

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

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

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