



Lebensmittelchemische Gesellschaft
Fachgruppe in der GDCh

Arbeitstagungen 2022

Gemeinsame Online-Vortragsreihe der Regionalverbände und der AG JLC

Programm

10. – 30. März 2022

Termine:

Auftaktveranstaltung der AG JLC	10. März 2022	13.00 – 17.15 Uhr
Regionalverband Nord	15. März 2022	9.00 – 16.10 Uhr
Regionalverband Bayern	17. März 2022	9.30 – 17.00 Uhr
Regionalverband Nordost	21. März 2022	9.00 – 17.00 Uhr
Regionalverband NRW	23. März 2022	11.00 – 17.00 Uhr
Regionalverband Südost	24. März 2022	9.45 – 15.00 Uhr
Regionalverband Südwest	29./30. März 2022	10.00 – 20.30 Uhr 13.00 – 17.10 Uhr

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,
im Namen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft und allen Regionalverbandsvorsitzenden
möchten wir Sie ganz herzlich zur zweiten online Veranstaltungsreihe der Regionalverbände
einladen.

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

Als Auftaktveranstaltung zu der Vortragsreihe hat auch in diesem Jahr die AG JLC wieder ein
spannendes Programm mit zwei abwechslungsreichen Posterflashtalk-Sessions sowie einem
Plenarvortrag zum Thema Lebensmittelbetrug zusammengestellt. Die Veranstaltung endet mit der
Vergabe von Posterpreisen für die drei besten Posterflashtalks, wovon einer als Publikumspreis
ermittelt wird.

Die Einwahldaten für die gesamte Veranstaltungsreihe sind wie folgt:

<https://us06web.zoom.us/j/84932247158?pwd=SU12YkZtVGU2NldXZkFFNWZsR2E0QT09>

Meeting-ID: 849 3224 7158

Kenncode: 148620

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

Herzlichst Ihre

Sammy Venegas, Johanna Barz und Maike Arndt

Vorstand der AG JLC

Dr. habil. Ronald Maul

*Vorsitzender
Regionalverband Nord*

Dr. Iris Fransson

*Stellvertretende Vorsitzende
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 10. März 2022, 13.00 – 17.15**

Begrüßung	
13.00 – 13.15	<p>Grußworte des Vorstandes der AG JLC <i>Maiko Arndt, Johanna Barz und Marcel Debong</i></p> <p>Grußworte des Vorstandes der LChG <i>Katrin Hoenicke</i></p>
Posterflashtalks Session I	
13.15 – 14.45	<p>Der Einfluss von Extrusion auf Polyphenole und ballaststoffassoziierte Proanthocyanidine aus Apfeltrestern <u>Antje Traber</u>, V. Schmid, J. Keller, A. M. Emin, K. P. Karbstein, M. Bunzel <i>Karlsruher Institut für Technologie, Institut für Angewandte Biowissenschaften, Abteilung für Lebensmittelchemie und Phytochemie</i></p> <hr/> <p>Bestimmung der Polyphenoloxidaseaktivität in Äpfeln <u>Maria Eckart</u>, J. Kaeswurm, M. Buchweitz <i>Institut für Biochemie und Technische Biochemie, Abteilung Lebensmittelchemie, Stuttgart</i></p> <hr/> <p>Isolation und Identifizierung von oligomeren Proanthocyanidinen aus Aroniabeeren (<i>Aronia prunifolia</i>, 'Nero') <u>Amelie Arnold</u>, M. Esselen <i>Westfälische Wilhelms-Universität Münster, Institut für Lebensmittelchemie</i></p> <hr/> <p>Vergleich von destruktiv und nicht-destruktiven Methoden zur Bestimmung des Gehaltes von Chlorophyllen und Flavonolen im Kopfsalat <u>Vanessa Harbart</u>^{1,2}, S. Baldermann^{1,3} ¹<i>Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e. V.</i> ²<i>Universität Potsdam, Institut für Ernährungswissenschaft</i> ³<i>Universität Bayreuth, Food Metabolom, Fakultät für Lebenswissenschaften: Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit</i></p> <hr/> <p>Characterization of phytochemicals modulating the arachidonic acid cascade enzymes <u>Lilli Zinnert</u>, R. Pfaff, N. Hartung, N. H. Schebb <i>Bergische Universität Wuppertal, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie</i></p> <hr/> <p>Einfluss der Cimiciato-Infektion auf die Gehalte bitterer Diarylheptanoide in Haselnüssen (<i>Corylus avellana</i>) <u>Johanna Barz</u>, J. Heidenkamp, O. Frank, C. Dawid, T. Hofmann <i>Technische Universität München, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik</i></p>

