



**Lebensmittelchemische Gesellschaft**  
Fachgruppe in der GDCh

## **Arbeitstagungen 2021**

### **Gemeinsame Online-Vortragsreihe der Regionalverbände und der AG JLC**

## **Programm**

**04. – 26. März 2021**

**Termine:**

Warm-up inklusive Abendveranstaltung	04. März 2021	13.00 – 17.00 Uhr 19.00 – 21.00 Uhr
Regionalverband Bayern	09. März 2021	9.30 – 17.00 Uhr
Regionalverband NRW	10. März 2021	13.00 – 17.00 Uhr
Regionalverband Nordost	15. März 2021	9.00 – 16.00 Uhr
Regionalverband Nord	18. März 2021	8.45 – 16.15 Uhr
Regionalverband Südwest	22./23. März 2021	13.30 – 17.30 Uhr
Regionalverband Südost	26. März 2021	9.45 – 15.00 Uhr

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft,

liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

im Namen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft und allen Regionalverbandsvorsitzenden möchten wir Sie ganz herzlich zur ersten online Veranstaltungsreihe der Arbeitstagungen 2021 einladen.

Wir freuen uns sehr, Ihnen in diesem Jahr eine Mischung aus einem regionalem Arbeitsprogramm und einer überregionalen Fachtagungsreihe bieten zu können. Sie sind herzlich eingeladen, nicht nur die Arbeitstagung in Ihrem Regionalverband zu besuchen, sondern auch in die Veranstaltung der anderen fünf Regionaltagungen reinzuschnuppern.

Als Auftaktveranstaltung zu dieser Vortragsreihe hat die AG JLC ein spannendes Programm mit zwei abwechslungsreichen Posterflashtalk-Sessions sowie einem anregenden Plenarvortrag zusammengestellt. Die Veranstaltung endet mit einem abendlichen Pub-Quiz sowie der Vergabe von attraktiven Posterpreisen für die drei besten Posterflashtalks, wovon einer als Publikumspreis ermittelt wird.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchstöbern der Programme und freuen uns, Sie auf den verschiedenen Arbeitstagungen begrüßen zu können.

