



**Lebensmittelchemische Gesellschaft**  
Fachgruppe in der GDCh

**Arbeitstagung 2025**  
**des Regionalverbandes NRW**  
**Bergische Universität Wuppertal**  
**12. März 2025**

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft,

liebe Mitglieder des Regionalverbandes NRW

und an alle Personen, die sich für das Fach Lebensmittelchemie begeistern,

wir möchten Sie ganz herzlich zu unserer Arbeitstagung einladen.

Die Lebensmittelchemie in Wuppertal bietet ein breit aufgestelltes Forschungsumfeld der Lebensmittelanalytik der Charakterisierung von funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffen sowie der Lebensmitteltoxikologie. Diese Breite möchten wir auch mit unserem Tagungsprogramm abdecken. Darüber hinaus stehen dieses Jahr die „Speiseöle im besonderen Fokus“.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme. Nutzen Sie die Kaffeepausen für kollegiale Gespräche. Die Mensa bietet uns die Möglichkeit zum Mittagessen und ist fußläufig vom Veranstaltungsort zu erreichen.

Die Tagung wird von der ZFL zertifiziert sein. Falls Sie die entsprechenden Punkte möchten, dies bitte bei der Anmeldung angeben.

Wir freuen uns auf die gemeinsame Zeit, herzlichst

**Prof. Dr. Melanie Esselen**  
Vorsitzende

**Dr. Olivier Aust**  
Stellvertretender Vorsitzender

## Arbeitstagung des Regionalverbandes NRW am 12. März 2025, 9:30 – 17:00

**Ab 9:00 Uhr Come together**

**Begrüßung Einleitung Prof. Dr. Melanie Esselen**

9:30 – 9:50 Uhr	<b>Grußworte der Rektorin der Bergischen Universität Wuppertal</b> <u>Prof. Dr. Brigitta Wolf</u> <b>Grußworte des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz NRW</b> <u>Dr. Andrea Bokelmann</u> <b>Grußworte des Vorstandes der LChG</b> <u>Prof. Dr. Matthias Wüst</u>
-----------------	---

**Speiseöl im Fokus (Chair Prof. Dr. Nils Helge Schebb)**

9:50 – 10:20 Uhr	<b>Unerwünschte Stoffe in Speiseölen - Was ist bekannt, was ist geregelt und was kommt als nächstes?</b> <u>Dr. Bertrand Matthäus</u> <i>MRI Detmold</i>
------------------	--

10:20 – 10:50 Uhr	<b>Umgang mit unerwünschten Stoffen in der industriellen Herstellung von Speiseölen.</b> <u>Melanie Klasen</u> <i>Bunge, Neuss</i>
-------------------	--

10:50 – 11:15 Uhr **Kaffeepause**

11:15 – 11:45 Uhr	<b>Postersession</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Mixture toxicity of perfluoroalkyl substances (PFAS) in zebrafish larvae and HepG2 cells (Shuhan Wang / Universität Bonn)</i></li> <li>• <i>Giftige Luftballons per Lieferservice? (Dr. Franziska Jürgens/ CVUA-MEL)</i></li> <li>• <i>Warum Sie grünen Tee zwei Mal aufgießen sollten (Dr. Benno Zimmermann/Universität Bonn)</i></li> <li>• <i>Effects of a combined copper or iron treatment on methylmercury induced oxidative stress in human placental trophoblast cells (Mirjam Jelinek/Universität Wuppertal)</i></li> </ul>
-------------------	---

**Speiseöle – Authentizität und Inhaltsstoffe (Chair Dr. Olivier Aust)**

11:45 – 12:05 Uhr	<b>Untersuchungen zur Authentizität von nativem Olivenöl extra</b> <u>Julia Wolf</u> <i>MRI, Nationales Referenzzentrum für authentische Lebensmittel, Detmold</i>
-------------------	--

12:05 – 12:25 Uhr	<b>Einfluss von Rebsorten und Tresterlagerung auf die Zusammensetzung und Qualität von nativem Traubenkernöl</b> <u>Theresa Sieren</u> <i>MRI Detmold</i>
-------------------	---

12:25 – 12:45Uhr	<b>From raw to refined: Changes in the concentration of oxidized fatty acids in edible oils</b> <u>Ariane Löwen</u> <i>Bergische Universität Wuppertal, Lebensmittelchemie</i>
------------------	--

12:45 – 14:00 Uhr **Mittagspause**

13:30 – 14:00 Uhr	<b>AG Junge LC: Tutorial: NMR Spektroskopie von Speiseölen</b> <u>Dr. Kathrin Plitzko,</u> <i>Bergische Universität Wuppertal, Lebensmittelchemie</i>
-------------------	---

<b>Über den Tellerrand (Chair Prof. Dr. Julia Bornhorst)</b>	
14:00 – 14:30 Uhr	<b>Identification of a novel mechanism driving MASLD progression in western-style diet mouse model</b> <u>Dr. Maiju Myllys</u> <i>Leibniz Institut für Arbeitsforschung, Dortmund</i>
14:30 – 14:50 Uhr	<b>Gefahrstoffe und Biostoffe: Biomonitoring von Mangan-exponierten Schweißern</b> <u>Johannes Fischer</u> <i>Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin, Dortmund</i>
14:50 – 15:10 Uhr	<b>Time-lapse study to visualize the distribution of B. subtilis cannibalism toxins across and deep within developing biofilms using MALDI-MS imaging</b> <u>Jan-Philipp-Knepper</u> <i>Universität Münster, Medizinische Fakultät</i>
15:10 – 15:30	<b>Die Arbeit in und mit Vollzugsbehörden- ein kriminalistisches Fallbeispiel um das Hühnerei</b> <u>Christian Riemer</u> <i>LANUV/NRW</i>
15:30 – 15:50 Uhr	<b>Kaffeepause</b>
<b>Aus Forschung und Praxis (Chair Prof. Dr. Melanie Esselen)</b>	
15:50 – 16:10 Uhr	<b>Mercury species-specific toxicity: unveiling potential mechanisms at the placental barrier</b> <u>Dr. Vivien Michaelis</u> <i>Bergische Universität Wuppertal, Lebensmittelchemie</i>
16:10 – 16:30Uhr	<b>Analyse der Effekte von Sulforaphan auf den primären Stoffwechsel von HepG2-Zellen mittels <i>Metabolic Profiling</i></b> <u>Nadine Bieß</u> <i>Universität Münster, Institut für Lebensmittelchemie</i>
16:30 – 16:50 Uhr	<b>Das Praktische Jahr in NRW - welcher Blickwinkel ist hilfreich?</b> <u>Dr. Olivier Aust</u> <i>LChG NRW</i>
16:50	<b>Schlusswort</b> <u>Dr. Olivier Aust</u>

## Allgemeine Informationen

<b>Veranstaltungsort</b>	Bergische Universität Wuppertal, Hörsaalgebäude K, Campus Griffenberg, Gaußstraße 20, 42119 Wuppertal
<b>Mittagessen</b>	<a href="#">Mensa</a>
<b>Anreise ÖPNV</b>	Ab Hauptbahnhof verschiedene <a href="#">Linien</a> möglich
<b>Parken</b>	Die Parkhäuser des Campus Griffenberg sind montags bis freitags von 7.00 bis 22.30 Uhr geöffnet.
<b>Lageplan</b>	<a href="#">Lageplan Campus Griffenberg</a>