	<p>Einfluss der Fettoxidation auf die Bildung von Proteinmodifikationen <u>Helen Neukirchner</u>, M. Eggen, M. Glomb <i>Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, Institut für Chemie - Lebensmittelchemie</i></p>
	<p>Stance4Health – Ein Innovationsprojekt zur Entwicklung einer auf die Darmmikrobiota maßgeschneiderten Ernährung <u>Miriam Arlt</u>, A. Fatouros, S. Rohn <i>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiete der Lebensmittelchemie</i></p>
Plenarvortrag	
14.45 – 15.30	<p>Lebensmittelbetrug als Herausforderung des 21. Jahrhunderts – aktuelle Aspekte und Analytik Ulrich Busch <i>Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit</i></p>
15.30 – 15.45	Kaffeepause
Posterflashtalks Session II	
15.45 – 17.00	<p>Kenntlichmachungen bei Zitrusfrüchten aus Bio-Anbau <u>Guido Warschewske</u>, M. Voigt, G. Witt <i>Landeslabor Berlin-Brandenburg</i></p>
	<p>Bestimmung des Kakaoschalenanteils in Kakaopulver mittels Nahinfrarotspektroskopie (FT-NIR) <u>Alissa Drees</u>, L. Cvancar, J. Brockelt, M. Fischer <i>Universität Hamburg, Fakultät für Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften, Hamburg School of Food Science</i></p>
	<p>Differentiation of fine and bulk cocoa (<i>Theobroma cacao</i> L.) by a CRISPR-Cpf1 in vitro assay <u>Farshad Rostami</u>, N. Wax, M. Fischer <i>Universität Hamburg, Fakultät für Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften, Hamburg School of Food Science</i></p>
	<p>Gift oder Genuss - Artbestimmung von Pflanzen im MALDI-TOF-MS <u>Carolin Hübler</u>¹, R. Ormos², J. Rau¹ ¹<i>Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart</i> ²<i>Universität Hohenheim</i></p>
	<p>Molekularisierung von Metabolom Veränderungen im Exsudat von <i>Lotus japonicus</i> induziert durch arbuskulären Mykorrhizapilz <u>Sabrina Schalk</u>¹, T. Stark¹, G. Stabl², T. Hofmann¹, C. Gutjahr², C. Dawid¹ ¹<i>Technische Universität München, TUM School of Life Sciences Weihenstephan, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik</i> ²<i>Technische Universität München, TUM School of Life Sciences Weihenstephan, Pflanzengenetik</i></p>

	<p>Evaluation of R packages to process and analyze LCMS metabolomics data <u>Jule Hansen</u>¹, C. Kunert², S. Seifert¹ ¹<i>Universität Hamburg, Fakultät für Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften, Institut für Lebensmittelchemie</i> ²<i>Eurofins Food Integrity Control Services GmbH</i></p>
	<p>Quantifizierung von trans-Fettsäuren mittels ¹³C-NMR <u>Eva Hölzle</u>, I. Straub, T. Kuballa <i>Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe</i></p>
17.15	<p>Preisverleihung, Dank und Abschied</p>

Arbeitstagung des Regionalverbandes Nord am 15. März 2022, 9.00 – 16.10

<i>Begrüßung und Grußworte</i>	
09.00 – 09.15	<p>Grußworte des Vorsitzenden und der stellvertretenden Vorsitzenden des RV Nord <i>Ronald Maul und Iris Fransson</i></p> <p>Grußworte des Vorstands der LChG <i>Ansgar Ferner</i></p>
<i>Session 1: Chair: Ronald Maul</i>	
09.15 – 09.45	<p>Die Rollen und Perspektiven staatlicher und privater Labore in der Lebensmittelsicherheit <u>Jo Riehle</u> <i>Hamburger Landesinstitut für Lebensmittelsicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltuntersuchungen</i></p>
09.45 – 10.15	<p>Neue Trends bei Bedarfsgegenständen – Sind neue Produkte wirklich nachhaltig? <u>Oliver Schmidt</u> <i>LAVES – Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg</i></p>
10.15 – 10.25	<i>Pause, Gelegenheit zum virtuellen Netzwerken in Breakout Rooms</i>
<i>Session 2: Chair: Maike Arndt</i>	
10.25 – 10.45	<p>Charakterisierung einer Molkenproteinanreicherung in Käse Edamer Art mittels Hochleistungsdünnenschichtchromatographie-Immunostaining <u>Mascha Treblin</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i></p>
10.45 – 11.05	<p>Ein multimethodischer Ansatz zur Authentifizierung von Kokoszucker <u>René Bachmann</u> <i>Landeslabor Schleswig-Holstein, Neumünster</i></p>
11.05 – 11.25	<p>Untersuchung der potenziell gesundheitsfördernden und antimikrobiellen Eigenschaften von roten Fruchtsaftextrakten <u>Tina Kostka</u> <i>Institut für Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung, Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover</i></p>
11.25 – 11.30	<i>Kurze Pause</i>

