

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

Begrüßung	
9.30 – 10.00	<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> <p>Grußworte der TU München <i>Corinna Dawid, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie</i></p>
Allgemeine Themen	
10.00 – 10.30	<p>The bittersweet truth of sweet and bitter taste receptors <u>Veronika Somoza</u> <i>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie, Technische Universität München, TU München</i></p>
10.30 – 11.00	<p>Antibiotika-Rückstände in Lebensmitteln und der Umwelt – Ein aktueller Überblick <u>Gerd Hamscher</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie, Justus-Liebig-Universität Gießen</i></p>
11.00 – 11.30	<p>Lieber „Kemie“ statt Keime? – In der EU ist beides nicht zulässig – Begasungsmittel Ethylenoxid in Sesam <u>Michelangelo Anastassiades</u> <i>Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart</i></p>
11.30 – 12.00	Diskussion
12.00 – 13.00	Mittagspause
Qualität und Lebensmittelsicherheit	
13.00 – 13.20	<p>Cannabinoide in Hanfprodukten - Herausforderungen und Highlights aus der Überwachung <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>NIR-Spektroskopie zur Bestimmung der Glutenzusammensetzung in Weizenmehl <u>Clemens Schuster[‡], K. A. Scherf^{‡,§}</u> [‡]<i>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie, TU München</i> [§]<i>Karlsruher Institut für Technologie (KIT), Institut für Angewandte Biowissenschaften, Abteilung für Bioaktive und Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe, Karlsruhe</i></p>

13.40 – 14.00	<p>A systematic approach to identify novel marker peptides for the heat treatment and storage of milk <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>Orangefarbene Schale und grünes Fruchtfleisch – Identifizierung und Quantifizierung der Carotinoide und Chlorophyllderivate in der exotischen Lulo Frucht (<i>Solanum quitoense</i> Lam.) <u>Oliver Wittek</u>¹, J. Messinger², A. Römpf¹ ¹ <i>Lehrstuhl für Bioanalytik und Lebensmittelanalytik, Universität Bayreuth</i> ² <i>Ökologisch-Botanischer Garten, Universität Bayreuth</i></p>
14.20 – 14.40	<p>Struktur und Technofunktionalität elektrogenespinnener Protein-Polysaccharid-Konjugate <u>Christian Schmid</u>[‡], I. Kutzli[‡], M. Gibis[§], J. Weiss[‡], C. Dawid[‡], T. Hofmann[‡] [‡] <i>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München</i> [§] <i>Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Universität Hohenheim, Stuttgart</i></p>
14.40 – 15.00	Diskussion
15.00 – 15.30	Kaffeepause
Aroma und Geschmack	
15.30 – 15.50	<p>Hochdurchsatz-Quantifizierung von geruchsaktiven 2-Acetyl Azaheterozyklen in Lebensmitteln mittels UHPLC-MS/MS <u>Markus Bösl</u>[‡], A. Dunkel[§], T. Hofmann[‡] [‡] <i>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München</i> [§] <i>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie, TU München</i></p>
15.50 – 16.10	<p>Identifizierung geschmacksmodulierender Acetylenfettsäuren in Pfifferlingen (<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.) <u>Verena Mittermeier-Kleßinger</u>¹, A. Dunkel², T. Hofmann¹ ¹ <i>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München</i> ² <i>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie, TU München</i></p>
16.10 – 16.30	<p>Identifizierung der fehlgeschmacks-verursachenden Substanzen in Rapsprotein <u>Christoph Hald</u>[†], C. Dawid[†], R. Tressel[§], T. Hofmann[†] [†] <i>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München</i> [§] <i>Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e. V., Magdeburg</i></p>
16.30 – 16.50	<p>Identifizierung und Quantifizierung von Reaktionsprodukten aus Chinasäure Säure, Chinasäurelacton und Chlorogensäure mit Strecker Aldehyde in geröstetem Kaffee <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	Diskussion