alterations. 69th Starch Convention, Detmold, Germany, 2018-04-10.
54. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Innovations for bakery production - from scientific approaches to applications. Anuga FoodTec - Trends in Innovative Bakery, Cologne, Germany, 2018-03-21.
55. Verheyen, C., Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Locker bleiben – Strategien zur Verbesserung der Textur von Backwaren. III. Bakers' Day, Bremerhaven, Germany, 2018-02-28.
56. Scieurba, E., Begemann, J., Köhler, P., Müller, E., Chen, X., Hussein, M., Hackenberg, S., Becker, T., Jekle, M.: Neue Ansätze zur Beurteilung der Backfähigkeit von Weizenmehl. 32. Detmolder Studientage, Detmold, Germany, 2018-02-19.
57. Jekle, M., Jakobi, S., Becker, T.: Enzyme in Backwaren: Was wir schon wissen und was wir noch wissen müssen. 10. Wissenschaftliche Symposium des VGMS, Würzburg, Germany, 2017-11-09.
58. Jekle, M., Becker, T.: Zukunftstechnologien für individuelle Produkteigenschaften. 1. Bühler Bäckerei Fachtagung, Uzwil, Switzerland, 2017-07-05.
59. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Neue Wege der Getreideforschung: Vitalkleber und Mehlanalytik. VGMS Getreidetagung 2017, Freising, Germany, 2017-07-05.
60. Jakobi, S., Vogel, C., Köhler, P., Jekle, M., Becker, T.: Physical modification of cereal biopolymers during milling – distinction between mechanically and thermally induced alterations. Innovations in Food Science & Technology, Erding, Germany, 2017-05-10.
61. Bernklau, I., Jekle, M., Becker, T.: Elucidation of wheat dough functionalities by network image analysis of protein microstructure. Innovations in Food Science & Technology, Erding, Germany, 2017-05-10.
62. Lücking, F., Jekle, M., Becker, T.: Cleaning mechanisms of pumpable cereal dough for the optimization of Cleaning-In-Place (CIP) processes. European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop (EYCSTW), Thessaloniki, Greece, 2017-04-21.
63. Docx, R., Jekle, M., Becker, T.: Impact of hydration characteristics of gluten-free raw materials on dough functionality. European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop (EYCSTW), Thessaloniki, Greece, 2017-04-19.
64. Butzke, M., Jekle, M., Becker, T.: 3D-Druck von Backwaren. 6. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2017-03-29.
65. Alpers, T., Jekle, M., Becker, T.: Hefe im Fokus: Nutzung unscheinbarer Chancen zur Verbesserung der Backwarenqualität. 6. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2017-03-29.

66. Lücking, F., Jekle, M., Becker, T.: Wieviel Gas verträgt der Teig 2.0 – Entwicklung eines Analysegeräts zur zerstörungsfreien Messung der Gashaltfähigkeit von Teigen. 6. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2017-03-29.
67. Jakobi, S., Jekle, M., Becker, T.: Mechanisch oder thermisch? Wie physikalische Kräfte bei der Vermahlung die Stärkemodifikation beeinflussen. 6. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2017-03-28.
68. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Neue Erkenntnisse über den Einfluss des Hefestoffwechsels auf Teigstruktur und Backergebnis. 6. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2017-03-28.
69. Verheyen, C., Wallau, R., Hörner, C., Jekle, M., Becker, T.: Qualitätssicherung für Kleinbetriebe – der WIG-Standard für lokale Bäckereien. Weihenstephaner Tag für Lebensmittelrecht und -politik, Freising, Germany, 2017-03-28.
70. Schirmer, M.; Jekle, M., Becker, T.: Mikrobackversuch – Eine neuartige Methode zur realen Betrachtung der Stärkeverkleisterung. 46. Wissenschaftliche Informationstagung, Berlin, Germany. 2017-01-19.
71. Bernklau, I., Jekle, M., Becker, T.: Proteinnetzwerkanalyse – Ein neuartiges Bildanalyseverfahren zur Quantifizierung von Mikrostrukturen im Weizenteig. 5. DLG-Forum FoodTec, Frankfurt, Germany, 2016-11-23.
72. Scirba, E., Hackenberg, S., Jekle, M., Becker, T., Köhler, P.: Neue Qualitätskennzahlen für die Backqualität von Weizenmehlen: Wunschdenken oder verlässliches Prognosetool? 67. Tagung für Bäckereitechnologie, Detmold, Germany, 2016-11-16.
73. Jekle, M., Hackenberg, S., Chen, X., Hussein, M., Müller, E., Scirba, E., Begemann, J., Becker, T., Köhler, P.: Auf dem Weg zu neuen Qualitätskennzahlen: Ergebnisse des Gemeinschaftsforschungsprojekts zur Backqualität von Weizenmehlen mit Analytik, Backversuchen und einem Qualitätsindex zur Vorhersage von Backergebnissen. Wissenschaftliches Symposium 2016 des VDM, Würzburg, Germany, 2016-11-10.
74. Martins, Z. E., Pinho, O., Ferreira, I., Jekle, M., Becker, T.: Impact of recovered agroindustry by-products on dough and bread characteristics. XXII Encontro Luso-Galego de Química, Bragança, Portugal, 2016-11-09.
75. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: A novel approach for structural analysis of high viscous starch based products during heating. AACC International Annual Meeting, Savannah, USA, 2016-10-26.
76. Laukemper, R., Jekle, M., Becker, T.: Time-dependent adhesion behavior of dough – relation to surface structure, surface energy and microbial contamination. AACC International Annual Meeting, Savannah, USA, 2016-10-26.
77. Döring, C., Jekle, M., Becker, T.: Pound Cake Quality as a Function of Storage Conditions. AACC International Annual Meeting, Savannah, USA, 2016-10-25.
78. Jekle, M.: Departure from current processes: Novel structure design approaches for cereal based foods. AACC International Annual Meeting, Savannah, USA, 2016-10-25.