Herzlichst Ihre

**Maike Arndt, Johanna Barz und Marcel Debong**

*Vorstand der AG JLC*

**Maximilian Wittig**

*Vorsitzender*

*Regionalverband Nord*

**Jo Riehle**

*Stellvertretender Vorsitzender*

*Regionalverband Nord*

**Dr. Jörg Häsel**

*Vorsitzender*

*Regionalverband Nordost*

**Dr. habil. Franziska Hanschen**

*Stellvertretende Vorsitzende*

*Regionalverband Nordost*

**PD Dr. habil. Claudia Oellig**

*Vorsitzende*

*Regionalverband Südwest*

**Prof. Dr. Katharina Scherf**

*Stellvertretende Vorsitzende*

*Regionalverband Südwest*

**Prof. Dr. Ulrich Busch**

*Vorsitzender*

*Regionalverband Bayern*

**Dr. Magnus Jezussek**

*Stellvertretender Vorsitzender*

*Regionalverband Bayern*

**Prof. Dr. Marcus Glomb**

*Vorsitzender*

*Regionalverband Südost*

**Christina Reinwaldt**

*Stellvertretende Vorsitzende*

*Regionalverband Südost*

**Prof. Dr. Melanie Esselen**

*Vorsitzende*

*Regionalverband NRW*

**Dr. Olivier Aust**

*Stellvertretender Vorsitzender*

*Regionalverband NRW*

**Das Warm-up: Auftaktveranstaltung der AG JLC  
am 04. März 2021, 13.00 – 17.00 und 19.00 – 21.00**

<b>Begrüßung</b>	
13.00 – 13.15	<p><b>Grußworte des Vorstandes der AG JLC</b> <i>Maïke Arndt, Johanna Barz und Marcel Debong</i></p> <p><b>Grußworte des Vorstandes der LChG</b> <i>Katrin Hoenicke</i></p>
<b>Posterflashtalks Session I</b>	
13.15 – 14.45	<p><b>Ist Apfel gleich Apfel – wird das Potential nicht kommerzieller Apfelsorten unterschätzt?</b> <u>Julia A. H. Kaeswurm</u>, M. R. Burandt, M. Buchweitz <i>Abteilung Lebensmittelchemie des Institutes für Biochemie und Technische Biochemie der Universität Stuttgart</i></p> <p><b>Stabilisotopenanalytik zur Herkunftsbestimmung der Mittelmeermuschel (<i>Mytilus galloprovincialis</i>) in der Lebensmittelaufentifizierung</b> <u>Jan Weber</u><sup>1</sup>, J. Molkentin<sup>2</sup> <sup>1</sup><i>Max Rubner-Institut, Nationales Referenzzentrum für authentische Lebensmittel, Kiel</i> <sup>2</sup><i>Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch, Kiel</i></p> <p><b>Phytinsäuregehalt von Ackerbohnen (<i>Vicia faba</i>) im Kontext exogener Einflussfaktoren</b> <u>Jenny Zehring</u>, S. Walter, S. Rohn <i>Universität Hamburg, Hamburg School of Food Science, Institut für Lebensmittelchemie</i></p> <p><b>Einfluss der Matrix auf den thermischen Abbau von Glucosinolaten</b> <u>Matthias Renz</u><sup>1,2</sup>, S. Rohn<sup>3</sup>, F. S. Hanschen<sup>1</sup> <sup>1</sup><i>Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e.V.</i> <sup>2</sup><i>Universität Hamburg, Hamburg School of Food Science, Institut für Lebensmittelchemie</i> <sup>3</sup><i>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie</i></p> <p><b>Interactions of apocarotenoids and thiol containing compounds</b> <u>Maximilian Martin</u><sup>1-3</sup>, H. M. Rawel<sup>2</sup>, J. Sahre<sup>2</sup>, A. Henze<sup>3</sup>, S. Baldermann<sup>1,4</sup> <sup>1</sup><i>Leibniz Institute of Vegetable and Ornamental Crops (IGZ) e.V.</i> <sup>2</sup><i>University of Potsdam, Institute of Nutritional Science</i> <sup>3</sup><i>University of Potsdam, Institute of Nutritional Science, Junior Research Group ProAID</i> <sup>4</sup><i>University of Bayreuth, Food Metabolome, Faculty of Life Sciences</i></p> <p><b>Differentiation of spoilage related bacteria using fibre-coupled Raman spectroscopic mapping combined with multivariate statistics</b> <u>Rene Breuch</u><sup>1</sup>, D. Klein, E. Siefke, M. Hebel, U. Herbert, J. Kreyenschmidt, C. Wickleder, P. Kaul <sup>1</sup><i>University of Applied Sciences Bonn-Rhein-Sieg</i></p>

<b>Plenarvortrag</b>	
14.45 – 15.30	<b>Schreibblockaden überwinden</b> <i>Carsten Carstens</i>
15.30 – 15.45	<b>Kaffeepause</b>
<b>Posterflashtalks Session II</b>	
15.30 – 17.00	<b>Quantification of Furan Derivatives in Coffee Products by SIDA-HS-SPME-GC/MS</b> <u>Lukas Benzenberg</u> <sup>1</sup> , P. W. Elsinghorst <sup>1,2</sup> <sup>1</sup> <i>Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr München</i> <sup>2</sup> <i>Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften</i>
	<b>Untersuchungen zur Bildung von Zwischenprodukten und Farbstoffen der Maillard-Reaktion in Keksen</b> <u>Hanna Mella</u> , S. Rohn, C. Kanzler <i>Technische Universität Berlin, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik</i>
	<b>Reaktionen zwischen Zuckerabbauprodukten und Produkten aus der Lipidoxidation</b> <u>Stefan Klaußnitzer</u> , S. Grebenteuch, S. Rohn <i>Technische Universität Berlin, Fakultät III, Prozesswissenschaften, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik</i>
	<b>LC-MS-Bestimmung polarer Lipide in Getreide durch einen komplementären Ansatz aus hydrophiler Interaktionsflüssigchromatographie (HILIC) und Umkehrphasen-HPLC gekoppelt mit hochauflösender Massenspektrometrie</b> <u>Svenja Schneider</u> <sup>1</sup> , S. Hammann <sup>2</sup> , H. Hayen <sup>1</sup> <sup>1</sup> <i>Westfälische Wilhelms-Universität Münster, Institut für Anorganische und Analytische Chemie</i> <sup>2</sup> <i>Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Department Chemie und Pharmazie</i>
	<b>Zusammenhang zwischen Aktivität und Gehalt von Amylase/Trypsin-Inhibitoren in verschiedenen Weizenarten</b> <u>Nora Jahn</u> , K. A. Scherf, S. Geißlitz <i>Karlsruher Institut für Technologie</i>
	<b>Entwicklung eines Verfahrens zur quantitativen Bestimmung von Weizen, Roggen, Dinkel und Gerste durch digitale PCR</b> <u>Christian Schulze</u> , A.-C. Geuthner, D. Mäde <i>Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt, Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit</i>
<b>Abendprogramm</b>	
<b>Pub-Quiz und Preisvergabe der besten Posterflashtalks</b>	
19.00 – 21.00	<b>Spannendes Online-Pub-Quiz</b> <i>Von Lebensmitteln bis Chemie</i>

