

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

am 04. März 2026, 17.00 – 18.40 Uhr, via Google Meet

Anmeldung:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdX2yfHY9T9Ri6xITGJvts9AKn9cK8aj0UuBt0v6trKdG5xzA/viewform>

Begrüßung	
17.00 – 17.15	Grußworte der AG JLC <i>Ricarda Haußwald, Laurenz Küchner und Luise Ernst</i> Grußworte des Vorstandes der LChG <i>Dr. Maike Arndt</i>
Kurzvorträge	
17.15 – 18.15	The role of selenium for the (intestinal) mucus synthesis and secretion <u>S. Heider</u> <i>Universität Potsdam, Abteilung für Lebensmittelchemie</i>
	Vom Enzym zur Plaque: Einflüsse auf die Struktur bakterieller Glucane <u>H. Pakbaz</u> <i>Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, Abteilung Lebensmittelchemie</i>
	Struktur- und pH-abhängige Reaktivität von phenolischen Verbindungen in nicht-enzymatischen Bräunungsreaktionen <u>M. Schaaf</u> <i>Technische Universität Berlin / Lebensmittelchemie und Analytik</i>
	Qualitätsprüfung von Gemüse (Zucchini) mittels Bildgebender Verfahren <u>K.Stark</u> <i>Hochschule Weihenstephan Triesdorf</i>
	Polysaccharidanalytik mittels Circular dichroismus <u>B. Bethge</u> <i>Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, Abteilung Lebensmittelchemie</i>
	Entwicklung neuartiger Myzelprodukte aus Nebenströmen der Lebensmittelindustrie <u>Dominik Prüfer</u> <i>Justus-Liebig-Universität Giessen</i>

18.15 – 18.20	Abstimmung Posterpreis
<i>Preisträgervortrag</i>	
18.20 – 18.40	Forschungsprojekt für die ganz jungen Lebensmittelchemiker:Innen Förderpreis Nachwuchsgewinnung
<i>Verabschiedung</i>	
18.40	Preisverleihung, Schlussworte <i>Ricarda Haußwald, Laurenz Küchner und Luise Ernst</i>