79. Hackenberg, S., Jekle, M., Becker, T.: Mechanical starch modification and its effect on saccharide formation and dough functionality. AACC International Annual Meeting 2016, Savannah, USA, 2016-10-24.
80. Jakobi, S., Jekle, M., Becker, T.: Auswirkungen mechanisch induzierter Veränderungen von Stärke auf die Hydratationseigenschaften von Weizenmehlen. GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2016, Lemgo, Germany, 2016-10-20.
81. Höbel, W., Horeld, C.; Gratzl, R., Roth, M., Jekle, M., Becker, T.: Aluminium in Laugengebäck – Test verschiedener Backunterlagen. 2. LGL-Kongress Lebensmittelsicherheit, Erlangen, Germany, 2016-10-18.
82. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Strukturentwicklung von Stärke-Protein-Matrices - Einfluss von CO₂ und Glutathion. GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2016, Lemgo, Germany, 2016-10-20.
83. Köhler, P., Müller, E., Scirba, E., Begemann, J., Chen, X., Hussein, M., Hackenberg, S., Becker, T., Jekle, M.: Neue Ansätze zur Beurteilung der Backfähigkeit von Weizenmehl. 2. D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften, Wädenswil, Switzerland, 2016-09-29.
84. Jekle, M., Becker, T.: Hygienic Design für Bäckereimaschinen – der Weg zu einer Umsetzung der EHEDG Leitlinie mit Unterstützung der gesamten Branche. 21. VDB-Forum Ost, Nuthetal, Germany, 2016-09-23.
85. Jekle, M., Verheyen, C., Becker, T.: Food design through 3D-printing and new connectivity possibilities – Challenges and innovative processes for the production of baked goods. Fritsch – 90 Jahrfeier. Kitzingen, Germany, 2016-09-20.
86. Zettel, V., Brandner, S., Olivier, P., Takacs, R., Hecker, F., Jekle, M., Hussein, M., Becker, T., Hitzmann, B.: Der intelligente Gärschrank – Einfluss der Herstellungsparameter auf die Produktqualität. ProcessNet-Jahrestagung und 32. DECHEMA-Jahrestagung der Biotechnologen, Aachen, Germany, 2016-09-12/15.
87. Zettel, V., Brandner, S., Olivier, P., Takacs, R., Hecker, F., Jekle, M., Hussein, M., Becker, T., Hitzmann, B.: Der intelligente Gärschrank – Implementierung einer Onlineüberwachung des Fermentationsprozesses mittels digitaler Bildverarbeitung. ProcessNet-Jahrestagung und 32. DECHEMA-Jahrestagung der Biotechnologen, Aachen, Germany, 2016-09-12/15.

88. Scieurba, E., Begemann, J., Köhler, P., Müller, E., Chen, X., Hussein, M., Hackenberg, S., Becker, T., Jekle, M.: Neue Ansätze zur Beurteilung der Backfähigkeit von Weizenmehl. Tagung für Müllerei-Technologie, Detmold, Germany, 2016-09-13.
89. Jekle, M., Becker, T.: The relation between texture and firming of cereal based foods during storage. 2nd International Conference on Food Properties, Bangkok, Thailand, 2016-06-01.
90. Brandner, S., Jekle, M., Becker, T.: Imitation of wheat dough by a synthetic polymer-based medium to investigate gas forming and holding capacity. 15th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Bergamo, Italy, 2016-04-29.
91. Jakobi, S., Jekle, M., Becker, T.: Influence of mechanical stress on starch structure and functionality. 15th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Bergamo, Italy, 2016-04-29.
92. Laukemper, R., Jekle, M., Becker, T.: Relation between adhesion properties of cereal doughs and microbial contamination of proofing trays – Influence of the surface character. 15th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Bergamo, Italy, 2016-04-28.
93. Elgeti, D., Föste, M., Jekle, M., Becker, T.: Verbesserung der Qualität von glutenfreien Broten durch innovative Verfahren und Rohstoffe. 3. DLG-Forum FoodTec: Lebensmittel für Zöliakie- und Glutenintoleranz-Betroffene, Frankfurt, Germany, 2016-04-20.
94. Docx, R., Jekle, M., Becker, T.: Hydratisierung von glutenfreien Rohstoffen während der Herstellung von Backwaren. 5. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2016-04-06.
95. Lücking, F., Jekle, M., Becker, T.: Optimierung von Cleaning-In-Place Systemen in der Bäckereibranche. 5. WIG Frühjahrstagung. Freising, Germany, 2016-04-06.
96. Bernklau, I., Jekle, M., Becker, T.: Vom Unsichtbaren zum Sichtbaren – Mikrostrukturen von Backwaren effizient und praxisorientiert interpretieren. 5. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2016-04-06.
97. Brandner, S., Jekle, M., Becker, T.: Lässt sich Weizenteig durch Polymersysteme imitieren? Möglichkeiten, Grenzen und Anwendungsgebiete. 5. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2016-04-06.
98. Jakobi, S., Hackenberg, S., Jekle, M., Becker, T.: Funktionalität mechanisch modifizierter Stärken. 5. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2016-04-06.
99. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Wieviel Gas verträgt der Teig – Zusammenhang zwischen Teigeigenschaften und Gasbildungsrate. 5. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2016-04-06.
100. Laukemper, R., Jekle, M., Becker, T.: Zusammenhänge von Klebrigkeit und Verkeimung von Gärgutträgern – vom Labor bis in die Praxis. 5. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2016-04-05.
101. Höbel, W., Horeld, C., Gratzl, R., Roth, M., Jekle, M., Becker, T.: Aluminium in Laugengebäck, Teil II – Ergebnisse der Projektarbeit von WIG und LGL. 5. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2016-04-05.