Session 3: Chair: Lisa-Carina Class

11.30 – 12.15

Ethylenoxid – rechtliche Bewertung, Rückruf, Öffentlichkeitsarbeit
Ulrich Nöhle
*Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für
Lebensmittelsicherheit, -hygiene, -chemie, Otterndorf*

12.15 – 13.15

Mittagspause, Gelegenheit zum virtuellen Netzwerken in Breakout Rooms

Session 4: Chair: Iris Fransson

13.15 – 13.35

Tenebrio molitor – Nachhaltige Proteinquelle und Reststoffverwerter
Christoph Grotheer
*Fachbereich 1 – Technologie, Institut für Lebensmitteltechnologie und
Bioverfahrenstechnik (ILB), Hochschule Bremerhaven*

13.35 – 13.55

Klassifizierung und Charakterisierung des Metaboloms von weißem Spargel mit Random Forest Methoden
Sören Wenck
Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg

13.55 – 14.15

Ansichten und Einstellungen Lehramtsstudierender zum Thema Lebensmittelchemie
Stephanie Muche
Universität Oldenburg

14.15 – 14.25

Pause, Gelegenheit zum virtuellen Netzwerken in Breakout Rooms

Session 5: Chair: Ronald Maul

14.25 – 14.45

Edelpilzkäse – guter oder schlechter Schimmel?
Madeleine Plötz
*Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit, Stiftung Tierärztliche
Hochschule Hannover*

14.45 – 15.05

Genotypisierung und Analyse von verarbeiteten Mandelprodukten mittels DMASqPCR
Nils Wax
Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg

15.05 – 15.25

Aktuelle Entwicklung und technologische Umsetzung von Fettreduzierungsmöglichkeiten für Fleischerzeugnisse
Frederike Reimold
*Fachbereich 1-Technologie, Lebensmitteltechnologie tierischer Erzeugnisse,
Hochschule Bremerhaven*

15.25 – 15.55

Die Umsetzung des Nutri-Scores aus Sicht eines Markenartiklers
Petra Alina Unland
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

15.55 – 16.10

Zusammenfassung, Ausblick und Verabschiedung
Ronald Maul und Iris Fransson

**Arbeitstagung des Regionalverbandes Bayern
am 17. März 2021, 9.30 – 17.00**

Begrüßung	
09.30 – 09.45	<p>Grußworte des Vorsitzenden des RV Bayern <i>Ulrich Busch, LGL, Oberschleißheim</i></p> <p>Grußworte des Vorstandes der LChG <i>Bernd Brüger</i></p>
Allgemeine Themen	
09.45 – 10.15	<p>Sicherheit, Gesundheit, Kreislaufwirtschaft: variantenreiche Herausforderungen im Auftrag der Nachhaltigkeit <u>Andrea Büttner</u> Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), Freising</p>
10.15 – 10.45	<p>Aktuelle Aspekte im Lebensmittelrecht - Zur Aktualisierung des LFGB vom 15. September 2021 – <u>Katja Brzezinski-Hofmann</u> Forschungsstelle für deutsches und europäisches Lebensmittelrecht, Universität Bayreuth</p>
10.45 – 11.05	<p>Marktüberwachung auf Europäisch: CASP 2020 <u>Barbara Geisel</u> Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Erlangen</p>
11.05 – 11.20	Diskussion
11.20 – 12.00	Organisatorisches: Einführung in die ZFL / Wahl des Regionalverbandsvorstandes
12.00 – 13.00	Mittagspause
Qualität und Lebensmittelsicherheit	
13.00 – 13.20	<p>Nitrosamine in Malz, Bier und schottischem Single Malt Whisky <u>Kerstin Kugemann</u> Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Erlangen</p>
13.20 – 13.40	<p>Toxikologische Bewertung von niedrigen Ethanolgehalten in ausgewählten Lebensmitteln <u>Hauke Reimann, B. Zimmermann, E. Lassek</u> Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Erlangen, Oberschleißheim, Würzburg.</p>

