

**Arbeitstagung des Regionalverbandes Südost
am 26. März 2021, 9:45 – 15:00**

Begrüßung und Grußworte	
09.45 – 10.00	<p>Grußworte des Vorsitzenden des RV Südost <i>Marcus A. Glomb, MLU Halle</i></p> <p>Grußworte des Vorstands der LChG <i>Claudia Herles</i></p>
Leitung: M. A. Glomb	
10.00 – 10.30	<p>Alltag mit Gefahrstoffen – Bericht aus der Überwachung von Bedarfsgegenständen <u>Andreas Pfalzgraf</u> <i>Landesamt f. Verbraucherschutz, Halle</i></p>
10.30 – 10.50	<p>Einfluss der relativen Luftfeuchtigkeit (rH) auf die Desorption flüchtiger organischer Substanzen aus Papier und Pappe <u>Nancy Wolf</u>, S. Hoyer, T. J. Simat <i>TU Dresden</i></p>
10.50 – 11.10	<p>Biokunststoffe“ unter der Lupe: Monomer- und Füllstoffzusammensetzung von Bio-Polyestern” im Lebensmittelkontakt <u>Marie Kubicova</u>, F. Krümmeling, T. J. Simat <i>TU Dresden</i></p>
11.10 – 11.30	<p>Caseinmizellen als Vorbild für artifizielle Nanocarrier <u>Mathias Jäser</u>, T. Henle <i>TU Dresden</i></p>
11.30 – 11.50	<p>Neue Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel – eine Übersicht <u>Hasan Taschan</u> <i>Jena</i></p>
11.50 – 13.00	Kaffeepause
Leitung: M. A. Glomb	
13.00 – 13.30	<p>Antioxidativität von Carotinoiden <u>Thomas Heymann</u>, L. Schmitz, J. Lange, M.A. Glomb <i>MLU Halle</i></p>
13.30 – 13.50	<p>Einfluss einer Hochdruckbehandlung pflanzlicher Lebensmittel auf Carotinoide und Vitamin E <u>Mario Schmidt</u>, U. Schwarzenbolz, V. Böhm <i>Universität Jena</i></p>

13.50 – 14.10	Antioxidative Effects of a <i>Humulus lupulus</i> Extract in <i>Caenorhabditis elegans</i> <u>Nadine Glaser</u> , S. Baier, C. Saier, M. Groß, W. Wätjen <i>Martin-Luther-Universität Halle</i>
14.10 – 14.30	Bildung von Proteinmodifikationen beim Braten von Fleisch <u>Michael Eggen</u> , M. A. Glomb <i>Martin-Luther-Universität Halle</i>
14.30 – 14.50	Tätigkeitsfelder im Blickpunkt: Lebensmittelchemiker*in in einer obersten Landesbehörde <u>Volker Charne</u> <i>Landesamt für Verbraucherschutz Halle</i>
14.50 – 15.00	Verabschiedung