**Arbeitstagung des Regionalverbandes Bayern  
am 9. März 2021, 9.30 – 17.00**

<b>Begrüßung</b>	
9.30 – 10.00	<p><b>Grußworte des Vorsitzenden des RV Bayern</b> <i>Ulrich Busch, LGL, Oberschleißheim</i></p> <p><b>Grußworte des Vorstandes der LChG</b> <i>Bernd Brüger</i></p> <p><b>Grußworte der TU München</b> <i>Corinna Dawid, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie</i></p>
<b>Allgemeine Themen</b>	
10.00 – 10.30	<p><b>The bittersweet truth of sweet and bitter taste receptors</b> <u>Veronika Somoza</u> <i>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie, Technische Universität München, TU München</i></p>
10.30 – 11.00	<p><b>Antibiotika-Rückstände in Lebensmitteln und der Umwelt – Ein aktueller Überblick</b> <u>Gerd Hamscher</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie, Justus-Liebig-Universität Gießen</i></p>
11.00 – 11.30	<p><b>Lieber „Kemie“ statt Keime? – In der EU ist beides nicht zulässig – Begasungsmittel Ethylenoxid in Sesam</b> <u>Michelangelo Anastassiades</u> <i>Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart</i></p>
11.30 – 12.00	<b>Diskussion</b>
12.00 – 13.00	<b>Mittagspause</b>
<b>Qualität und Lebensmittelsicherheit</b>	
13.00 – 13.20	<p><b>Cannabinoide in Hanfprodukten - Herausforderungen und Highlights aus der Überwachung</b> <u>Jennifer Mels, H. Knapp</u> <i>Institut für Rückstände und Kontaminanten (RK), Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Erlangen</i></p>
13.20 – 13.40	<p><b>NIR-Spektroskopie zur Bestimmung der Glutenzusammensetzung in Weizenmehl</b> <u>Clemens Schuster<sup>‡</sup>, K. A. Scherf<sup>‡,§</sup></u> <sup>‡</sup><i>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie, TU München</i> <sup>§</sup><i>Karlsruher Institut für Technologie (KIT), Institut für Angewandte Biowissenschaften, Abteilung für Bioaktive und Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe, Karlsruhe</i></p>

13.40 – 14.00	<p><b>A systematic approach to identify novel marker peptides for the heat treatment and storage of milk</b>  <u>Sevim Dalabasmaz</u>, M. Pischetsrieder  <i>Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Henriette Schmidt-Burkhardt Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Erlangen</i></p>
14.00 – 14.20	<p><b>Orangefarbene Schale und grünes Fruchtfleisch – Identifizierung und Quantifizierung der Carotinoide und Chlorophyllderivate in der exotischen Lulo Frucht (<i>Solanum quitoense</i> Lam.)</b>  <u>Oliver Wittek</u><sup>1</sup>, J. Messinger<sup>2</sup>, A. Römpf<sup>1</sup>  <sup>1</sup> <i>Lehrstuhl für Bioanalytik und Lebensmittelanalytik, Universität Bayreuth</i>  <sup>2</sup> <i>Ökologisch-Botanischer Garten, Universität Bayreuth</i></p>
14.20 – 14.40	<p><b>Struktur und Technofunktionalität elektrogenesponnener Protein-Polysaccharid-Konjugate</b>  <u>Christian Schmid</u><sup>‡</sup>, I. Kutzli<sup>‡</sup>, M. Gibis<sup>§</sup>, J. Weiss<sup>‡</sup>, C. Dawid<sup>‡</sup>, T. Hofmann<sup>‡</sup>  <sup>‡</sup> <i>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München</i>  <sup>§</sup> <i>Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Universität Hohenheim, Stuttgart</i></p>
14.40 – 15.00	<b>Diskussion</b>
15.00 – 15.30	<b>Kaffeepause</b>
<b>Aroma und Geschmack</b>	
15.30 – 15.50	<p><b>Hochdurchsatz-Quantifizierung von geruchsaktiven 2-Acetyl Azaheterozyklen in Lebensmitteln mittels UHPLC-MS/MS</b>  <u>Markus Bösl</u><sup>‡</sup>, A. Dunkel<sup>§</sup>, T. Hofmann<sup>‡</sup>  <sup>‡</sup> <i>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München</i>  <sup>§</sup> <i>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie, TU München</i></p>
15.50 – 16.10	<p><b>Identifizierung geschmacksmodulierender Acetylenfettsäuren in Pfifferlingen (<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.)</b>  <u>Verena Mittermeier-Kleßinger</u><sup>1</sup>, A. Dunkel<sup>2</sup>, T. Hofmann<sup>1</sup>  <sup>1</sup> <i>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München</i>  <sup>2</sup> <i>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie, TU München</i></p>
16.10 – 16.30	<p><b>Identifizierung der fehlgeschmacks-verursachenden Substanzen in Rapsprotein</b>  <u>Christoph Hald</u><sup>†</sup>, C. Dawid<sup>†</sup>, R. Tressel<sup>§</sup>, T. Hofmann<sup>†</sup>  <sup>†</sup> <i>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München</i>  <sup>§</sup> <i>Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e.V., Magdeburg</i></p>
16.30 – 16.50	<p><b>Identifizierung und Quantifizierung von Reaktionsprodukten aus Chinasäure Säure, Chinasäurelacton und Chlorogensäure mit Strecker Aldehyde in geröstetem Kaffee</b>  <u>Michael Gigl</u>, O. Frank, J. Barz, A. Gabler, C. Hegmanns, T. Hofmann  <i>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München</i></p>
16.50 – 17.00	<b>Diskussion</b>