102. Jekle, M., Becker, T.: Die Bedeutung von Protein, Stärke und deren Interaktionen für die Backwarenherstellung. 5. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2016-04-05.
103. Laukemper, R., Jekle, M., Becker, T.: Methodenentwicklung zur Untersuchung des zeitlichen Ablöseverhaltens zwischen Teigen und verschiedenen Werkstoffoberflächen der Backbranche. Jahrestreffen der ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik 2016, Erlangen, Germany, 2016-03-10.
104. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Auswirkung differenter Gasbildungskinetiken auf die Materialeigenschaften von Stärke-Protein-Matrices. Jahrestreffen der ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik 2016, Erlangen, Germany, 2016-03-10.
105. Bernklau, I., Jekle, M., Becker, T.: Enhanced protein network analysis as a new approach for quantifying dough microstructure by CLSM. 2nd Food Structure and Functionality Forum Symposium, Singapore, 2016-02-28.
106. Verheyen, C., Bernklau, I., Jekle, M., Becker, T.: Print it – Backen in der Zukunft. II. Baker's Day, Bremerhaven, Germany, 2016-03-03.
107. Döring, C., Jekle, M., Becker, T.: Bedeutung und Modifikation von Pentosanen für die Teig- und Brotherstellung. Erfahrungsaustauschgruppe Großbetriebe Bayerische Bäckereien, Miltenberg, Germany, 2015-11-10.
108. Brandner, S., Jekle, M., Becker, T.: Was sind Teigsysteme? Eine strukturelle Betrachtungsweise auf rheologischer Basis. 1. D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften, Wien, Austria, 2015-10-01-02.
109. Föste, M., Elgeti, D., Brunner, A.-K., Jekle, M., Becker, T.: Isolierung von Quinoaprotein aus glutenfreien Mahlfractionen durch Fraktionierung und Extraktion. D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften, Wien, Austria, 2015-10-02.
110. Bernklau, I., Jekle, M., Becker, T.: Einfluss der Anfärbemethode zur Charakterisierung der Mikrostruktur mittels konfokaler Laser Scanning Mikroskopie auf die Funktionalität der Teige. D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften, Wien, Austria, 2015-10-02.

111. Hackenberg, S., Jekle, M., Becker, T.: Einfluss der Stärkebeschädigung und der Enzymumsetzbarkeit auf die Gebäckstruktur hinsichtlich verschiedener Gärkonditionen. D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften, Wien, Austria, 2015-10-01.
112. Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Optimierung von Prozessparametern und Rezeptur zur Maximierung des Gaseintrags in glutenfreie Teige. D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften, Wien, Austria, 2015-10-01./02.
113. Hackenberg, S., Verheyen, C., Bernklau, I., Jekle, M., Becker, T.: Innovationen und Zukunftsmärkte der Backbranche: Einfluss der Vermahlungstechnologie auf Backwaren. Bakery Innovation Center, Uzwil, Switzerland, 2015-07-24.
114. Elgeti, D., Föste, M., Jekle, M., Becker, T.: Glutenfreie Backwaren und Pseudocerealien - Seminar: Einfluss der Vermahlungstechnologie auf Backwaren. Bakery Innovation Center, Uzwil, Switzerland, 2015-07-24.
115. Jekle, M., Becker, T.: Hintergründe zur aktuellen Mehlanalytik. Getreidefachtagung, Freising, Germany, 2015-07-08.
116. Roth, M., Jekle, M., Becker, T.: Food ingredient or by-product? Distiller's grains potential as functional ingredient in bakery products. 12th International Congress on Engineering and Food, Québec City, Canada, 2015-06-14.-18.
117. Verheyen, C., Bernklau, I., Jekle, M., Becker, T.: Brotbacken – Druckfrisch in die Zukunft. 9. Kolloquium der VDB Österreich, Schladming, Austria, 2015-06-15.
118. Roth, M., Jekle, M., Becker, T.: Underestimated byproducts: Upcycling distiller's grains as functional ingredient in bakery products. 5th Cereals&Europe Spring Meeting, Budapest, Hungary, 2015-04-29.
119. Jekle, M., Becker, T.: Mechanism behind the influence of gluten on starch gelatinization. 5th Cereals&Europe Spring Meeting, Budapest, Hungary, 2015-04-29.
120. Jekle, M., Becker, T.: Mehlqualität – sind unsere Analysen noch zeitgemäß: Der Weg zur Antwort. VDB Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2015-04-24.
121. Zurawski, S., Jekle, M., Becker, T.: Warum Teig sich nicht immer verhält wie erwartet: Interaktionen von Teigsystem, Gärparametern und Hefe. 4. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2015-04-22.
122. Laukemper, R., Jekle, M., Becker, T.: Der Teigklebrigkeit auf der Spur: Welchen Einfluss hat die Oberflächenbeschaffenheit der Kontaktpartner? 4. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2015-04-22.
123. Döring, C., Jekle, M., Becker, T.: Steuerung der Strukturausbildung von Roggenteigen durch Modifikation der Arabinoxylan- und Proteinfraction. 4. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2015-04-22.
124. Hackenberg, S., Jekle, M., Becker, T.: Einfluss von Stärkewirksamkeiten auf die Gebäckstruktur hinsichtlich verschiedener Gärkonditionen. 4. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2015-04-22.
125. Verheyen, C., A., Jekle, M., Becker, T.: Teigführung – Ein Prozessschritt zur Steuerung der Qualitätsmerkmale Struktur und Frischhaltung von Backwaren. 4. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2015-04-22.
126. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Stärkeverkleisterung – Neue Einblicke während des Backens, 4. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2015-04-22.
127. Föste, M., Vogt, S., Holtz, C., Gratzl, R., Jekle, M., Becker, T.: Hochdruck zur Hydratisierung von Rohstoffen – eine Methode der Zukunft? 4. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2015-04-22.
