



**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](mailto: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 *Vorsitzender des RV Bayern  
Magnus Jezussek, LGL, Erlangen*

*Mitglied im Vorstand der LChG  
Claudia Herles, Landesdirektion Sachsen*

## Lebensmittelrecht, -sicherheit und -überwachung 1

10:15 - 10:40 **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

10:40 - 11:05 **Food law at Campus Kulmbach**  
Tilman Reinhardt<sup>1</sup>, Aleksandra Hubar-Kolodziejczyk<sup>1</sup>, Katja Brzezinski-Hofmann<sup>1,2</sup>  
<sup>1</sup>Lehrstuhl für Lebensmittelrecht, Universität Bayreuth  
<sup>2</sup>Forschungsstelle für deutsches und europäisches Lebensmittelrecht, Universität Bayreuth

11:05 - 11:30 **Kaffeepause und Postersession**

## Aktuelles aus der Forschung 1

11:30 - 11:55 **Entwicklung einer UHPLC-MS/MS Methode zur Quantifizierung unterschiedlicher Phytohormonklassen mittels multifunktionaler chemischer Derivatisierung**  
Michael Gigl<sup>1</sup>, Michael Dankesreiter<sup>2</sup>, Larissa Barl<sup>3</sup>, Carlos Agius<sup>4</sup>, Christian Schmid<sup>5</sup>, Magdalena Holzer<sup>5</sup>, Chris-Carolin Schön<sup>3</sup>, Claus Schwechheimer<sup>4</sup>, Corinna Dawid<sup>2,5,6</sup>  
<sup>1</sup>ZIEL - Institute for Food and Health, TU München  
<sup>2</sup>Professur für Chemosensorische Lebensmittelsysteme, TU München  
<sup>3</sup>Lehrstuhl für Pflanzenzüchtung, TU München  
<sup>4</sup>Lehrstuhl für Systembiologie der Pflanzen, TU München  
<sup>5</sup>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München  
<sup>6</sup>Leibniz Institut für Lebensmittelsystembiologie an der TU München

11:55 - 12:20 **Artefaktbildung im Injektor – Ein unterschätztes Problem bei der gaschromatographischen Analyse von Geruchsstoffen**  
Stefan Bermuth<sup>1</sup>, Julian Reinhardt<sup>1,2</sup>, Martin Steinhaus<sup>1,2</sup>  
<sup>1</sup>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München  
<sup>2</sup>School of Natural Sciences, TU München

12:20 - 12:45 **Identifikation Transglutaminase-vermittelter Peptidbindungen in der Zöliakie-Forschung**  
Helen Weihrich<sup>1</sup>, Barbara Maier<sup>2</sup>, Katharina Scherf<sup>1,2</sup>  
<sup>1</sup>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München  
<sup>2</sup>Professur für Food Biopolymer Systems, TU München

12:45 - 13:45 **Mittagspause**

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

## 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. Ambros<sup>1</sup>, V. Zeller-Péronnet<sup>1</sup>, N. Hanifi<sup>1</sup>, S. Burkhart<sup>1</sup>, J. Haida<sup>2</sup>, M. Peukert<sup>2</sup>,

D.A. Brüggemann<sup>2</sup>, U. Busch<sup>1</sup>, I. Huber<sup>1</sup>

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

<sup>2</sup>Institut 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. Kopp<sup>1</sup>, T. Grünewald<sup>2</sup>, A. Baier<sup>1</sup>, A. Jüngling<sup>1</sup>, T. Synatzschke-Wogurek<sup>1</sup>, U. Messelhäußer<sup>1</sup>

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

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

**Nachweis von Rinderorganverfälschungen in verarbeiteten Rindfleischprodukten**

T. Braunersreuther<sup>1</sup>, D. A. Brüggemann<sup>1</sup>, A. Römpp<sup>2</sup>, W. Jira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch, Max Rubner-Institut, Kulmbach

<sup>2</sup>Lehrstuhl für Bioanalytik und Lebensmittelanalytik, Universität Bayreuth

**A Comprehensive View on the Fate of  $^{15}\text{N}$  Isotope-Labeled Nitrite  
in Model Systems for Cured and Heated Sausages**

K. Kempf<sup>1</sup>, S. Kümmel<sup>2</sup>, M. Gehre<sup>2</sup>, O. Kempf<sup>3</sup>, P. Steinberg<sup>4</sup>, J. Molkentin<sup>5</sup>, S. Münch<sup>1</sup>, W. Jira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Department of Safety and Quality of Meat, Max Rubner-Institut, Kulmbach

<sup>2</sup>Department of Technical Biogeochemistry, Helmholtz Centre for Environmental Research, Leipzig

<sup>3</sup>Kronhüttenweg, Kulmbach

<sup>4</sup>Max Rubner-Institut, Karlsruhe

<sup>5</sup>Department 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. Kempf<sup>1</sup>, E. Tajari<sup>1</sup>, S. Baldermann<sup>2</sup>, W. Jira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Department of Safety and Quality of Meat, Max Rubner-Institut, Kulmbach

<sup>2</sup>Food Metabolome, University of Bayreuth, Kulmbach

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

C. Albert<sup>1</sup>, K. Knappstein<sup>2</sup>, J. Lamp<sup>2</sup>, N. Aßhoff<sup>3</sup>, T. Krause<sup>2</sup>, W. Jira<sup>1</sup>,

T. Bernsmann<sup>3</sup>, T. Stahl<sup>3</sup>, M. Esselen<sup>4</sup>, R. Maul<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Department of Safety and Quality of Meat, Max Rubner-Institut, Kulmbach

<sup>2</sup>Department of Safety and Quality of Milk and Fish, Max Rubner-Institut, Kiel

<sup>3</sup>Chemical and Veterinary Analytical Institute Münsterland-Emscher-Lippe, Münster

<sup>4</sup>Institute of Food Chemistry, University of Münster, Münster



**Fakultät für Lebenswissenschaften: Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit in Kulmbach**



Bahnhof  
Kulmbach