**Arbeitstagung des Regionalverbandes NRW  
am 10. März 2021, 13.00 – 17.00**

<b>Begrüßung</b>	
13.00 – 13.15	<p><b>Grußworte der Vorsitzenden des RV NRW</b> <i>Melanie Esselen und Olivier Aust</i></p> <p><b>Grußworte des Vorstandes der LChG</b> <i>Matthias Wüst</i></p>
<b>Aus den Untersuchungsämtern</b>	
13.15 – 13.35	<p><b>Das berufspraktische Jahr für Lebensmittel-chemikerinnen und -chemiker im LANUV, Einstellung, Durchführung und Prüfung</b> <u>Frank Hartmann</u> <i>LANUV</i></p>
13.35 – 13.55	<p><b>Was das Mikroskop sonst noch findet - die histologische Untersuchung von Lebensmitteln</b> <u>Friederike Attig</u> <i>CVUA-RRW</i></p>
13.55 – 14.15	<p><b>Hanf-Lebensmittel – Cannabis, Cannabidiol (CBD) und Co.</b> <u>Oliver Keuth</u> <i>CVUA-MEL</i></p>
14.15 – 14.30	<b>Kaffeepause</b>
<b>Aus der Forschung...</b>	
14.30 – 14.50	<p><b>Kann Bier glücklich machen? Studien zum Transport des Bierinhaltsstoffs Hordenin über zelluläre Barrieren</b> <u>Maria Hahn</u> <i>WWU Münster</i></p>
14.50 – 15.10	<p><b>Identifizierung, Isolierung und Charakterisierung von Epigallocatechin-3-gallat-Autoxidationsprodukten und deren Quantifizierung in Lebensmitteln</b> <u>Julian Alfke</u> <i>WWU Münster</i></p>
15.10 – 15.30	<p><b>Das Schweine-Caecum-Modell – Ein wertvolles Werkzeug zur Untersuchung des intestinalen Metabolismus von Lebensmittelinhaltsstoffen</b> <u>Matthias Kasimir</u> <i>WWU Münster</i></p>
15.30 – 15.50	<p><b>Detection and Discrimination of spoilage-related Microorganisms using Raman- and IR-Spectroscopy in combination with Multivariate Statistical Analysis</b> <u>Daniel Klein</u> <i>Hochschule Bonn-Rhein-Sieg</i></p>
15.50 – 16.15	<b>Kaffeepause</b>

*...bis zur Anwendung*

16.15 – 16.35	<b>Was ist eine erbsengroße Menge ... sind Sicherheitsbewerter Erbsenzähler?</b> <u>Timo Ulrichs</u> <i>Dermatest Münster</i>
16.35 – 16.55	<b>Microbiological monitoring and risk assessment of drinking water quality using flow cytometry</b> <u>Thorsten Kuczius</u> <i>UKM Münster</i>
16.55	<b>Schlussworte mit Diskussion zum Onlineformat</b>

**Arbeitstagung des Regionalverbandes Nordost  
am 15. März 2021, 9.00 – 16.00**

<b>Begrüßung und Grußworte</b>	
09.00 – 09.10	<b>Grußworte des Vorsitzenden des RV Nordost und Vorstand der LChG</b> <u>Jörg Häsel</u>
<b>Moderation: J. Häsel</b>	
09.10 – 09.30	<b>Strahlenexposition in Flughöhen durch kosmische Strahlung</b> <u>Frank Wissmann</u> <i>Landeslabor Berlin-Brandenburg, Berlin</i>
09.30 – 09.45	<b>Grenzflächenaktivität von phenolischen Verbindungen und deren Einfluss auf <math>\beta</math>-Lactoglobulin an der Öl-Wasser-Phasengrenze</b> <u>Alina Bock</u> <sup>1,2</sup> , U. Steinhäuser <sup>1</sup> , S. Drusch <sup>2</sup> <sup>1</sup> <i>Beuth Hochschule für Technik Berlin, Lebensmittel-technologie und -analytik, Berlin</i> <sup>2</sup> <i>TU Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmitteltechnologie und -materialwissenschaften, Berlin</i>
09.45 – 10.00	<b>Quecksilber – „Des Goldwäschers zweitliebstes Element“</b> <u>Susanne Pieper</u> , C. Steiner <i>Landeslabor Berlin-Brandenburg, Berlin</i>
10.00 – 10.15	<b>Das Leichtmetall Aluminium in Lebensmittel – alles andere als leicht zu analysieren</b> <u>Timo Kapp</u> <i>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin</i>
10.15 – 10.30	<b>Zink in Brustkrebs: Biomarker, second messenger und therapeutisches Target?</b> <u>Christopher Hübner</u> , C. Keil, H. Haase <i>TU Berlin; FG Lebensmittelchemie und Toxikologie, Berlin</i>
10.30 – 11.00	<b>Kaffeepause</b>
11.00 – 11.20	<b>Pflanzenschutzmittelrückstände in verarbeiteten Lebensmitteln</b> <u>Christian Herrmann</u> <i>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit</i>
11.20 – 11.35	<b>In-vitro-Charakterisierung möglicher Selen-vermittelter Protektion gegenüber Kupfer-bedingten toxischen Effekten in humanen suboptimal Se-versorgten Astrozyten</b> <u>Stephanie Raschke</u> <sup>1</sup> , F. Ebert <sup>1,2</sup> , B. Witt <sup>1</sup> , T. Schwerdtle <sup>1,2</sup> <sup>1</sup> <i>Institut für Ernährungswissenschaft, Abteilung Lebensmittelchemie, Universität Potsdam, 14558 Nuthetal</i> <sup>2</sup> <i>TraceAge – DFG Research Unit on Interactions of Essential Trace Elements in Healthy and Diseased Elderly (FOR 2558), Berlin-Potsdam-Jena</i>