128. Bernklau, I., Döring, C., Bellido, G., Jekle, M., Becker, T.: Einfluss der Lipidverteilung auf die Frischhaltung von Kuchen. 4. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2015-04-21.
129. Elgeti, D., Peng, L., Stüttgen, A., Jekle, M., Becker, T.: Einfluss von Mixparametern auf den mechanischen Gaseintrag und die biologische Lockerung bei glutenfreien Teigen. 4. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2015-04-21.
130. Verheyen, C., Bernklau, I., Jekle, M., Becker, T.: Gutes Brot noch besser machen: Getreidewissenschaft 2050. Brotforum 2015, Weinheim, Germany, 2015-02-05.
131. Jekle, M., Becker, T.: Bedeutung der Proteinmikrostruktur von Weizenteigen auf deren Verarbeitungsqualität. 44. Wissenschaftliche Informationstagung, Berlin, Germany, 2015-01-16.
132. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Einfluss unterschiedlicher Teigführungsarten auf die Knusprigkeit von Kleingebäcken. 65. Tagung für Bäckereitechnologie, Detmold, Germany, 2014-11-12.
133. Döring, C., Eichler, R., Jekle, M., Voigt, T., Becker, T.: Weihenstephaner Standards für die Backwarenbranche. 65. Tagung für Bäckereitechnologie, Detmold, Germany, 2014-11-12.
134. Jekle, M., Becker, T.: Bedeutung der Hygiene bei der Auslegung und dem Betrieb von Anlagen und Maschinen in der Backwarenbranche. Ausschuss für Bäckereitechnologie, Germany, Detmold, 2014-11-10.
135. Fischer, L., Begemann, J., Hackenberg, S., Jekle, M., Münzing, K., Scirba, E., Müller, E., Becker, T., Lindhauer, M. G., Köhler, P.: Neuartige Auswertemethoden und optimierte Backversuche zur Beschreibung der Backqualität von Mehlen aus modernen Weizensorten. 7. Wissenschaftliches Symposium des VDM, Würzburg, Germany, 2014-11-07.

136. Jekle, M., Becker, T.: Aktuelle Hygieneprobleme bei Anlagen und Maschinen -Lösungsmöglichkeiten und zukünftige Entwicklungen. IFS Branchenkonferenz "Brot und Backwaren" - Aktuelle Herausforderungen und Entwicklungen, Frankfurt, Germany, 2014-11-06.
137. Jekle, M., Beck, M., Becker, T.: Technologische Möglichkeiten und Grenzen der Kochsalzreduktion in Backwaren. DLG-Symposium Kochsalzreduktion im Fokus, Frankfurt, Germany, 2014-10-28.
138. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: The contribution of glutathione to the destabilizing effect of yeast on wheat dough. AACC International Annual Meeting 2014, Providence, USA, 2014-10-07.
139. Elgeti, D., Stüttgen, A., Jekle, M., Becker, T.: Insights into aeration and foam stabilization mechanisms for gluten-free dough. 2014 AACC International Annual Meeting, Providence, U.S.A., 2014-10-07.
140. Jekle, M., Mühlberger, K., Becker, T.: Effects of protein-starch interactions from the perspectives of an engineer. AACC International Annual Meeting 2014, Providence, USA, 2014-10-06.
141. Elgeti, D., Föste, M., Jekle, M., Becker, T.: Potential von Pseudocerealien zur Aufwertung gluten-freier Brote, Weinheimer Symposium 2014 - Backwaren für Besondere Zielgruppen. Weinheim, Germany, 2014-09-17.
142. Föste, M., Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Einsatz von Pseudocerealien zur Aroma- und Inhaltsstoffaufwertung - Seminar: Einfluss der Vermahlungstechnologie auf Backwaren. Bakery Innovation Center, Uzwil, Switzerland, 2014-07-18.
143. Elgeti, D., Föste, M., Jekle, M., Becker, T.: Glutenfreie Backwaren und deren Herstellungsweise - Seminar: Einfluss der Vermahlungstechnologie auf Backwaren. Bakery Innovation Center, Uzwil, Switzerland, 2014-07-18.
144. Elgeti, D., Föste, M., Jekle, M., Becker, T.: Wertvolle Inhaltsstoffe, moderne Herstellung und Glutenfreiheit: Mit Quinoa und Amarant zur Aufwertung von Backwaren. 3. Grenzübergreifendes Bürger- und Expertenforum: Lebensmittel von morgen, Kreuzlingen, Switzerland, 2014-07-02.
145. Döring, C., Nuber, C., Stukenborg, F., Jekle, M., Becker, T.: Einfluss von Arabinoxylanen auf die Proteinentwicklung von Weizen- und Roggenteigen. 65. Tagung für Getreidechemie, Detmold, Germany, 2014-06-26.
146. Jekle, M., Beck, M., Becker, T.: Impact of sodium replacers on the microstructure and functionality of wheat dough. 1. PLASUR Conference, La Rochelle, France, 2014-06-18.
147. Föste, M., Jekle, M., Becker, T.: Fermentierte Mahlfractionen - gezielte Verbesserung der glutenfreien Brotqualität! GDL-Forum Sauerteig V, Münster, Germany, 2014-05-20.
148. Jekle, M., Becker, T.: Keynote lecture: Is the protein microstructure actually determining the rheology of wheat dough? 13th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Freising, Germany, 2014-05-14.
149. Föste, M., Brunner, A.K., Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Protein extraction from gluten-free milling fractions for food applications. 13th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Freising, Germany, 2014-05-14.
150. Bernklau, I., Jekle, M., Becker, T.: A visualizing method for microstructural analysis of dough – The Confocal Laser Scanning Microscopy. 13th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Freising, Germany, 2014-05-14.
151. Maltry, T., Jekle, M., Becker, T.: Adhesion properties of dough to different material surfaces. 13th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Freising, Germany, 2014-05-15.
152. Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Improvement of gluten-free dough aeration through adapted processing conditions and ingredients. 13th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Freising, Germany, 2014-05-14.