13.40 – 14.00	<p>Nachweis von Pyrrolizidinalkaloiden und Tropanalkaloiden in Kuhmilch mittels LC-MS/MS</p> <p><u>Lisa Klein</u>^{1,2}, A. Gabler¹, M. Rychlik², C. Gottschalk^{1,♦}, F. Kaltner^{1,▲}</p> <p>¹ Lehrstuhl für Lebensmittelsicherheit und -analytik, LMU München ² Lehrstuhl für Analytische Lebensmittelchemie, TU München ♦ gegenwärtige Adresse: BfR Berlin ▲ gegenwärtige Adresse: Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie, Justus-Liebig-Universität Gießen</p>
14.00 – 14.15	Diskussion
14.15 – 14.45	<p>Gibt es sichere Lebensmittel?</p> <p><u>Tanja Schwerdtle</u> <i>Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin</i></p>
14.45 – 15.00	Diskussion
15.00 – 15.30	Kaffeepause
Aktuelles aus der Forschung	
15.30 – 15.50	<p>Schlüsselgeschmacksstoffe und -aromastoffe von Brotkrume – Modulation der sensorischen Wahrnehmung</p> <p><u>Laura Sophie Amann</u>¹, A. Dunkel², O. Frank¹, C. Dawid¹, T. Hofmann¹</p> <p>¹ Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München ² Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie, TU München</p>
15.50 – 16.10	<p>Nasaler Metabolismus: Warum Kaffee auf einmal nach Knoblauch riecht?!</p> <p><u>Nicole Kornbausch</u>¹, R. Reynaud³, T. Thomas-Danguin³, J.L. Le Quéré³, F. Neiers³, JM. Heydel³, M. Steinke⁴, S. Hackenberg⁵, A. Buettner^{1,2}, H.M. Loos^{1,2}</p> <p>¹ Lehrstuhl für Aroma- und Geruchsforschung, FAU Erlangen ² Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), Freising, ³ Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, AgroSup Dijon, CNRS, INRAE, Université Bourgogne Franche-Comté, Dijon/Frankreich ⁴ Lehrstuhl für Tissue Engineering und Regenerative Medizin (TERM), Universitätsklinikum Würzburg ⁵ Klinik für Hals-Nasen-Ohren-Heilkunde, Kopf- und Hals-Chirurgie, Uniklinik RWTH Aachen</p>
16.10 – 16.30	<p>In-vitro-Reaktivität des Glucoseabbauprodukts 3,4-DGE mit Komponenten des menschlichen Blutkreislaufs</p> <p><u>Andrea Auditore</u>, M. Pischetsrieder Henriette Schmidt-Burkhardt Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, FAU Erlangen</p>
16.30 – 16.50	<p>Fettsäurederivate als natürliche fungizide Inhaltsstoffe gegen eine <i>Drechslera teres</i>-Infektion in Gerste</p> <p><u>Karina Hille</u>, T. Stark, A. Rexhaj, P. Gläser, S. Baur, F. Hoheneder, H. Hausladen, C. Vlot-Schuster, K. Pillen, T. Hofmann, R. Hückelhoven, C. Dawid Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München</p>
16.50 – 17.00	Diskussion

**Arbeitstagung des Regionalverbandes Nordost
am 21. März 2022, 9.00 – 17.00**

<i>Begrüßung und Grußworte</i>	
09.00 – 09.10	Grußworte des Vorsitzenden des RV Nordost und Vorstand der LChG <i>Jörg Häsel</i>
<i>Moderation: Jörg Häsel</i>	
09.10 – 09.40	Arzneimittelrichtlinie, Big Data, Krisenmanagement und die neue EU-Tierarzneimittel-Verordnung <u>Thomas Heberer</u> <i>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin</i>
9.40 – 10.00	Bestimmung der Fehleraromen von nativen Olivenölen mittels SPME-GCxGC/MS <u>Michael Kresse</u> , M. Kaufmann, T. Biederbick <i>Landeslabor Berlin-Brandenburg, Berlin</i>
10.00 – 10.20	Bestimmung von Furanfettsäuren, den unbekanntesten höchsteffizienten Radikalblockern in Tee und ausgewählten NEM <u>Anna Romanotto</u> ¹ , F. Müller ² , W. Vetter ² ¹ PiCA GmbH Berlin, Berlin; ² Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelchemie, Stuttgart
10.20 – 10.40	Überwachung von Chlorparaffinen in Ölen und erste Erklärungen für deren Abbauprozesse <u>Juliane Scholl</u> ¹ , J. Biewald ¹ , A. Romanotto ¹ , W. Vetter ² , A. Mattulat ¹ ¹ PiCA GmbH Berlin, Berlin; ² Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelchemie, Stuttgart
10.40 – 11.00	Ethylenoxid in Lebensmittelzusatzstoffen und Zusatzstoffe enthaltenden Lebensmitteln <u>Henri Harms zum Spreckel</u> , G. Witt <i>Landeslabor Berlin-Brandenburg, Berlin</i>
11.00 – 11.20	Zeit zum Netzwerken (Biopause)

