

**Arbeitstagung des Regionalverbandes Nordost
am 15. März 2021, 9.00 – 16.00**

Begrüßung und Grußworte	
09.00 – 09.10	Grußworte des Vorsitzenden des RV Nordost und Mitglied des Vorstands der LChG Jörg Häsel
Moderation: J. Häsel	
09.10 – 09.30	Strahlenexposition in Flughöhen durch kosmische Strahlung <u>Frank Wissmann</u> <i>Landeslabor Berlin-Brandenburg, Berlin</i>
09.30 – 09.45	Grenzflächenaktivität von phenolischen Verbindungen und deren Einfluss auf β-Lactoglobulin an der Öl-Wasser-Phasengrenze <u>Alina Bock</u> ^{1,2} , U. Steinhäuser ¹ , S. Drusch ² ¹ <i>Beuth Hochschule für Technik Berlin, Lebensmittel-technologie und -analytik, Berlin</i> ² <i>TU Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmitteltechnologie und -materialwissenschaften, Berlin</i>
09.45 – 10.00	Quecksilber – „Des Goldwäschers zweitliebstes Element“ <u>Susanne Pieper, C. Steiner</u> <i>Landeslabor Berlin-Brandenburg, Berlin</i>
10.00 – 10.15	Das Leichtmetall Aluminium in Lebensmittel – alles andere als leicht zu analysieren <u>Timo Kapp</u> <i>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin</i>
10.15 – 10.30	Zink in Brustkrebs: Biomarker, second messenger und therapeutisches Target? <u>Christopher Hübner, C. Keil, H. Haase</u> <i>TU Berlin; FG Lebensmittelchemie und Toxikologie, Berlin</i>
10.30 – 11.00	Kaffeepause
11.00 – 11.20	Pflanzenschutzmittelrückstände in verarbeiteten Lebensmitteln <u>Christian Herrmann</u> <i>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin</i>
11.20 – 11.35	In-vitro-Charakterisierung möglicher Selen-vermittelter Protektion gegenüber Kupfer-bedingten toxischen Effekten in humanen suboptimal Se-versorgten Astrozyten <u>Stephanie Raschke</u> ¹ , F. Ebert ^{1,2} , B. Witt ¹ , T. Schwerdtle ^{1,2} ¹ <i>Institut für Ernährungswissenschaft, Abteilung Lebensmittelchemie, Universität Potsdam, 14558 Nuthetal</i> ² <i>TraceAge – DFG Research Unit on Interactions of Essential Trace Elements in Healthy and Diseased Elderly (FOR 2558), Berlin-Potsdam-Jena</i>

11.35 – 11.50	<p>Hochleistungsdünnschichtchromatographie zur Charakterisierung von Milchproteinhydrolysaten</p> <p><u>Mascha Treblin</u>¹, T. von Oesen², L.-C. Class¹, G. Kuhnen¹, J. Lüneburg¹, J. Rehbock¹, I. Clawin-Rädecker², D. Martin², W. Hoffmann², K. Schrader², J. Fritsche², S. Rohn³</p> <p>¹ <i>Universität Hamburg, Hamburg School of Food Science, Institut für Lebensmittelchemie, Hamburg</i></p> <p>² <i>Max-Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch, Kiel</i></p> <p>³ <i>TU Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin</i></p>
11.50 – 13.15	Mittagspause
Moderation: F.S. Hanschen	
13.15 – 13.35	<p>Bräunungsreaktionen in Lebensmitteln – Mechanismen der Farbbildung aus Kohlenhydraten</p> <p><u>Clemens Kanzler</u>, L. Bork, F. Wustrack, S. Rohn</p> <p><i>TU Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Berlin</i></p>
13.35 – 13.50	<p>Konzentrationen von 1,2-Dicarbonylverbindungen im humanen Serum – eine Frage des Alters und des Geschlechts?</p> <p><u>Catrin Herpich</u>¹, K. Norman¹, T. Grune², J. Raupbach²</p> <p>¹ <i>Ernährung und Gerontologie, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke, Nuthetal</i></p> <p>² <i>Molekulare Toxikologie, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke, Nuthetal</i></p>
13.50 – 14.05	<p>STANCE4HEALTH – Ein Innovationsprojekt zur Entwicklung einer auf die Darmmikrobiota maßgeschneiderten Ernährung</p> <p><u>Alexandra Fatouros</u>, B. Cämmerer, J. Häsel, S. Rohn</p> <p><i>TU Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin</i></p>
14.05 – 14.20	<p>Aufklärung eines Listeriose-Krankheitsausbruchs mittels investigativer Warenstromanalyse</p> <p><u>Nathalie Becker</u></p> <p><i>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin</i></p>
14.20 – 14.45	Kaffeepause
14.45 – 15.05	<p>Einfluss verschiedener Lichtqualitäten auf den Carotinoidmetabolismus in <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>chinensis</i> und die Aktivierung von Nrf2 durch Lutein in ARPE-19-Zellen</p> <p><u>Katja Frede</u>¹, M. Schreiner¹, F. Ebert², A. P. Kipp³, Jena, T. Schwerdtle², R. Zrenner¹, J. Gräfe¹, S. Baldermann^{1,4}</p> <p>¹ <i>Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e. V., Großbeeren</i></p> <p>² <i>Universität Potsdam</i></p> <p>³ <i>Friedrich-Schiller-Universität Jena, Inst. f. Ernährungswissenschaften, Jena</i></p> <p>⁴ <i>Universität Bayreuth, Campus Kulmbach, Fakultät VII für Lebenswissenschaften: Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit</i></p>

15.05 – 15.20	<p>Nachweis und Identifizierung von Transformationsprodukten, die beim Kochen von Glucosinolatabbauprodukten entstehen</p> <p><u>Holger Hoffmann</u>, L. Andernach, F. S. Hanschen <i>Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e. V., Großbeeren</i></p>
15.20 – 15.35	<p>Effects of Shading on Plant Growth, Chlorophylls and Carotenoids in Florets of Differently Coloured Cauliflowers (<i>Brassica oleracea</i> L. ssp. <i>botrytis</i>)</p> <p><u>Fatemeh Izadpanah</u>^{1,2}, K. Frede¹, F. Soltani³, Karaj/Iran, S. Baldermann^{1,2,4}</p> <p>¹ <i>Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e. V., Großbeeren</i> ² <i>Universität Potsdam</i> ³ <i>University of Tehran, Department of Horticultural Science, Karaj/Iran</i> ⁴ <i>Universität Bayreuth, Campus Kulmbach, Fakultät VII für Lebenswissenschaften: Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit</i></p>
15.35 – 15.50	<p>Simultane Bestimmung von 16-O-Methylcafestol und der Sterinfraktion in Röstkaffee mittels LC-GC-FID</p> <p><u>Michael Kresse</u>, J. Hoppe, T. Biederbick <i>Landeslabor Berlin-Brandenburg, Berlin</i></p>
15.50 – 16.00	<p>Schlusswort</p> <p><i>Franziska S. Hanschen, Stellvertretende Vorsitzende RV Nordost</i></p>