11.35 – 11.50	<p><b>Hochleistungsdünnschichtchromatographie zur Charakterisierung von Milchproteinhydrolysaten</b></p> <p><u>Mascha Treblin</u><sup>1</sup>, T. von Oesen<sup>2</sup>, L.-C. Class<sup>1</sup>, G. Kuhnen<sup>1</sup>, J. Lüneburg<sup>1</sup>, J. Rehbock<sup>1</sup>, I. Clawin-Rädecker<sup>2</sup>, D. Martin<sup>2</sup>, W. Hoffmann<sup>2</sup>, K. Schrader<sup>2</sup>, J. Fritsche<sup>2</sup>, S. Rohn<sup>3</sup></p> <p><sup>1</sup> <i>Universität Hamburg, Hamburg School of Food Science, Institut für Lebensmittelchemie, Hamburg</i></p> <p><sup>2</sup> <i>Max-Rubner-Institut, Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie, Kiel</i></p> <p><sup>3</sup> <i>TU Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin</i></p>
11.50 – 13.15	<b>Mittagspause</b>
<b>Moderation: F.S. Hanschen</b>	
13.15 – 13.35	<p><b>Bräunungsreaktionen in Lebensmitteln – Mechanismen der Farbbildung aus Kohlenhydraten</b></p> <p><u>Clemens Kanzler</u>, L. Bork, F. Wustrack, S. Rohn</p> <p><i>TU Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Berlin</i></p>
13.35 – 13.50	<p><b>Konzentrationen von 1,2-Dicarbonylverbindungen im humanen Serum – eine Frage des Alters und des Geschlechts?</b></p> <p><u>Catrin Herpich</u><sup>1</sup>, K. Norman<sup>1</sup>, T. Grune<sup>2</sup>, J. Raupbach<sup>2</sup></p> <p><sup>1</sup> <i>Ernährung und Gerontologie, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke, Nuthetal</i></p> <p><sup>2</sup> <i>Molekulare Toxikologie, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke, Nuthetal</i></p>
13.50 – 14.05	<p><b>STANCE4HEALTH – Ein Innovationsprojekt zur Entwicklung einer auf die Darmmikrobiota maßgeschneiderten Ernährung</b></p> <p><u>Alexandra Fatouros</u>, B. Cämmerer, J. Häsel, S. Rohn</p> <p><i>TU Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin</i></p>
14.05 – 14.20	<p><b>Aufklärung eines Listeriose-Krankheitsausbruchs mittels investigativer Warenstromanalyse</b></p> <p><u>Nathalie Becker</u></p> <p><i>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin</i></p>
14.20 – 14.45	<b>Kaffeepause</b>
14.45 – 15.05	<p><b>Einfluss verschiedener Lichtqualitäten auf den Carotinoidmetabolismus in <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>chinensis</i> und die Aktivierung von Nrf2 durch Lutein in ARPE-19-Zellen</b></p> <p><u>Katja Frede</u><sup>1</sup>, M. Schreiner<sup>1</sup>, F. Ebert<sup>2</sup>, A. P. Kipp<sup>3</sup>, Jena, T. Schwerdtle<sup>2</sup>, R. Zrenner<sup>1</sup>, J. Gräfe<sup>1</sup>, S. Baldermann<sup>1,4</sup></p> <p><sup>1</sup> <i>Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e. V., Großbeeren</i></p> <p><sup>2</sup> <i>Universität Potsdam</i></p> <p><sup>3</sup> <i>Friedrich-Schiller-Universität Jena, Inst. f. Ernährungswissenschaften, Jena</i></p> <p><sup>4</sup> <i>Universität Bayreuth, Campus Kulmbach, Fakultät VII für Lebenswissenschaften: Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit</i></p>

