



# **Lebensmittelchemische Gesellschaft**

Fachgruppe in der GDCh

## **Regionalverband Bayern**

### **Arbeitstagung 2025**

## **Programm**

**11. März 2025**

**Bundeswehrverwaltungszentrum München**

Gebäude 12

Dachauer Str. 128

**80637 München**

**mit 10 Fortbildungs-  
punkten anerkannt**



Liebe Kolleginnen und Kollegen,  
liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft,  
liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

die diesjährige Regionalverbandstagung findet in München im Bundeswehrverwaltungs-zentrum statt. Dafür ist es gelungen, ein sehr interessantes und abwechslungs-reiches Programm anzubieten.

Eine wichtige Aufgabe der Regionalverbände ist es, den Gedankenaustausch auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und deren Nachbardisziplinen zu fördern und fachliche Anregungen zu vermitteln. Wir wollen den wissenschaftlichen Nachwuchs fördern und ihm Gelegenheit geben, wissenschaftliche Arbeiten in Form von Diskus-sionsbeiträgen zu gestalten. Dabei ist es wünschenswert, dass ein möglichst umfas-sendes Spektrum an Themen angesprochen wird.

Um die Veranstaltung entsprechend vorbereiten zu können, bitten wir um formlose Anmeldung Ihrer Teilnahme bis zum 26. Februar 2025 an:

[Magnus.Jezussek@lgl.bayern.de](mailto:Magnus.Jezussek@lgl.bayern.de)

Auf Wunsch kann in der Behördenkantine des Bundeswehrverwaltungs-zentrums auf Selbstzahlerbasis zu Mittag gegessen werden. Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung an, ob Sie das Mittagessen in der Behördenkantine wahrnehmen möchten.

Nähere Informationen zum Veranstaltungsort, zur Anfahrt, zum Einlass (**gültiger Personalausweis!**) und zum Mittagessen entnehmen Sie bitte den im Anschluss an das Programm angefügten Hinweisen mit Lageplan.

Wir freuen uns auf eine interessante Tagung

Ihre Dr. Magnus Jezussek Prof. Dr. Corinna Dawid

# PROGRAMM 11. MÄRZ 2025

## **Begrüßung**

10:00 - 10:20

Vorsitzender des RV Bayern  
Magnus Jezussek, LGL, Erlangen

Mitglied im Vorstand der LChG  
Moritz Popp, Helmholtz Zentrum München / Eurofins Analytik

Wahl des Regionalverbandvorsitzes und der Stellvertretung für 2026-2028

## **Lebensmittelsicherheit und -überwachung 1**

10:20 - 10:45

**Von Food Defense bis Food Security:  
Zivil-militärische Herausforderungen im Kontext Gesamtverteidigung**

Boris Mey  
Überwachungsstelle für öffentlich-rechtliche Aufgaben  
des Sanitätsdienstes der Bundeswehr Süd, München

10:45 - 11:10

**Umgang mit aufkommenden Risiken -  
Praxisbericht aus Sicht eines Babynahrungsherstellers**

Norbert Fuchsbauer  
HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG, Pfaffenhofen

11:10 - 11:35

**Citrus Greening - Der Gelbe Drache auf dem Vormarsch**

Franziska Gaßmann  
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen

11:35 - 11:55

**Kaffeepause**

## **Aktuelles aus der Forschung 1**

11:55 - 12:20

**Factors affecting vitamin D<sub>3</sub> conversion: The impact of UV light, temperature,  
and plant matrix compounds in an in vitro study**

Maria Fitzner<sup>1</sup>, Marcel Jansen<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Department of Food Metabolome, University of Bayreuth, Kulmbach  
<sup>2</sup>School of Biological, Environmental and Earth Sciences, University College Cork (IRL)

12:20 - 12:45

**Gesundheit und Nachhaltigkeit: Wie Labels die Wahrnehmung  
von Verbrauchern beeinflussen am Beispiel von Fruchtgummis**

Maria Izaber<sup>1,2</sup>, Jonathan Beauchamp<sup>1</sup>, Jessica Freiherr<sup>2,3</sup>  
<sup>1</sup>Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising  
<sup>2</sup>Lehrstuhl für Aroma- und Geruchsforschung, FAU Erlangen-Nürnberg  
<sup>3</sup>Psychiatrie und Psychotherapie, FAU Erlangen-Nürnberg

12:45 - 13:45

**Mittagspause**

<b>Lebensmittelsicherheit und -überwachung 2</b>	
13:45 - 14:10	<b>Fälschungen und Täuschungen bei Olivenöl – chemisch und sensorisch festgestellt</b> Gabriele Zeiler-Hilgart Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim
14:10 - 14:35	<b>From Farm to Cup: Alkaloide in Kräuter- und Arzneitees – Problem gelöst?</b> Jennifer Mels <sup>1</sup> , Patrick. Gürtler <sup>2</sup> , Uwe Wollein <sup>2</sup> , Holger Knapp <sup>1</sup> <sup>1</sup> Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen <sup>2</sup> Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim
14:35 - 14:55	<b>Kaffeepause</b>
<b>Aktuelles aus der Forschung 2</b>	
14:55 - 15:20	<b>Simulation des Metabolismus von Tattoopigmenten mittels online-Flüssigchromatographie-Elektrochemie-Massenspektrometrie</b> Carina Wolf <sup>1,2</sup> , Franziska Krall <sup>1</sup> , Valentin Göldner <sup>1</sup> , Uwe Karst <sup>1</sup> <sup>1</sup> Institut für Anorganische und Analytische Chemie, Universität Münster <sup>2</sup> Lehrstuhl für Bioanalytik und Lebensmittelanalytik, Universität Bayreuth
15:20 - 15:45	<b>Übergang von Gluten aus biologisch abbaubaren Lebensmittelkontaktmaterialien als Risiko für Zöliakie-Betroffene</b> Johanna Moßburger <sup>1</sup> , Katharina A. Scherf <sup>2</sup> <sup>1</sup> Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München (LSB) <sup>2</sup> Professur für Food Biopolymer Systems, TU München
15:45	<b>Verabschiedung</b>