11.20 – 11.40	<p>Blaubeeren oder blaue Beeren? <u>Martin Kaufmann</u>, L. Wagner, F. Lange, M. Bergmann <i>Landeslabor Berlin-Brandenburg, Zentrum für Authentizität, Berlin</i></p>
11.40 – 12.00	<p>Auswirkungen von Phenolsäurederivaten auf β-Lactoglobulin-stabilisierte Öl-Wasser-Phasengrenzen <u>Alina Bock</u>¹, H. Kieserling¹, S. Rohn¹, U. Steinhäuser², S. Drusch³ ¹ <i>Technische Universität Berlin, Fakultät III – Prozesswissenschaften, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin;</i> ² <i>Berliner Hochschule für Technik, Fachbereich V – Life Science and Technology, Berlin;</i> ³ <i>Technische Universität Berlin, Fakultät III – Prozesswissenschaften, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmitteltechnologie und -materialwissenschaften, Berlin</i></p>
12.00 – 12.20	<p>Cadmium in Kakao: Problemstellung und Lösungsansätze zur Verringerung des Cadmiumgehalts in Kakaoverzeugnissen <u>Max Baumann</u>^{1,2}, L. V. Bork², C. Kanzler², G. M. Thyssen³, U. Karst³, H. Haase¹, C. Keil¹ ¹ <i>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Toxikologie, Berlin;</i> ² <i>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin;</i> ³ <i>Westfälische Wilhelms-Universität Münster, Institut für Anorganische und Analytische Chemie, Münster</i></p>
12.20 – 12.30	<p>Die neue ZFL-Webpräsenz – Funktion und Nutzung <u>Jörg Häsel</u> <i>ZFL, Berlin</i></p>
12.30 – 13.30	Mittagspause
Moderation: Franziska S. Hanschen	
13.30 – 13.50	<p>Zinkhefe für Ernährungszwecke: aktuelle Herausforderungen und Zukunftsperspektiven <u>Gina Grimmer</u>¹, M. Schmach², M. Senz², H. Haase¹, C. Keil¹, M. Maares¹ ¹ <i>Technische Universität Berlin, Fakultät III – Prozesswissenschaften, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Toxikologie, Berlin;</i> ² <i>VLB Berlin, Bioprozesstechnik und Angewandte Mikrobiologie, Berlin</i></p>
13.50 – 14.10	<p>Revalidierung einer ICP-MS/MS Multielement-Methode und Anwendung auf Serumproben der EPIC-Potsdam Kohorte zur Untersuchung von Spurenelementprofilen als Biomarker für verschiedene Demenztypen <u>Tom Heinze</u>¹, M. Tuchtenhagen¹, G. Pohl¹, F. Ebert¹, D. Weber¹, T. Grune², M. Schulze², T. Schwerdtle¹ ¹ <i>Universität Potsdam, Institut für Ernährungswissenschaft, Nuthetal;</i> ² <i>Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke, Nuthetal</i></p>

14.10 – 14.30	<p>Saisonaler Einfluss auf die Abbauege von Glucosinolaten in Brokkoli und Kohl</p> <p><u>Vanda Púčiková</u>¹, S. Rohn², F. S. Hanschen¹</p> <p>¹ Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e. V., Großbeeren; ² Technische Universität Berlin, Fakultät III – Prozesswissenschaften, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin</p>
14.30 – 14.50	<p>Zubereitung von Rotkohl – Einfluss der Kochbedingungen auf Glucosinolate und deren Abbauprodukte</p> <p><u>Matthias Renz</u>¹, L. Andernach¹, S. Rohn², F. S. Hanschen¹</p> <p>¹ Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ), Großbeeren; ² Technische Universität Berlin, Fakultät III – Prozesswissenschaften, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin</p>
14.50 – 15.10	<p>Untersuchung der Bioverfügbarkeit und Bioaktivität neuartiger thermischer Glucosinolat-Abbauprodukte</p> <p><u>Holger Hoffmann</u>¹, C. Ott², T. Grune², F. S. Hanschen¹</p> <p>¹ Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e. V., Großbeeren; ² Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke, Nuthetal</p>
15.10 – 15.30	<p>Zeit zum Netzwerken (Biopause)</p>
15.30 – 15.50	<p>Untersuchungen zum Einfluss phenolischer Verbindungen auf nicht-enzymatische Bräunungsreaktionen</p> <p><u>Leon V. Bork</u>, C. Kanzler, S. Rohn</p> <p>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin</p>
15.50 – 16.10	<p>Untersuchungen zur <i>In-vitro</i>-Wirkung glykierter Proteine auf humane Colonzellen</p> <p><u>Jana Raupbach</u>¹, S. Müller², A. Hellwig², T. Grune¹, T. Henle²</p> <p>¹ Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke, Nuthetal; ² Technische Universität Dresden, Institut für Lebensmittelchemie, Dresden</p>
16.10 – 16.30	<p>Einsatz phenolischer Verbindungen zur Reduktion der allergenen Wirkung von Milchprodukten</p> <p><u>Daniel Güterbock</u>, H. Kieserling, S. Rohn</p> <p>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin</p>
16.30 – 16.50	<p>Die Bildung von Melanoidinen aus Methylglyoxal und verschiedenen Aminosäuren</p> <p><u>Johann Falkenhagen</u>, S. Rohn, C. Kanzler</p> <p>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin</p>
16.50 – 17.00	<p>Schlusswort</p> <p>Franziska S. Hanschen, Stellvertretende Vorsitzende RV Nordost</p>

