



Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Bayern

Arbeitstagung 2026

Programm

11. März 2026

Universität Bayreuth in Kulmbach

APS 147.1

Hans-Hacker-Str. 10

95326 Kulmbach

**mit 10 Fortbildungs-
punkten anerkannt**



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

die diesjährige Regionalverbandstagung findet an der Universität Bayreuth in Kulmbach statt. Dafür ist es gelungen, ein sehr interessantes und abwechslungsreiches 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 Diskussionsbeiträgen zu gestalten. Dabei ist es wünschenswert, dass ein möglichst umfassendes Spektrum an Themen angesprochen wird.

Um die Veranstaltung entsprechend vorbereiten zu können, bitten wir um formlose Anmeldung Ihrer Teilnahme bis zum 25. Februar 2026 an:

Magnus.Jezussek@lgl.bayern.de

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

Nähere Informationen zum Veranstaltungsort 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 2026

Begrüßung

10:00 - 10:15	<p>Vorsitzender des RV Bayern Magnus Jezussek, LGL, Erlangen</p> <p>Mitglied im Vorstand der LChG Claudia Herles, Landesdirektion Sachsen</p>
---------------	---

Lebensmittelrecht, -sicherheit und -überwachung 1

10:15 - 10:40	<p>Digitalisation und data management: Fundamental tasks of the German National Reference Centre for Authentic Food Andreas Hofmann Nationales Referenzzentrum für authentische Lebensmittel, Max Rubner-Institut, Kulmbach</p>
10:40 - 11:05	<p>Food law at Campus Kulmbach Tilman Reinhardt¹, Aleksandra Hubar-Kolodziejczyk¹, Katja Brzezinski-Hofmann^{1,2} ¹Lehrstuhl für Lebensmittelrecht, Universität Bayreuth ²Forschungsstelle für deutsches und europäisches Lebensmittelrecht, Universität Bayreuth</p>
11:05 - 11:30	Kaffeepause und Postersession

Aktuelles aus der Forschung 1

11:30 - 11:55	<p>Entwicklung einer UHPLC-MS/MS Methode zur Quantifizierung unterschiedlicher Phytohormonklassen mittels multifunktionaler chemischer Derivatisierung Michael Gigl¹, Michael Dankesreiter², Larissa Barl³, Carlos Agius⁴, Christian Schmid⁵, Magdalena Holzer⁵, Chris-Carolin Schön³, Claus Schwechheimer⁴, Corinna Dawid^{2,5,6} ¹ZIEL - Institute for Food and Health, TU München ²Professur für Chemosensorische Lebensmittelsysteme, TU München ³Lehrstuhl für Pflanzenzüchtung, TU München ⁴Lehrstuhl für Systembiologie der Pflanzen, TU München ⁵Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München ⁶Leibniz Institut für Lebensmittelsystembiologie an der TU München</p>
11:55 - 12:20	<p>Artefaktbildung im Injektor – Ein unterschätztes Problem bei der gaschromatographischen Analyse von Geruchsstoffen Stefan Bermuth¹, Julian Reinhardt^{1,2}, Martin Steinhaus^{1,2} ¹Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München ²School of Natural Sciences, TU München</p>
12:20 - 12:45	<p>Identifikation Transglutaminase-vermittelter Peptidbindungen in der Zöliakie-Forschung Helen Weihrich¹, Barbara Maier², Katharina Scherf^{1,2} ¹Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München ²Professur für Food Biopolymer Systems, TU München</p>
12:45 - 13:45	Mittagspause

Lebensmittelrecht, -sicherheit und -überwachung 2	
13:45 - 14:10	Furane als Prozesskontaminanten in Bio-Babynahrung - Technische und analytische Herausforderungen Norbert Fuchsbauer HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG, Pfaffenhofen
14:10 - 14:35	Vegane und vegetarische Fleischersatzprodukte im Fokus der amtlichen Lebensmittelüberwachung Peter Christa ¹ , Isabel Schaupt ² , Claudia Wobst ² , Laura Schiel ¹ , Jennifer Mels ¹ , Anna Dach ¹ , Annkatrin Wunder ¹ , Tanja Grünewald ¹ ¹ Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen ² Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim
14:35 - 15:00	Kaffeepause und Postersession
Aktuelles aus der Forschung 2	
15:00 - 15:25	Nach Kohl statt nach Frucht: Molekulare Entschlüsselung eines verbreiteten Fehlparomas in Multivitaminfruchtgetränken Matteo Benaglia ^{1,2} , Stephanie Frank ² , Martin Steinhaus ^{1,2} ¹ School of Natural Sciences, TU München ² Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München
15:25 - 15:50	Molekulare Charakterisierung des Geschmacks von Hühnerei zur Entwicklung pflanzlicher Ei-Alternativen Jasmin Müller ¹ und Corinna Dawid ^{1,2,3} ¹ Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München ² Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München ³ Professur für Chemosensorische Lebensmittelsysteme, TU München
15:50	Verabschiedung

Posterpräsentationen

Das Nationale Referenzzentrum für authentische Lebensmittel (NRZ-Authent): Aufgaben und aktuelle Projekte

I. Haase

Nationales Referenzzentrum für authentische Lebensmittel, Max Rubner-Institut, Kulmbach

Study on Light-Induced Autoxidation of Carotenoids in Different Carrot Cultivars

J. Hoffmann, M. Bauer, T. Dutzel, S. Baldermann

Food Metabolome, University of Bayreuth, Kulmbach

A mass-spectral database of tissue-specific metabolites in faba bean (*Vicia faba* L.)

