



**Lebensmittelchemische Gesellschaft**  
Fachgruppe in der GDCh

**Arbeitstagung 2026**  
**des Regionalverbandes NRW**  
**Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn**  
**11. März 2026**

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft,

liebe Mitglieder des Regionalverbandes NRW

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

wir möchten wir Sie ganz herzlich zu unserer Arbeitstagung einladen.

Wir freuen uns sehr, Ihnen auch in diesem Jahr eine bunte Mischung an Vorträgen und Postern bieten zu können. Natürlich sind auch Zeitfenster für den wissenschaftlichen und kollegialen Austausch reserviert.

Ein weiterer wichtiger Programmpunkt ist die anstehende Wahl des Vorstandes für die Amtsperiode 2027 - 2029 während unserer Mitgliederversammlung.

Über zahlreiche Anmeldungen würden wir uns sehr freuen. Nutzen Sie dafür bitte das Anmeldeformular.

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

Bis zum 11. März in Bonn, herzlichst

**Prof. Dr. Melanie Esselen**  
*Vorsitzende*

**Dr. Olivier Aust**  
*Stellvertretender Vorsitzender*

# Programm

Hörsaalzentrum (HSZ) auf dem Campus Poppelsdorf (CP1)  
Friedrich-Hirzebruch-Allee 5, 53115 Bonn

*Ab 9:00 Uhr Come together*

## Begrüßung

09:30 – 09:50 Uhr	<b>Grußworte der Gastgeber</b> Prof. Dr. Melanie Esselen, Prof. Dr. Matthias Wüst  <b>Grußworte des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz NRW</b> Dr. Andrea Bokelmann  <b>Grußworte des Vorstandes der LChG</b> Katrin Janßen
-------------------	---

## Sekundäre Pflanzenstoffe I

09:50 – 10:10 Uhr	<b>Einfluss von künstlichem Licht auf die Synthese nichtflüchtiger Sekundärmetaboliten in Minzen</b> Saskia Tsiaparas <i>Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn</i>
10:10 – 10:30 Uhr	<b>Was ist Purple Tea und wie stabil sind die Anthocyane darin?</b> Dr. Benno Zimmermann <i>Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn</i>
10:30 – 10:50 Uhr	<b>Veränderungen im Polyphenolprofil von gekeimten Mungbohnen (<i>Vigna radiata</i> L. Wilczek): Auswirkungen von Kurzzeitkeimung und Schälen</b> Christina Wintersohle <i>Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn</i>
10:50 – 11:20 Uhr	<b>Kaffeepause</b>

## Neues aus der Überwachung

11:20 – 11:40 Uhr	<b>Bisphenol A und Bisphenol-Derivate in Lebensmitteln - Vorkommen und Befunde aus dem CVUA-MEL</b> Marie Niehaus CVUA-MEL
11:40 – 12:00 Uhr	<b>Vom Einzelnen zum Ganzen - ganzheitliche Überwachungsansätze zum Schutz vor Gesundheit und Täuschung</b> Dr. Olivier Aust und Dr. Gregoire Denay CVUA-RRW

## Fokus Toxikologie

12:00 – 12:20 Uhr	<b>Testung der Genotoxizität von 2-Chlorethanol und Chloracetaldehyd</b> Dr. Benedikt Bauer <i>Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn</i>
12:20 – 12:40 Uhr	<b>Cobalt- and Nickel-induced toxicity in neuronal cells</b> Emely Gerisch <i>Bergische Universität Wuppertal</i>
12:40 – 13:30 Uhr	<b>Mittagspause</b>

## **Mitgliederversammlung**

13:30 – 14:00 Uhr	<b>Mitgliederversammlung des Regionalverbandes NRW inkl. Wahl des Vorstandes (Amtsperiode 2027 – 2029)</b> Prof. Dr. Melanie Esselen und Dr. Olivier Aust
-------------------	--

## **Analyse von Fettsäuren und Oxylipinen**

14:00 – 14:20 Uhr	<b>Lipid-class specific quantification of esterified oxylipins in human plasma</b> Luca Wende <i>Bergische Universität Wuppertal</i>
14:20 – 14:40 Uhr	<b>What <sup>1</sup>H-NMR can tell us about fatty acids and oxylipins in edible oils</b> Dr. Kathrin Plitzko <i>Bergische Universität Wuppertal</i>
14:40 – 15:00 Uhr	<b>Kaffeepause</b>

## **Postersession**

15:00 – 15:30 Uhr	<ol style="list-style-type: none"><li>1) <i>Investigation of triacylglycerols bearing epoxy fatty acids (Katja Mosel/Wuppertal)</i></li><li>2) <i>Charakterisierung histopathologischer Veränderungen im Zebrafischlarven Modell (Shaya Jenabi/Bonn)</i></li><li>3) <i>Entwicklung von Strategien zur Vermeidung von Bisphenol F in Tafelsenf (Annika Krüll/Bonn)</i></li><li>4) <i>Effect of Germination on the Nutritional Quality of Moringa oleifera Seed Press Cake and the Properties of Derived Oil and Protein Isolates (Dr. Ismail-Hakki Acir/Bonn)</i></li><li>5) <i>Mixture Toxicity of Long-Chain PFAS in Larval Zebrafish (Diqui Wu/Bonn)</i></li><li>6) <i>Toxicological Assessment of Bisphenol Analogues and Their Mixtures in Zebrafish Larvae and HepG2 Cells (Ruiqi Chen/Bonn)</i></li><li>7) <i>Metals Meet the Worm: Bioavailability of Nickel and Cobalt in Caenorhabditis elegans (Torben Dohmann/Wuppertal)</i></li><li>8) <i>Genotoxizität, Zytotoxizität und die Beeinflussung der Zellzyklusverteilung von Naturstoffen in-vitro - der Mikrokerntest via Durchflusszytometrie (Marla Lindemann/Münster)</i></li></ol>
-------------------	--

## **Sekundäre Pflanzenstoffe II**

15:30 – 15:50 Uhr	<b>Interaktion von Grünteepolyphenolen mit Proteinen und der Zellmembran von humanen Leberkarzinomzellen</b> Johannes Gröne <i>Universität Münster</i>
15:50 – 16:10 Uhr	<b><sup>13</sup>C-Isotopen-gestützte UHPLC-qTOF-Analyse der Rosmarinsäure-Metabolisierung durch die Darmmikrobiota</b> Laura Falk <i>Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn</i>
16:10 – 16:15 Uhr	<b>Schlusswort</b> Dr. Olivier Aust