

## **ABSTRACT dell'intervento del Dott. Uwe Geier – Forschungsring di Darmstadt – Germania**

Dr. Uwe Geier vorrebbe dare un sguardo generale sulla ricerca biodinamica in Germania. Il punto principale della presentazione è il confronto dei diversi metodi per la valutazione della qualità dei prodotti alimentari come cristallizzazione sensibile e la ricerca delle forze formative.

Dr. Uwe Geier, agronomo, 42 anni. Impegnato da 7 anni nella ricerca della qualità dei prodotti alimentari con le analisi per immagine (cristallizzazione sensibile, dinamolisi capillare, cromatografie) presso Dr. Ursula Graf, presso il laboratorio della cristallizzazione sensibile al Goetheanum e dal 10/2006 al Forschungsring. Membro dell'associazione della ricerca delle forze formative. Al Forschungsring responsabile per il sviluppo della qualità.

Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V. (Centro per la ricerca in agricoltura biodinamica)

Il Forschungsring si occupa della ricerca, i criteri e la diffusione della conoscenza dell'agricoltura biodinamica in Germania. L'istituto ha ca. 17 impiegati. La sede del Forschungsring è situata in Darmstadt (vicino Francoforte), insieme con l'Associazione Demeter in Germania.

Dida 2 foto dinamolisi capillare

Caption:

Capillary dynamolysis of potatoes from a field trial. First picture without biodynamic preparations (control), second with biodynamic preparations (hand stirred). Higher degree of order and differentiation in the biodynamic sample.