A. Binny, S. Baldermann

Food Metabolome, University of Bayreuth, Kulmbach

Saline Speisepilze – eine mögliche Alternative für die Ernährung der Zukunft?

M. Fitzner-van Bömmel, S. Baldermann

Food Metabolome, University of Bayreuth, Kulmbach

UVB-induced changes in the phenolic compounds of the halophytic plant *Salicornia europaea*

M. Xiong, P.B. Sivaprakasam Padmanaban, M. Fitzner-van Bömmel, S. Baldermann

Food Metabolome, University of Bayreuth, Kulmbach

Effects of fermentation on the nutritional profiles of the edible halophytes

Crambe maritima and *Crithmum maritimum*

P.B. Sivaprakasam Padmanaban, M. Fitzner van Bömmel, M. Fehn, J. Balsfulland, S. Baldermann

Food Metabolome, University of Bayreuth, Kulmbach

Untersuchung metabolischer Veränderungen nach β -Jonon-Applikation in *Daucus carota* ssp. *sativus* nach der Ernte

E. Aschenbach, J. Hoffmann, M. Fitzner-van Bömmel, S. Baldermann

Food Metabolome, University of Bayreuth, Kulmbach

Comparative Protein Quantity and Quality Assessment of Selected Edible Insects and Conventional Food Matrices

S. Nkaka, J. Henkel-Oberländer, B.-M. Schjeide

Nutritional Biochemistry, University of Bayreuth, Kulmbach

Einsatz von DNA-Metabarcoding und quantitativer real-time PCR für die Identifizierung von Tierartenverfälschung in Rinderhackfleisch

C. Ambros¹, V. Zeller-Péronnet¹, N. Hanifi¹, S. Burkhart¹, J. Haida², M. Peukert²,

D.A. Brüggemann², U. Busch¹, I. Huber¹

¹Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim

²Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch, Max Rubner-Institut, Kulmbach

Honig- und Pollenanalytik -

Aktuelle Ergebnisse der bayerischen Lebensmittelüberwachung

Michael Vocke, Ingrid Huber, Andreas Miller, Ulrich Busch

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim

Kennzeichnung von Fleischdrehspießen

B. Kopp¹, T. Grünewald², A. Baier¹, A. Jüngling¹, T. Synatzschke-Wogurek¹, U. Messelhäuser¹

¹Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim

²Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen

Nachweis von Rinderorganverfälschungen in verarbeiteten Rindfleischprodukten

T. Braunersreuther¹, D. A. Brüggemann¹, A. Römpf², W. Jira¹

¹Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch, Max Rubner-Institut, Kulmbach

²Lehrstuhl für Bioanalytik und Lebensmittelanalytik, Universität Bayreuth

**A Comprehensive View on the Fate of 15N Isotope-Labeled Nitrite
in Model Systems for Cured and Heated Sausages**

K. Kempf¹, S. Kümmel², M. Gehre², O. Kempf³, P. Steinberg⁴, J. Molkentin⁵, S. Münch¹, W. Jira¹

¹Department of Safety and Quality of Meat, Max Rubner-Institut, Kulmbach

²Department of Technical Biogeochemistry, Helmholtz Centre for Environmental Research, Leipzig

³Kronhüttenweg, Kulmbach

⁴Max Rubner-Institut, Karlsruhe

⁵Department of Safety and Quality of Milk and Fish Products, Max Rubner-Institut, Kiel

**Mass Spectrometric Identification of Nitrite-induced Modifications
in Heated Model Peptides and the Cured Pork Matrix**

K. Kempf¹, E. Tajari¹, S. Baldermann², W. Jira¹

¹Department of Safety and Quality of Meat, Max Rubner-Institut, Kulmbach

²Food Metabolome, University of Bayreuth, Kulmbach

Transfer and elimination of per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) in growing lambs

C. Albert¹, K. Knappstein², J. Lamp², N. Aßhoff³, T. Krause², W. Jira¹,

T. Bernsmann³, T. Stahl³, M. Esselen⁴, R. Maul²


¹Department of Safety and Quality of Meat, Max Rubner-Institut, Kulmbach

²Department of Safety and Quality of Milk and Fish, Max Rubner-Institut, Kiel

³Chemical and Veterinary Analytical Institute Münsterland-Emscher-Lippe, Münster

⁴Institute of Food Chemistry, University of Münster, Münster



 Einfahrt
Parkhaus
Hans-Hacker-Str. 8

Eingang Fakultätsräume
Alte Spinnerei (Rücks.)
Hans-Hacker-Str. 10

Eingang Fakultätsräume
Fritz (1. OG, 2. OG)
Fritz-Hornschuch-Str. 9

Eingang Verwaltung
Villa
Fritz-Hornschuch-Str. 13

Eingang Fakultätsräume
Fritz (7. OG)
Fritz-Hornschuch-Str. 9

Parken
neben der Villa
nur mit besonderer
Genehmigung!
Bitte nutzen Sie
das **Parkhaus** an der
Hans-Hacker-Straße
oder reisen Sie
mit den öffentlichen
Verkehrsmittel an.
Der Bahnhof (im Bild)
und auch der ZOB
befinden sich direkt
nebenan.


Bahnhof
Kulmbach

Fakultät für Lebenswissenschaften: Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit in Kulmbach