**Arbeitstagung des Regionalverbandes NRW
am 23. März 2022, 11.00 – 17.00**

Begrüßung	
11.00 – 11.15	<p>Grußworte der Vorsitzenden des RV NRW <i>Melanie Esselen und Olivier Aust</i></p> <p>Grußworte des Vorstandes der LChG <i>Matthias Wüst</i></p>
Aus der Forschung I	
11.15 – 11.35	<p>Investigating copper levels via instrumental analytics and fluorescent dyes in <i>Caenorhabditis elegans</i> <u>Ann-Kathrin Weißhaupt</u> <i>Bergische Universität Wuppertal</i></p>
11.35 – 11.55	<p>Identifizierung und Quantifizierung von polaren Lipiden in Getreide durch Überkritische Fluidchromatographie gekoppelt mit hochauflösender Massenspektrometrie und Charged-Aerosol-Detektion <u>Svenja Schneider</u> <i>Westfälische Wilhelms-Universität Münster</i></p>
11.55 – 12.15	<p>Mykotoxine in Innenräumen – Herausforderungen bei Multianalyt-Untersuchungen in komplexen Probenmatrices <u>Viktoria Lindemann</u> <i>Westfälische Wilhelms-Universität Münster</i></p>
12.15 – 13.00	Mittagspause
Blick ins Nachbarland Österreich	
13.00 – 13.30	<p>Master-Studium der Lebensmittelchemie an der Universität Wien – Aus dem Forschungsalltag: Alternariatoxine als Herausforderung für Analytik und Risikobewertung <u>Doris Marko</u> <i>Universität Wien</i></p>
13.30 – 13.50	<p>Beerenextrakte und Chemotherapie: eine gefährliche Kombination? <u>Cornelia Schmutz</u> <i>Universität Wien</i></p>
13.50 – 14.10	Zeit für Bewegung

Aus den Untersuchungsämtern

14.10 – 14.30	Chlorpropanole (3-MCPD, 1,3-DCP) aus Spielwaren (Bilderbücher, Puzzles) <u>Christophe Goldbeck</u> CVUA-MEL
14.30 – 14.50	Gemeinsam und kompetent Authentizitätsfragen beantworten – am Beispiel von Hühnereiern <u>Olivier Aust</u> CVUA-RRW
14.50 – 15.10	Entwicklung einer Methode zur Bestimmung perfluorierter Alkylsubstanzen (PFAS) im ng- /kg- Bereich mittels LC-MS/MS <u>Norina Aßhoff</u> CVUA-MEL
15.10 – 15.30	PFAS – Eintragungspfade in Nahrungsnetze und Expositionsabschätzung nach Aufnahme kontaminierter Lebensmittel <u>Thorsten Stahl</u> CVUA-MEL
15.30 – 15.50	Zeit zum Aufstehen

Aus der Forschung II

15.50 – 16.10	Ist drin, was draufsteht? – Analytik von (oxidierten) Fettsäuren in omega-3-Supplementen <u>Elisabeth Koch</u> Bergische Universität Wuppertal
16.10 – 16.30	Entwicklung einer miniaturisierten Kultivierungsmethode für das Screening von Sekundärmetaboliten in Pilzkulturen. <u>Svetlana Kalinina</u> Westfälische Wilhelms-Universität Münster
16.30 – 16.50	Studies on trace element containing fungicides: Structure and the effect on the nematode <i>C. elegans</i> <u>Laura Kubens</u> Bergische Universität Wuppertal
16.50 – 17.00	Abschlussworte

**Arbeitstagung des Regionalverbandes Südost
am 24. März 2022, 9.45 – 15.00**

Begrüßung und Grußworte	
09.45 – 10.00	<p>Grußworte des Vorsitzenden des RV Südost <i>Marcus A. Glomb, MLU Halle</i></p> <p>Grußworte des Vorstands der LChG <i>Claudia Herles</i></p>
Leitung: M. A. Glomb	
10.00 – 10.30	<p>Bakterielle Exopolysaccharide – Ein (genauerer) Blick auf die Strukturen <u>Daniel Wefers</u> <i>MLU Halle</i></p>
10.30 – 10.50	<p>Struktur und Funktionalität von Heißstrub <u>Wendelin Böhm</u>, R. Stegmann, O. Gulbis, Y. Su, M. Wenzel, J. J. Weigand, T. Henle <i>TU Dresden</i></p>
10.50 – 11.10	<p>Untersuchungen zur antibakteriellen Wirksamkeit von Manuka Honig <u>Marcus Thierig</u>, J. Raupbach, D. Wolf, T. Mascher, T. Henle <i>TU Dresden</i></p>
11.10 – 11.30	<p><i>Hibiscus sabdarifa</i> L.-Extrakt verlängert die Lebensspanne und reduziert die Amyloid-β induzierte Toxizität in <i>C. elegans</i> unter Beteiligung der FoxO und Nrf2 Orthologe DAF-16 und SKN-1 <u>Christian Büchter</u>, K. Koch, Halle (Saale), N. Weldle, Halle (Saale), S. Baier, Halle (Saale), W. Wätjen <i>MLU Halle</i></p>
11.30 – 11.50	<p>High Pressure Processing mit reduziertem Druck: Einfluss auf Carotinoide und Vitamin E in Grünkohl <u>Mario Schmidt</u>, F. Schneider, U. Schwarzenbolz, F. Hellwig, V. Böhm <i>Universität Jena</i></p>
11.50 – 12.10	<p>Veränderung der Bioaktivität von Proteinen durch Glykierung <u>Christian Henning</u>, M. A. Glomb <i>MLU Halle</i></p>
12.10 – 13.00	<p>Kaffeepause</p>