15.05 – 15.20	<p><b>Nachweis und Identifizierung von Transformationsprodukten, die beim Kochen von Glucosinolatabbauprodukten entstehen</b>  <u>Holger Hoffmann</u>, L. Andernach, F. S. Hanschen  <i>Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e. V., Großbeeren</i></p>
15.20 – 15.35	<p><b>Effects of Shading on Plant Growth, Chlorophylls and Carotenoids in Florets of Differently Coloured Cauliflowers (<i>Brassica oleracea</i> L. ssp. <i>botrytis</i>)</b>  <u>Fatemeh Izadpanah</u><sup>1,2</sup>, K. Frede<sup>1</sup>, F. Soltani<sup>3</sup>, Karaj/Iran, S. Baldermann<sup>1,2,4</sup>  <sup>1</sup> <i>Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e. V., Großbeeren</i>  <sup>2</sup> <i>Universität Potsdam</i>  <sup>3</sup> <i>University of Tehran, Department of Horticultural Science, Karaj/Iran</i>  <sup>4</sup> <i>Universität Bayreuth, Campus Kulmbach, Fakultät VII für Lebenswissenschaften: Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit</i></p>
15.35 – 15.50	<p><b>Simultane Bestimmung von 16-O-Methylcafestol und der Sterinfraktion in Röstkaffee mittels LC-GC-FID</b>  <u>Michael Kresse</u>, J. Hoppe, T. Biederbick  <i>Landeslabor Berlin-Brandenburg, Berlin</i></p>
15.50 – 16.00	<p><b>Schlusswort</b>  <i>Franziska S. Hanschen, Stellvertretende Vorsitzende RV Nordost</i></p>

**Arbeitstagung des Regionalverbandes Nord  
am 18. März 2021, 8.45 – 16.15**

<b>Begrüßung und Grußworte</b>	
08.45 – 09.00	<p><b>Grußworte des Vorsitzenden des RV Nord</b> <i>Maximilian Wittig</i></p> <p><b>Grußworte des Vorstands der LChG</b> <i>Ansgar Ferner</i></p>
<b>Session 1: Professoren aus dem RV Nord geben Einblicke in ihre Forschungsgebiete, Chair: Jo Riehle</b>	
09.00 – 09.30	<p><b>Mechanismen und Reaktionsprodukte der Proteinoxidation: Wie „rosten“ Lebensmittel?</b> <u>Michael Hellwig</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Technische Universität Braunschweig</i></p>
09.30 – 10.00	<p><b>Chemometrische Analyse von Fingerabdrücken biologischer Proben</b> <u>Stephan Seifert</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i></p>
10.00 – 10.30	<p><b>Auswirkungen der Nationalen Reduktionsstrategie auf Produkte der Handelsmarken</b> <u>Hauke Hilz</u> <i>Studiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft, Hochschule Bremerhaven</i></p>
10.30 – 10.45	<b><i>Pause, Gelegenheit zum virtuellen Netzwerken in Breakout Rooms</i></b>
<b>Session 2: Der wissenschaftliche Nachwuchs stellt seine Ergebnisse zur Diskussion – Teil 1, Chair: Dr. Ronald Maul</b>	
10.45 – 11.05	<p><b>Identifizierung geeigneter Peptidmarker zur Quantifizierung des Molkenproteingehalts in Schnittkäse</b> <u>Tobias von Oesen</u> <i>Max Rubner-Institut, Kiel</i></p>
11.05 – 11.25	<p><b>Darstellung von Referenzsubstanzen zur Entwicklung analytischer Methoden für die Charakterisierung und Quantifizierung von Sulfolipiden</b> <u>Tobias Sitz</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i></p>
11.25 – 11.45	<p><b>Zusammenhang zwischen phenolischen Verbindungen, antioxidativen Eigenschaften und dem allergenen Protein Mal d 1 in verschiedenen Selen-biofortifizierten Apfelsorten</b> <u>Sabrina Groth</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i></p>
11.45 – 12.00	<b><i>Pause, Gelegenheit zum virtuellen Netzwerken in Breakout Rooms</i></b>

**Session 3: Der wissenschaftliche Nachwuchs stellt seine Ergebnisse zur Diskussion – Teil 2, Chair: Dr. Iris Fransson**

12.00 – 12.20	<b>Untersuchung der Zusammenhänge molekularer Parameter und der Brotqualität des Roggens</b> <u>Marie Oest</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i>
12.20 – 12.40	<b>Untersuchung und Identifizierung von Isothiocyanat-Getreideproteinaddukten in Gemüse-angereicherten Broten</b> <u>Mareike Krell</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i>
12.40 – 13.30	<b>Mittagspause, Gelegenheit zum virtuellen Netzwerken in Breakout Rooms</b>

**Session 4: Neues aus der Lebensmittelüberwachung, Chair: Sandra Meixner**

13.30 – 13.55	<b>Etablierung einer UPLC-Q-ToF-MS Methode zum Nachweis unerlaubter / verbotener Stoffe in speziellen Erzeugnissen für Sportler (Booster)</b> <u>Iris Fransson</u> <i>Landeslabor Schleswig-Holstein, Neumünster</i>
13.55 – 14.20	<b>Internationales Rückstandsrecht- Verbraucherschutz oder Handelsinstrument?</b> <u>Jo Riehle</u> <i>Institut für Hygiene und Umwelt, Hamburg</i>
14.20 – 14.30	<b>Kaffeepause</b>