153. Jekle, M., Becker, T.: Der Knetprozess – Mehr als nur Mischen?! VDB Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2014-04-03.
154. Verheyen, C., Albrecht, A., Herrmann, J., Strobl, M., Jekle, M., Becker, T.: Einfluss hefetypischer Glutathionmengen auf die Weizenteigbildung. 3. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2014-04-02.
155. Jekle, M., Becker, T.: Alterungsverhalten von Backwaren. 3. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2014-04-02.
156. Hackenberg, S., Jekle, M., Becker, T.: Mehlqualitäten im 21. Jahrhundert: Welche Aussage bietet die Fallzahl? 3. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2014-04-03.
157. Föste, M., Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Fraktionierung von Pseudozerealien. 3. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2014-04-02.
158. Maltry, T., Jekle, M., Becker, T.: Aufklärung von Adhäsionseigenschaften zwischen Teigen und Werkstoffoberflächen. 3. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2014-04-02.
159. Döring, C., Nuber, C., Stukenborg, F., Jekle, M., Becker, T.: Proteinentwicklung während des Knetens - alles nur eine Frage des Arabinoxylangehalts? WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2014-04-02.

160. Föste, M., Muthmann, I., Jekle, M., Becker, T.: Marktscreening glutenfreier Brote – die Backmischung macht's. 3. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2014-04-02.
161. Bernklau, I., Jekle, M., Becker, T.: Visualisierung der Mikrostruktur der Stärke-Protein-Matrix mittels CLSM: Vom Modell zum Teig. 3. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2014-04-02.
162. Tietze, S., Jekle, M., Becker, T.: Fortschritte bei der Teigcharakterisierung mittels Mikroknetens. 3. WIG Frühjahrstagung Freising, Germany, 2014-04-03.
163. Elgeti, D., Yu, L., Jekle, M., Becker, T.: Entwicklung eines Aufschlagverfahrens für glutenfreie Brote. 3. WIG Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2014-04-02.
164. Elgeti, D., Föste, M., Brunner, A.-K., Jekle, M., Becker, T.: Optimierung der Proteinextraktion aus Mahlfractionen von Amarant für Lebens- und Nahrungsergänzungsmittel. Jahrestreffen der ProcessNet-Fachgruppen „Lebensmittelverfahrenstechnik“ und „Phytoextrakte“, Freising, Germany, 2014-02-27.
165. Roth, M., Zarnkow, M., Jekle, M., Becker, T.: Potential und Hintergründe zum Einsatz von Weizenschlempe in Backwaren. 64. Tagung für Bäckereitechnologie, Detmold, Germany, 2013-11-14.
166. Föste, M., Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Evaluation of structure weakening effects by quinoa bran in gluten-free bread. AACCI Annual Meeting, Albuquerque, New Mexico, USA, 2013-10-02.
167. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Online monitoring of starch gelatinization with limited water content using CLSM. AACCI Annual Meeting, Albuquerque, New Mexico, USA, 2013-10-02.
168. Döring, C., Nuber, C., Stukenborg, F., Jekle, M., Becker, T.: Structural characterization of arabinoxylan addition - Impact on protein microstructure formation of rye and wheat dough. AACCI Annual Meeting, Albuquerque, New Mexico, USA, 2013-10-02.
169. Jekle, M., Hackenberg, S., Becker, T.: Neue Analysenmethoden – Von der Idee zum Projekt II. VDB Erntegespräch, München, 2013-09-27.
170. Föste, M., Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Impact of fermented quinoa fractions on dough and baking performance in gluten-free bread. 3rd International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, Wien, Austria, 2013-06-12/14.
171. Jekle, M., Becker, T.: Strukturänderung der Protein-Stärke Matrix während des Herstellungsprozesses von Getreideerzeugnissen. GDL-Symposium Sicherung der Lebensmittelqualität - kinetische Aspekte. Potsdam, 2013-06-24.
172. Jekle, M., Föste, M., Elgeti, D., Becker, T.: Sportlernahrung auf Basis bioaktiver Amaranthextrakte. IGF/ZIM-Fachworkshop zum Innovationsfeld Lebensmittelproduktion, Bonn, 2013-06-25.
173. Elgeti, D., Föste, M., Jekle, M., Becker, T.: Surface active components and fractionated pseudocereals as means to improve the foam stability of gluten-free bread. 3rd International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, Vienna, Austria, 2013-06-12/14.
174. Döring, C., Jekle, M., Becker, T.: Qualitätsbeurteilung von Brotgetreide und Mehl III – Neue Einsichten in Backwaren, Getreidefachtagung, Freising, 2013-06-12.
175. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Impact of phosphate raising agents on the structural kinetics of wheat dough. C&E Spring Meeting, Leuven, Belgium, 2013-05-2013.
176. Rückert, M., Zarnkow, M., Jekle, M., Becker, T.: Potential of distiller's grains from wheat for the application in functional bakery products. 12th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop (EYCSTW), Nottingham, United Kingdom, 2013-04-11.
177. Hackenberg, S., Jekle, M., Becker, T.: The influence of starch constitution and enzymes on raw material characteristics of wheat flour. 12th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Nottingham, England, 2013-04-12.
178. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Verkleisterungseigenschaften während des Backprozess. Vereinigung der Backbranche, Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2013-03-22.
179. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Einfluss mehligener Stärke auf die Teigbildung und -reifung, Vereinigung der Backbranche. Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2013-03-22.
180. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Grundlagen über Getreidestärken. Vereinigung der Backbranche, Frühjahrstagung, Freising, Germany, 2013-03-22.
181. Föste, M., Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Anwendung von fermentierten Mahlfractionen zur Herstellung glutenfreier Quinoabrote. 2. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Instituts für Getreideforschung (WIG), Freising, Germany, 2013-03-21/22.