## Posterpräsentationen

### **Bestimmung des Fliegenpilzgifts Muscimol in Süßwaren mittels quantitativer <sup>1</sup>H-NMR-Spektroskopie**

R. Hammerl<sup>1</sup>, J. Kemme<sup>2</sup>, O. Potthoff<sup>1</sup>, K. Kaiser<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim

<sup>2</sup>Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, Kassel

### **Differenzierung von Wald- und Kulturheidelbeeren mittels DNA-Barcoding**

Patrick Gürtler, Marzena Maggipinto, Helga Grömmner-Zettl, Kerstin Söllner

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim

### **PFAS to go? – PFAS in Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Papier**

L. Gadelmeier, N. Zenk, L. Bähr, K. Bayer, B. Haas, J. Rebhan, H. Knapp

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen

### **Empore™ Strontium RAD Disks als effiziente Alternative zur Bestimmung von Strontium-90 in Trinkwasser**

Johanna Hecht, Wiebke Derz

Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr München, Garching

### **Challenges in determining protein quantity and quality in four seaweed varieties**

H.M. Regina, M. Fitzner, J. Hoffmann, S. Baldermann

Department of Food Metabolome, University of Bayreuth, Kulmbach

### **Bestimmung von Bisphenolen und Bisphenolderivaten in Lebensmitteln mittels SSME HPLC-FLD**

Sebastian Minas, Andreas Kranawetvogl

Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr München, Garching

### **Nutzung einer VOC-Sensor-Technologie in Verbindung mit KI-basierter Erkennung von Pflanzenstress in geschlossenen Systemen für Raumfahrtanwendungen in der Forschung und Exploration**

Robin Thür<sup>1</sup>, Lukas Deuring<sup>2</sup>, Daniel Lanz<sup>3</sup>, Wolfgang Sobtzick<sup>3</sup>, Claudia Luksch<sup>2</sup>, Timo D. Stark<sup>1</sup>, Senthold Asseng<sup>2</sup> und Corinna Dawid<sup>1,4</sup>

<sup>1</sup>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München

<sup>2</sup>Hans Eisenmann-Forum für Agrarwissenschaften/Lehrstuhl für Digital Agriculture, TU München

<sup>3</sup>Lanz GmbH, Bergisch Gladbach

<sup>4</sup>Professur für Funktionelle Phytometabolomik, TU München

### **Validierung einer Massenspektrometrie-basierten Methode zur Untersuchung des Einflusses von Lebensmittelinhaltsstoffen auf die Steroid(pro)hormonbiosynthese in kultivierten H295R-Zellen**

Olga Liebe, Carolin Kleider und Leane Lehmann

Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Würzburg

### **MALDI Imaging von Hühnchenbrustfleisch als Methode zur Detektion von Lebensmitteltäuschung**

Kevin Tschang Neff, Felicitas-Michèle Litzel, Andreas Römpf

Lehrstuhl für Bioanalytik und Lebensmittelanalytik, Universität Bayreuth

### **Lean-Management in staatlichen Laboratorien – Ein Widerspruch?**

Katarina Lieblein<sup>1</sup>, Benjamin Bauer<sup>1</sup>, Roberto de Col<sup>1</sup>, Claus Schlicht<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen

<sup>2</sup>Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim

### **Detection of Fungal Infection of Walnut by Untargeted Protein and Peptide Profiling using LC-QTOF MS**

Akram Guenaoui<sup>1</sup>, Sammy Venegas<sup>1</sup>, Sarah Schneidemann-Bostelmann<sup>2</sup>,

Sabrina Gensberger-Reigl<sup>1</sup>, Monika Pischetsrieder<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Henriette-Schmidt-Burkhardt-Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, FAU Erlangen-Nürnberg

<sup>2</sup>Lehrstuhl für Analytische Lebensmittelchemie, TU München

Das **Bundeswehr-Verwaltungszentrum** ist in der Dachauer Str. 128, 80637 München.

**Anfahrt mit**

- Öffentlichem Nahverkehr: Straßenbahn Linie 20 und 21, Haltestelle Heideckstraße.
- Auto über die Dachauer Str. stadtauswärts. Ein Parkplatz (siehe Markierung) ist hinter der Schranke für Sie reserviert.

Der **Tagungsraum** ist im Gebäude 12 im NATO-Conference-Room. Der Weg wird ausgeschildert sein. Für das Betreten des Sicherheitsbereiches Wache, Gebäude 6) ist ein **gültiger Personalausweis** mitzuführen.

Das **Mittagessen** in der Behördenkantine (Gebäude 14) kostet 10 € (warme Mahlzeit, 0,3 l Getränk, Beilagensalat oder Nachspeise). Bezahlung (bar oder mit EC, keine Kreditkarte).