**Session 5: Wissenswertes für die Lebensmittelwirtschaft, Chair: Maximilian Wittig**

14.30 – 16.00	<b>Corona-Hygiene für die Lebensmittelwirtschaft: Was Sie wie umsetzen müssen</b> (inkl. Gelegenheit zur Besprechung von Fragen aus dem Auditorium) <u>Ulrich Nöhle</u> <i>Öfftl. best. u. vereidigt. Sachverständiger f. Lebensmittelsicherheit, -hygiene, -chemie, Otterndorf</i>
16.00 – 16.15	<b>Zusammenfassung und Verabschiedung</b> <i>Jo Riehle, stellvertretender Vorsitzender RV Nord</i>

**Arbeitstagung des Regionalverbandes Südwest  
am 22./23. März 2021, jeweils 13.30 – 17.30**

<b>Programm am 22. März 2021</b>	
<b>Begrüßung und Grußworte</b>	
13.30 – 13.50	<p><b>Grußworte des Vorsitzenden des RV Südwest</b> <i>Claudia Oellig</i></p> <p><b>Grußworte des Vorstands der LChG</b> <i>Gerd Hamscher</i></p>
<b>Session 1: Moderation: Prof. Dr. Gerd Hamscher</b>	
13.50 – 14.15	<p><b>Acrylamid – abseits der VO (EU) 2017/2158</b> <u>Carmen Breitling-Utzmann</u> <i>CVUA Stuttgart</i></p>
14.15 – 14.40	<p><b>Analyse von Acrylamid in Veggie-Chips mittels LC–MS</b> <u>Eva Gottstein</u>, C. Oellig, M. Granvogl <i>Universität Hohenheim</i></p>
14.40 – 15.05	<p><b>Übergang von toxischen Pyrrolizidin- und Tropanalkaloiden in Teeaufgüsse</b> <u>Florian Kaltner</u>, E. de Vries, C. Gottschalk, P. Mulder <i>LMU München / Wageningen University &amp; Research</i></p>
15.05 – 15.30	<p><b>Methyleugenol induziert p53-abhängige mitochondriale Apoptose in Leberzellen</b> <u>Max J. Carlsson</u>, A. S. Vollmer, D. Heylmann, H. Damm, B. Rasenberger, M. Christmann, J. A. Fuhlbrueck, S. Stegmüller, A. Cartus, J. Fahrer <i>TU Kaiserslautern / JLU Gießen / Universitätsmedizin Mainz</i></p>
15.30 – 15.50	<b>Kaffeepause</b>
<b>Session 2: Moderation: Julia Bräcker (AG JLC Stuttgart)</b>	
15.50 – 16.15	<p><b>Zuckerrübenpektin - Zusammenhänge zwischen Extraktionsparametern, molekularer Struktur und emulgierenden Eigenschaften</b> <u>Hendrik Eichhöfer</u>, B. Bindereif, H. Karbstein, U. van der Schaaf, M. Bunzel, D. Wefers <i>Karlsruher Institut für Technologie / Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg</i></p>
16.15 – 16.40	<p><b>Strukturelle Charakterisierung der Ballaststoffpolysaccharide aus Apfeltrester vor und nach thermomechanischer Behandlung mittels Extrusion</b> <u>Antje Trabert</u>, V. Schmid, M. A. Emin, H. P. Karbstein, M. Bunzel <i>Karlsruher Institut für Technologie</i></p>

16.40 – 17.05	<b>Optimierung und Vergleich von Methoden zur Quantifizierung von Mono- und Disacchariden in Milch und Milchprodukten</b> <u>Lea Fels</u> , V. Merdian, M. Bunzel <i>Karlsruher Institut für Technologie</i>
17.05 – 17.30	<b>Isolierung von Vitamin K<sub>1</sub> und K<sub>2</sub> aus Nahrungsergänzungsmittel-Präparaten</b> <u>Tim Hammerschick</u> , C. Auweter, R. Pfannenstiel, M. Müller, W. Vetter <i>Universität Hohenheim</i>

### Programm am 23. März

#### Session 3: Moderation: Prof. Dr. Michael Granvogl

13.30 – 13.55	<b>Freisetzung von Polyphenolen aus Äpfeln während der oralen Verdauphase</b> <u>Maria Buchweitz</u> , J. Kaeswurm, M. Burandt <i>Universität Stuttgart</i>
13.55 – 14.20	<b>Einfluss anthocyanreicher Extrakte aus Fruchtsaftkonzentraten und deren Fraktionen auf den Lipidstoffwechsel <i>in vitro</i></b> <u>Celina Göttel</u> , H. Becker, S. Niesen, T. Bakuradze, P. Winterhalter, E. Richling <i>TU Kaiserslautern / TU Braunschweig</i>
14.20 – 14.45	<b>Fehlaromenbildung in Feinen Backwaren durch Backlipasen mit unterschiedlicher Substratspezifität</b> <u>Charlotte D. Stemler</u> , K. A. Scherf <i>Karlsruher Institut für Technologie</i>
14.45 – 15.10	<b>Ersatz von prägastrischen Esterasen bei der Käseherstellung – Identifizierung, heterologe Expression und Anwendung einer Lipase aus <i>Pleurotus citrinopileatus</i></b> <u>Miriam A. Sowa</u> , N. Kreuter, N. Sella, J. Manhard, A. Siegl, E. Weichhard, M. Rühl, H. Zorn, M. Gand <i>JLU Gießen / Optiferm GmbH</i>
15.10 – 15.35	<b>Aromaverdünnungsanalyse unter Einsatz von dynamischer Kopfraumanalyse von submerskultiviertem <i>Cystostereum murrayi</i></b> <u>Fabio F. Brescia</u> , W. Pitelas, S. Yalman, F. Popa, M. A. Fraatz, H. Zorn <i>JLU Gießen / Nationalpark Schwarzwald</i>
15.35 – 15.50	<b>Kaffeepause</b>