Leitung: M. A. Glomb

13.00 – 13.30	Ethylenoxid in Lebensmitteln – analytische und lebensmittelrechtliche Aspekte <u>Thomas Frenzel</u> , T. Schauer, C. Friese <i>Landesuntersuchungsanstalt Dresden</i>
13.30 – 13.50	Analyse der Emission von Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) aus Fluorpolymer-beschichteten Küchenartikeln mittels Thermodesorption-GC-MS <u>Lina Müller</u> , N. Wolf, T. J. Simat <i>TU Dresden</i>
13.50 – 14.10	Glycerol-gebundene oxidierte Fettsäuren (GOFAs) in Erdnüssen <u>Lars Störmer</u> , M. Globisch, T. Henle <i>TU Dresden</i>
14.10 – 14.30	Advanced Glycation Endproducts mit Pyridinium-Struktur in Lebensmitteln <u>Robert Rau</u> , M. A. Glomb <i>MLU Halle</i>
14.30 – 14.50	„Leaf to Root“ – Pflanzenschutzmittelrückstände in vollständig verwertbaren pflanzlichen Lebensmitteln <u>Theresa Schauer</u> , C. Reinwaldt, T. Frenzel <i>Landesuntersuchungsanstalt Dresden</i>
14.50 – 15.00	Verabschiedung

**Arbeitstagung des Regionalverbandes Südwest
am 29./30. März 2022, 10.00 – 17.30 und 19.00 – 20.30 Uhr / 13.00 – 17.10**

Programm am 29. März 2022	
<i>Begrüßung und Grußworte</i>	
10.00 – 10.25	<p>Grußworte der Vorsitzenden des RV Südwest <i>Claudia Oellig</i></p> <p>Grußworte des Vorstands der LChG <i>Gerd Hamscher</i></p> <p>Informationen zur ZFL <i>Jörg Häsel</i></p>
<i>Session 1: Moderation: Prof. Dr. Gerd Hamscher</i>	
10.25 – 10.50	<p>Applikationen der Kernspinresonanzspektroskopie in der Lebensmittelüberwachung <u>Eva Hölzle</u>, D. W. Lachenmeier, T. Kuballa <i>CVUA Karlsruhe</i></p>
10.50 – 11.15	<p>Bestimmung von Cyanotoxinen in Wasser mittels LC-MS/MS <u>Karin Orbach</u>, R. Grabher, S. Kaiser, G. Thielert <i>CVUA Sigmaringen</i></p>
11.15 – 11.40	<p>Flusskrebse im MALDI – viele Beine, wenig Peaks <u>Verena Hörz</u>, M. Dyk <i>CVUA Stuttgart</i></p>
11.40 – 12.05	<p>Desinfektion mit Nebenwirkungen – Chlorat- und Bromat-Gehalte in Trinkwasser aus Baden-Württemberg <u>Carmen Breitling-Utzmann</u> <i>CVUA Stuttgart</i></p>
12.05 – 13.50	<i>Mittagspause</i>
<i>Session 2: Moderation: Janin Pfeiffer (AG JLC Gießen)</i>	
13.50 – 14.15	<p>Einsatz der planaren Festphasenextraktion (pSPE) als Screeningmethode für die Analyse von MOSH und MOAH in Lebensmitteln und Lebensmittelverpackungen <u>Melanie Wagner</u>, C. Oellig <i>Universität Hohenheim</i></p>
14.15 – 14.40	<p>Entwicklung einer on-line LC-LC-GC-FID-Methode zur Bestimmung der Drei- und Mehrringe der MOAH-Fraktion mit Absicherung der Ergebnisse über GCxGC-TOF-MS <u>Lydia Richter</u>, S. Kramp, C. Oellig, M. Granvogel <i>CVUA Stuttgart / Universität Hohenheim</i></p>

