

## Das Warm-up: Auftaktveranstaltung der AG Junge Lebensmittelchemie zu den Regionalverbandstagungen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft

**Am 05. März 2025, 15:00 – 17:00 Uhr, via Google Meet**

<b>Begrüßung</b>	
<b>15:00 – 15:15</b>	<p><b>Grußworte der AG JLC</b> <i>Chenyang Albert, Ricarda Haußwald und Moritz Popp</i></p> <p><b>Grußworte des Vorstandes der LChG</b></p>
<b>Posterflashtalks Session I</b>	
<b>15:15 – 15:45</b>	<p><b>Versteckter Schimmel? Ergosterin bringt ihn ans Licht!</b> <i>Luca Lasse Schöbel, Dr. Markus Schröder</i> GALAB Laboratories</p>
	<p><b>Intrinsische Viskosität als Marker für makromolekulare Eigenschaften enzymatisch modifizierter, mikrobieller Exopolysaccharide</b> <i>Celina Noack, A. Furch, L. Ernst, C. Nachtigall, A. M. Wagemans, D. Wefers, H. Rohm, D. Jaros</i> TU Dresden</p>
	<p><b>Charakterisierung der antioxidativen Inhaltsstoffe in heterotrophen Mikroalgen</b> <i>Anahit Davtian</i> TU Berlin</p>
<b>15:45 – 16:00</b>	<b>Kaffeepause</b>

Posterflashtalks Session II	
16:00 – 16:20	<p><b>Development and Characterizing of Soy-Sauce Like Seasoning from Yellow Pea (<i>Pisum sativum</i>)</b></p> <p><i>Shelvy Irwanti, Sandra Grebenteuch, Mihaela Bogdanova, Sascha Rohn</i></p>
	<p><b>Fermentative Gewinnung von Käsearomen aus pflanzlichen Substraten durch Basidiomycota</b></p> <p><i>Tim Wagner, Helena Pfeifle, Gabriel Hildebrand, Yanyan Zhang</i>            Fachgebiet Aromachemie, Universität Hohenheim</p>
16:20 – 16:30	<b>Abstimmung Posterpreis</b>
Themenvortrag	
16:30 – 17:00	<p><b>Social-Media-Werbung – im Fokus der Lebensmittelüberwachung</b></p> <p><i>Melisa Güneri</i>            Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart (CVUAS)</p>
Verabschiedung	
17:00	<p><b>Preisverleihung und Schlussworte</b></p> <p><i>Chenyang Albert, Ricarda Haußwald und Moritz Popp</i></p>