**Session 4: Moderation: Julia Bräcker (AG JLC Stuttgart)**

15.50 – 16.15	<b>Glutenfrei oder nicht? Geeignetes Gluten-Referenzmaterial zur Standardisierung der Analytik</b> <u>Mailinda Xhaferaj</u> , K. A. Scherf <i>Karlsruher Institut für Technologie</i>
16.15 – 16.40	<b>Entwicklung einer LC-MS/MS-Methode zur Quantifizierung von <math>\alpha</math>-Amylase-Trypsin-Inhibitoren und Anwendung auf 184 Gerstensorten</b> <u>Sarah Jöstl</u> , S. Geißlitz, A. Börner, K. A. Scherf <i>TU München / Karlsruher Institut für Technologie / IPK Gatersleben</i>
16.40 – 17.05	<b>Herausforderungen beim massenspektrometrischen Nachweis pflanzlicher Lebensmittelallergene am Beispiel von Getreide</b> <u>Alexandra Klußmann</u> , A. Kehrer, A. Vieweg, J. Brockmeyer <i>Universität Stuttgart / Universität Hohenheim</i>
17.05 – 17.30	<b>Peptide marker identification for the mass spectrometry-based differentiation of insect species in food products</b> <u>Marion Fresch</u> , A. Rouch, J. Brockmeyer <i>Universität Stuttgart</i>
17.30	<b>Verabschiedung</b>

**Arbeitstagung des Regionalverbandes Südost  
am 26. März 2021, 9:45 – 15:00**

<b>Begrüßung und Grußworte</b>	
09.45 – 10.00	<p><b>Grußworte des Vorsitzenden des RV Südost</b> <i>Marcus A. Glomb, MLU Halle</i></p> <p><b>Grußworte des Vorstands der LChG</b> <i>Claudia Herles</i></p>
<b>Leitung: M. A. Glomb</b>	
10.00 – 10.30	<p><b>Alltag mit Gefahrstoffen – Bericht aus der Überwachung von Bedarfsgegenständen</b> <u>Andreas Pfalzgraf</u> <i>Landesamt f. Verbraucherschutz, Halle</i></p>
10.30 – 10.50	<p><b>Einfluss der relativen Luftfeuchtigkeit (rH) auf die Desorption flüchtiger organischer Substanzen aus Papier und Pappe</b> <u>Nancy Wolf</u>, S. Hoyer, T. J. Simat <i>TU Dresden</i></p>
10.50 – 11.10	<p><b>Biokunststoffe“ unter der Lupe: Monomer- und Füllstoffzusammensetzung von Bio-Polyestern” im Lebensmittelkontakt</b> <u>Marie Kubicova</u>, F. Krümmeling, T. J. Simat <i>TU Dresden</i></p>
11.10 – 11.30	<p><b>Caseinmizellen als Vorbild für artifizielle Nanocarrier</b> <u>Mathias Jäser</u>, T. Henle <i>TU Dresden</i></p>
11.30 – 11.50	<p><b>Neue Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel – eine Übersicht</b> <u>Hasan Taschan</u> <i>Jena</i></p>
11.50 – 13.00	<b>Kaffeepause</b>
<b>Leitung: M. A. Glomb</b>	
13.00 – 13.30	<p><b>Antioxidativität von Carotinoiden</b> <u>Thomas Heymann</u>, L. Schmitz, J. Lange, M.A. Glomb <i>MLU Halle</i></p>
13.30 – 13.50	<p><b>Einfluss einer Hochdruckbehandlung pflanzlicher Lebensmittel auf Carotinoide und Vitamin E</b> <u>Mario Schmidt</u>, U. Schwarzenbolz, V. Böhm <i>Universität Jena</i></p>

13.50 – 14.10	<b>Antioxidative Effects of a <i>Humulus lupulus</i> Extract in <i>Caenorhabditis elegans</i></b> <u>Nadine Glaser</u> , S. Baier, C. Saier, M. Groß, W. Wätjen <i>Martin-Luther-Universität Halle</i>
14.10 – 14.30	<b>Bildung von Proteinmodifikationen beim Braten von Fleisch</b> <u>Michael Eggen</u> , M. A. Glomb <i>Martin-Luther-Universität Halle</i>
14.30 – 14.50	<b>Tätigkeitsfelder im Blickpunkt: Lebensmittelchemiker*in in einer obersten Landesbehörde</b> <u>Volker Charne</u> <i>Landesamt für Verbraucherschutz Halle</i>
14.50 – 15.00	<b>Verabschiedung</b>