14.40 – 15.05	Massenspektrometrische Quantifizierung des Mal d 1 Gehaltes in Äpfeln <u>Maria Buchweitz</u> , J. Kaeswurm, L. Straub <i>Universität Stuttgart</i>
15.05 – 15.30	Einfluss verschiedener Prozessparameter und Zusätze auf die Funktionalität von Gluten <u>Nina Höller</u> , K. A. Scherf <i>Karlsruher Institut für Technologie</i>
15.30 – 15.55	Weizen-Proteomics zur Bestimmung der Backqualität <u>Christine Kämper</u> , S. Geißlitz, K. A. Scherf <i>Karlsruher Institut für Technologie</i>
15.55 – 16.15	Kaffeepause
Session 3: Moderation: Nora Jahn (AG JLC Karlsruhe)	
16.15 – 16.40	Deep-learning assistierte Datenaugmentierung spektraler Daten zur Authentifizierung und Qualitätskontrolle von Lebensmitteln <u>Leslie Simon</u> , S. Rohn, P. Weller <i>Hochschule Mannheim / TU Berlin</i>
16.40 – 17.05	Überwachung von Fermentationsprozessen durch Gaschromatographie-Ionenmobilitätsspektrometrie (GC-IMS) und maschinelles Lernen <u>Joscha Christmann</u> , S. Rohn, P. Weller <i>Hochschule Mannheim / Universität Hamburg / TU Berlin</i>
17.05 – 17.30	VOC-basiertes Profiling mittels GC-(ITD)MS/MS-IMS und maschinellem Lernen <u>Lukas Bodenbender</u> , P. Weller, S. Rohn <i>Hochschule Mannheim / TU Berlin</i>
Abendvortrag: Moderation: Prof. Dr. Gerd Hamscher	
19.00 – 20.00	Essen und Trinken im Buddhismus <u>Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes</u> <i>Hemmingen</i>
20.00 – 20.30	Diskussion

Programm am 30. März 2022

Session 4: Moderation: Prof. Dr. Michael Granvogl / Sarah Kramp (Universität Hohenheim)

13.00 – 13.30	Alkylpyrazinfingerprinting in Tee und teeähnlichen Produkten mittels direct immersion-stir bar sorptive extraction-Gaschromatographie-Massenspektrometrie (DI-SBSE-GC-MS) <u>Marina Rigling</u> , J. P. Kanter, Y. Zhang <i>Universität Hohenheim / JLU Gießen</i>
13.30 – 13.55	Identification and quantification of hay-like off-flavor in basil samples after various processing <u>Jiaqi Liang</u> , N. Shalaby, M. Spraul, Y. Zhang <i>Universität Hohenheim</i>
13.55 – 14.20	Biogenese aromaaktiver Benzofuranderivate durch Pilze der Abteilung <i>Basidiomycota</i> <u>Fabio F. Brescia</u> , W. Pitelas, S. Yalman, F. Popa, M. A. Fraatz, H. Zorn <i>JLU Gießen / Nationalpark Schwarzwald</i>
14.20 – 14.45	The effect of flavor tuning via basidiomycetes-mediated fermentations: generation of vegan meaty flavors from onions <u>Felix Stöppelmann</u> , L. F. Chan, Y. Zhang <i>Universität Hohenheim</i>
14.45 – 15.10	Nebenströme der Kakaobohnenproduktion – Entwicklung neuartiger Lebensmittel durch die Fermentation mit Speisepilzen <u>Victoria Klis</u> , J. Jerschow, A. Hammer, T. Bickel Haase, S. Naumann, H. Zorn <i>Fraunhofer Institut Gießen / Fraunhofer Institut Freising / JLU Gießen</i>
15.10 – 15.30	Kaffeepause

Session 5: Moderation: Lydia Richter (CVUA Stuttgart)

15.30 – 15.55	Fettsäurebestimmung verschiedener Bakterienstämme vor und nach Behandlung mit antibakteriellen zufälligen Peptidmischungen (RPMs) <u>Nina Wiedmaier-Czerny</u> , D. Schroth, S. Krauß, S. Topman-Rakover, A. Brill, S. Burdman, Z. Hayouka, W. Vetter <i>Universität Hohenheim / Hebrew University of Jerusalem</i>
15.55 – 16.20	Besondere Furanfettsäure-Profile in Pilzen <u>Franziska Müller</u> , V. Hermann-Ene, W. Vetter <i>Universität Hohenheim</i>
16.20 – 16.45	Detaillierte Steroluntersuchung in Samen verschiedener Quinoasorten <u>Sören Götz</u> , S. Schlag, S. M. Schmöckel, W. Vetter <i>Universität Hohenheim</i>
16.45 – 17.10	Tocochromanol analysis indicate that land-associated 11'-α-tocomonoenol is the major α-tocomonoenol isomer in cultured microalgae <u>Alexander Montoya-Arroyo</u> , K. Lehnert, A. Muñoz-González, P. E. Lux, U. Schid-Staiger, V. M. Jiménez, P. Esquivel, A. M. Silva-Benavides, W. Vetter, J. Frank <i>Universität Hohenheim / Fraunhofer Institut Stuttgart / Universidad de Costa Rica</i>
17.10	Verabschiedung