182. Elgeti, D., Bernauer, S., Jekle, M., Becker, T.: Einfluss von Lipiden und Emulgatoren auf die Schaumstabilität und Qualität glutenfreier Brote. 2. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Instituts für Getreideforschung (WIG), Freising, Germany, 2013-03-21/22.
183. Tietze, S., Jekle, M., Becker, T.: Rheologische und Textureigenschaften von Weizenteig bei erniedrigter Knettemperatur. 2. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Instituts für Getreideforschung (WIG), Freising, Germany, 2013-03-21/22.

184. Rückert, M., Zarnkow, M., Jekle M., Becker, T.: Weizenschlempe – Praxisnahe Einsatzmöglichkeiten eines protein- und ballaststoffreichen Reststoffes in Backwaren. 2. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Instituts für Getreideforschung (WIG), Freising, Germany, 2013-03-21.
185. Döring, C., Langer, A., Jekle, M., Becker, T.: Bedeutung von Roggenkleie in Roggenbackwaren für die Praxis. 2. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Instituts für Getreideforschung (WIG), Freising, 2013-03-21.
186. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Entwicklung eines chemisch gelockerten Weizenbrotes und rheologische Charakterisierung des Einflusses von Phosphattriebmitteln auf die Teigstruktur. 2. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Instituts für Getreideforschung (WIG), Freising, Germany, 2013-03-20.
187. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Krisenbewältigung bei Hygienebeanstandungen. 63. Tagung für Bäckerei-Technologie, Detmold, Germany, 2012-10-13.
188. Jekle, M., Becker, T.: The baking industry in a changing world - Solutions for the future. Bioscience Research Symposium 2012, Asselheim, Germany, 2012-10-19.
189. Jekle, M., Becker, T.: Establishment of a quantitative structure-function relationship of starch-gluten mixtures and wheat dough during the heating process using DoMiQ. AACCI Annual Meeting, Hollywood, Florida, USA, 2012-10-03.
190. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Impact of different sodium replacers on structure kinetics and sensory profile of wheat bread. AACCI Annual Meeting, Hollywood, Florida, USA, 2012-10-03.
191. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Physicochemical and morphological characterization of different starches with variable amylose/amylopectin content. AACCI Annual Meeting, Hollywood, Florida, USA, 2012-10-01.
192. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Strukturanalysen von ultraschallgeschnittenen Modellweizenbroten während der Erhitzungsphase. GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2012, Dresden, 2012-09-27.
193. Beck, M., Tietze, S., Jekle, M., Becker, T.: Getreideanalytik auf dem Prüfstand. Tagung für Müllerei-Technologie, Detmold, Germany, 2012-09-12.
194. Jekle, M., Becker, T.: Brauchen wir neue Mehlkennzahlen. Erntegespräch 2012, Vereinigung der Backbranche, Landesgruppe Österreich, Linz, Austria, 2012-09-05.
195. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Der Branchenumbuch: Stellungnahme zum aktuellen Backwarenmarkt. VDB-Erntegespräch 2012, Freising, Germany, 2012-08-30.
196. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Structural analysis of ultrasound sliced bread during thermal process. 16th World Congress of Food Science and Technology UIFoST, Prana State, Brazil, 2012-08-05-09.
197. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Reduzierende Stoffwechselprodukte von Hefen und deren Einfluss auf die Strukturkinetik von Weizenteigen während des Knetprozesses. 63. Tagung für Getreidechemie, Detmold, Germany, 2012-06-20.
198. Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Einfluss fraktionierter Pseudocerealien und oberflächenaktiver Zusatzstoffe auf die Schaumstabilität und Qualität glutenfreier Brote. 63. Tagung für Getreidechemie, Detmold, Germany, 2012-06-20.
199. Föste, M., Jekle, M., Becker, T.: Bioaktive pflanzliche Inhaltsstoffe: Das Amarant am Beispiel aktueller Produktentwicklungen. Verträglich, sicher, gesundheitsfördernd – die Lebensmittel von morgen. Salenstein, Schweiz, 2012-06-19.
200. Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Techno- and biofunctional impact of quinoa milling fractions and α -amylase treatment on gluten-free bread. 11th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Spain, Barcelona, 2012-05-10.
201. Föste, M., Jekle, M., Becker, T.: Potential der Fraktionierung von Quinoa und Buchweizen. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Institut für Getreideforschung, Freising, Germany, 2012-03-29.
202. Elgeti, D., Jekle, M., Becker, T.: Beeinflussung der Qualität von glutenfreien Broten mit Pseudocerealien durch Amylase. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Institut für Getreideforschung, Freising, Germany, 2012-03-29.
203. Döring, C., Jekle, M., Becker, T.: Bedeutung und Modifikation von Arabinoxylan in Roggenteigen. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Institut für Getreideforschung, Freising, Germany, 2012-03-29.
204. Jekle, M., Becker, T.: Theoretische Grundlagen des Knetens. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Institut für Getreideforschung, Freising, Germany, 2012-03-28.
205. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Einfluss variierender Energieeinträge auf die Strukturbildung von Weizenteigen. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Institut für Getreideforschung, Freising, Germany, 2012-03-28.
206. Tietze, S., Jekle, M., Becker, T.: Teigcharakterisierung mittels Mikroknetens. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Institut für Getreideforschung, Freising, Germany, 2012-03-28.
207. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Charakterisierung von Stärken und Mehlen mit differenziertem Amylose- und Amylopektingehalt. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Institut für Getreideforschung, Freising, Germany, 2012-03-28.

208. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Characterization of Yeasted Wheat Dough during Fermentation. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Institut für Getreideforschung, Freising, Germany, 2012-03-28.
209. Jacobs, D., Jekle, M., Becker, T.: Ermittlung von Zusammenhängen zwischen der Ausgangsvitalität von *S. cerevisiae* und der Gärleistung während der Gare. Frühjahrstagung des Weihenstephaner Institut für Getreideforschung, Freising, Germany, 2012-03-28.
210. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Einfluss verschiedener Prozess- und Produktparameter auf die Teigentwicklung und die Qualität von Weizenbrot. Ausschuss für Bäckereitechnologie, Germany, Minden, 2012-03-22.
211. Tietze, S., Jekle, M., Becker, T.: Neuartiger Ansatz zur Teigbeurteilung mittels Standardrheometrie. Jahrestreffen der Fachgruppen Lebensmittelverfahrenstechnik, Rheologie und Trocknungstechnik, Processnet, Germany, Hohenheim, 2012-03-21.
212. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Vermeidung von Stockflecken auf Gärgutträger Textilien. Detmolder Studientage, Detmold, Germany, 2012-02-13.
213. Schirmer, M., Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Mikro- und makrostrukturelle Krumbildung während des Backprozesses. Detmolder Studientage, Detmold, Germany, 2012-02-13.
214. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Gärgutträger-Hygiene: Einfluss verschiedener Entkeimungsverfahren. Tagung für Bäckerei-Technologie, Detmold, Germany, 2011-11-23.
215. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Saccharoseersatz mittels Polydextrose zum Einsatz von Stevia als Zuckeraustauschstoff in Massensystemen. Tagung für Bäckerei-Technologie, Detmold, Germany, 2011-11-15.
216. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Impact of different sodium replacers on starch re-crystallization kinetics. 2011 AACC International Annual Meeting, Palm Springs, USA, 2011-10-18.
217. Jekle, M., Becker, T.: Quantification and modeling of dough microstructure by the use of image analysis. 2011 AACC International Annual Meeting, Palm Springs, USA, 2011-10-18.
218. Jekle, M., Becker, T.: Qualitätsbeurteilung von Brotgetreide und Mehl - Populismus oder Problem? VDB Bayern Erntegespräch, Freising, Germany, 2011-09-06.
219. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Strukturbildungsreaktionen während des Backprozesses. 62. Tagung für Getreidechemie, Detmold, Germany, 2011-06-29.
220. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Methodik zur Erfassung rheologischer Kenndaten hefegelockerter Weizenteige während der Gare. 62. Tagung für Getreidechemie, Detmold, Germany, 2011-06-29.
221. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Verkleisterungs- und Retrogradationseigenschaften von Stärkesuspensionen bei Zugabe verschiedener Mineralsalze. Sitzung des Ausschusses der Getreidechemie, Detmold, Germany, 2011-06-28.
222. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Impact of sodium chloride and different sodium replacers on the retrogradation kinetics of baked goods. iCEF11 International Congress of Engineering and Food, Athens, Greece, 2011-05-29.
223. Jekle, M., Becker, T.: Implementation of a novel tool to quantify dough microstructure. iCEF11 International Congress of Engineering and Food, Athens, Greece, 2011-05-29.
224. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Quantification in starch microstructure as a function of baking time. iCEF11 International Congress of Engineering and Food, Athens, Greece, 2011-05-29.
225. Föste, M., Jekle, M., Becker, T.: Application of Pseudocereals' different Milling Fractions and their Rheological Influence in Gluten Free Dough. European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Helsinki, Finland, 2011-05-23.
226. Verheyen, C., Jekle, M., Becker, T.: Characterization of the Rheological Development of Yeasted Dough during Fermentation. European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Helsinki, Finland, 2011-05-23.
227. Jekle, M., Hussein, M., Becker, T.: Moderne Messmethoden zur Prozesskontrolle. 18. Internationale Tagung IGV, Potsdam, Germany, 2011-05-09.
228. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Impact of sodium chloride and sodium replacers on micro and macro texture of wheat baked goods. ICC Cereals & Europe Spring Meeting, Freising, Germany, 2011-04-12.
229. Döring, C., Jekle, M., Becker, T.: Investigation of the effect of varying shelf life parameter on the pound cake microstructure. ICC Cereals & Europe Spring Meeting, Freising, Germany, 2011-04-12.
230. Jacobs, D., Jekle, M., Becker, T.: Influence of initial vitality of *Saccharomyces cerevisiae* on CO₂ production and bread quality. ICC Cereals & Europe Spring Meeting, Freising, Germany, 2011-04-12.
231. Jekle, M., Becker, T.: Textural and rheological properties of wheat dough as a function of its microstructure. ICC Cereals & Europe Spring Meeting, Freising, Germany, 2011-04-12.
232. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Micro and macro structural changes in dough/crumb during baking. ICC Cereals & Europe Spring Meeting, Freising, Germany, 2011-04-12.

233. Tietze, S., Jekle, M., Becker, T.: Rheological and textural changes in wheat dough in dependence on water content and low mixing temperatures. ICC Cereals & Europe Spring Meeting, Freising, Germany, 2011-04-12.
234. Schirmer, M., Jekle, M., Arendt, E., Becker, T.: Evaluation of the sugar replacer stevia in confectionary products. 40th annual UCC Food Research Conference Cork, Cork, Ireland, 2011-04-01.
235. Tietze, S., Jekle, M., Becker, T.: Strukturänderungen unter Einfluss unterschiedlicher Knettemperaturen. Ausschuss für Bäckereitechnologie, Bremerhaven, Germany, 2011-03-29.
236. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Ermittlung der thermischen sowie lagerungsbedingten Stärkeveränderungen in Abhängigkeit verschiedener Elektrolyten bei der Herstellung stärkebasierter Lebensmittel. Jahrestreffen des ProcessNet-Fachausschusses Lebensmittelverfahrenstechnik, Vlaardingen, The Netherlands, 2011-03-03.
237. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Makro- und mikrostrukturelle Veränderungen während der thermischen Behandlung von Weizenbrot. Jahrestreffen des ProcessNet-Fachausschusses Lebensmittelverfahrenstechnik, Vlaardingen, The Netherlands, 2011-03-03.
238. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Selbststeuerende Backofensysteme. Detmolder Studientage, Detmold, Germany, 2011-01-21.
239. Jekle, M., Becker, T.: Korrelation von Mikrostruktur und rheologischen Kenndaten von Weizenteigen. Sitzung des Ausschusses für Bäckereitechnologie, Detmold, Germany, 2010-12-25.
240. Schirmer, M., Jekle, M., Becker, T.: Physikochemische Stärkeveränderungen während der thermischen Behandlung. Ausschusssitzung für Getreidechemie, Hamburg-Ahrensburg, Germany, 2010-11-11.
241. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Natriumreduktion in Backwaren- Hintergründe, Alternativen und Möglichkeiten für die Zukunft. Tagung für Bäckerei-Technologie, Detmold, Germany, 2010-10-27.
242. Schirmer, M., Jekle, M., Hussein, M., Paquet-Durand, O., Solle, D., Hitzmann, B., Becker, T.: Der intelligente Backofen. Tagung für Bäckerei-Technologie, Detmold, Germany, 2010-10-27.
243. Jekle, M. B., T.: Confocal laser scanning microscopy as a promising tool in cereal science. Sitzung des wissenschaftlichen Ausschusses der FEI, Neustadt an der Weinstrasse, Germany, 2010-09-07.
244. Jekle, M., Becker, T.: Zusammenhang zwischen mikroskopischer Struktur und rheologischen Kenndaten in Weizenteigen. 61. Tagung für Getreidechemie, Detmold, Germany, 2010-06-23.
245. Döring, C., Jekle, M., Becker, T.: Investigation on the benefit of novel sourdough in wheat bread production. 9th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Budapest, Hungary, 2010-04-20.
246. Houben, A., Jekle, M., Becker, T.: Rheological changes in pseudocereals. 9th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Budapest, Hungary, 2010-04-20.
247. Jacobs, D., Jekle, M., Becker, T.: Influence of production parameters on the availability of bread aroma. 9th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Budapest, Hungary, 2010-04-20.
248. Beck, M. J., M.; Becker, T.: Natriumreduktion in Backwaren- Auswirkungen und mögliche Ersatzstoffe. Sitzung Ausschuss der Bäckerei-Technologie, Asten, Austria, 2010-03-24.
249. Jekle, M., Becker, T.: Auswirkungen der Textur und Teigausbeute auf die Frischhaltung von Modellweizenbrot. Detmolder Studientage, Detmold, Germany, 2010-02-24.
250. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Auswirkungen einer NaCl Reduktion auf Backwaren. Sitzung Ausschuss der Getreidechemie, Freising, Germany, 2009-11-25.
251. Schirmer, M., Jekle, M., Hussein, M. A., Becker, T.: Krusteneigenschaften in Korrelation zur Gasfeuchte im Backraum. 60. Tagung für Bäckerei-Technologie, Detmold, Germany, 2009-11-03.
252. Schirmer, M., Hussein, W. A., Jekle, M., Hussein, M. A., Becker, T.: Betrachtung von Strukturbildungsreaktionen bei thermischer Behandlung von Getreideprodukten. 27. Jahrestagung der Biotechnologen, Mannheim, Germany, 2009-09-13.
253. Jekle, M., Solle, D., Hitzmann, B., Becker, T.: Digital image analysis for the optimal control of bread and rolls baking. ProcessNet-Jahrestagung 2009 / 27. DECHEMA-Jahrestagung der Biotechnologen, Mannheim, Germany, 2009-09-08.
254. Jekle, M., Solle, D., Hitzmann, B., Becker, T.: Digital image analysis for the optimal control of bread and rolls baking. 5th International Technical Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality Management, Potsdam, Germany, 2009-08-31.
255. Jekle, M., Becker, T.: Auswirkung der Teigausbeute auf rheologische und textuelle Eigenschaften von Modellweizenbrot. 60. Tagung für Getreidechemie, Detmold, Germany, 2009-06-25.
256. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Optimierung von Roggengebäcken durch Proteinquervernetzung. 60. Tagung für Getreidechemie, Detmold, Germany, 2009-06-24.
257. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Transglutaminase and its usage for producing rye products. Jahrestreffen des Fachausschusses Lebensmittelverfahrenstechnik, Lausanne, Switzerland, 2009-03-25.

258. Jekle, M., Zeeb, B., Becker, T.: Die konfokale Laser-Scanning-Mikroskopie als Tool in der Getreidetechnologie. Sitzung Ausschuss der Bäckerei-Technologie, Hohenheim, Germany, 2009-03-24.
259. Beck, M., Jekle, M., Becker, T.: Salzreduktion bei Brot und Backwaren. Anuga Foodtec, Forum Backwaren, Köln, Germany, 2009-03-12.
260. Jekle, M., Moaty, A. A., Hussein, M. A., Becker, T.: Visuelle Teigbewertung. Detmolder Studenttage, Detmold, Germany, 2009-02-18.
261. Jekle, M., Zeeb, B., Becker, T.: Die konfokale Laser-Scanning-Mikroskopie als Tool in der Getreidetechnologie. Sitzung Ausschuss der Getreidechemie, Hohenheim, Germany, 2009-02-18.
262. Jekle, M., Hussein, M. A., Mitzscherling, M., Becker, T.: Visuelle Teigbewertung. 59. Tagung für Bäckerei-Technologie, Detmold, Germany, 2008-11-06.
263. Jekle, M., Houben, A., Mitzscherling, M., Becker, T.: Amaranthsauerteige – Nutzen und Potenzial. 66. FEI Jahrestagung, Hohenheim, Germany, 2008-09-03.
264. Houben, A., Jekle, M., Mitzscherling, M., Becker, T.: Enhancing the quality of gluten free bread by fermented pseudocereals. First International Symposium on Gluten-Free Products and Beverages, Cork, Ireland, 2007-09-14.