

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

hiermit laden wir Sie herzlich zu unserer 33. Arbeitstagung an die Technische Universität Dresden ein. Bitte geben Sie diese Einladung auch in Ihrem Institut/Betrieb weiter. Die Tagung lebt von einer regen Beteiligung.

Wir freuen uns auf ein erneutes Zusammenkommen bzw. neues Kennenlernen.

Prof. Dr. Marcus Glomb
Vorsitzender RV Südost LChG

Frau Christina Reinwaldt
Stellv. Vorsitzende

Dr. Hasan Taschan
Schriftführer



Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Südost

33. Arbeitstagung 2024

Programm

21. - 22. März 2024

Dresden

mit 13,5 Fortbildungspunkten anerkannt



PROGRAMM 21. MÄRZ 2024

09:30	Begrüßungskaffee
10:00 - 10:15	Eröffnung: M. Glomb, Halle Grußwort Vorstand LChG: C. Herles, Dresden
Moderation: M. Glomb, Halle	
10:15 - 10:45	Analytik von MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern – ein ungewöhnlicher Ansatz <i>S. Kaiser, Dresden</i>
10:45 - 11:05	Analytik von per- und polyfluorierten Substanzen (PFAS) in beschichteten Küchenartikeln <i>S. Enge, N. Wolf, L. Müller, T. Ungethüm, T.J. Simat, Dresden</i>
11:05 - 11:25	Siliconelastomere im Lebensmittelkontakt – ist das VOC-Konzept zur Konformitätsprüfung noch zeitgemäß? <i>A.K. Seidel, M. Eckardt, Radebeul, K. Schönfelder, T.J. Simat, Dresden</i>
11:25 - 11:45	Toxische Wirkungen von mittelkettigen Chlorparaffinen (MCCP) auf Entwicklung und Verhalten: Der Nematode <i>C. elegans</i> als Alternative zu herkömmlichen Tierversuchen <i>C. Büchter, J. Koch, S. Zellmer, W. Wätjen, Halle</i>
11:45 - 13:00	Mittagspause
Moderation: W. Wätjen, Halle	
13:00 - 13:30	Untersuchungen zur In-situ-Erzeugung von Hopfenaromastoffen durch gentechnisch veränderte Milchsäurebakterien in einer Sauerbier-Modellfermentation <i>T. Wucherpfenning, X. Li, T. Mascher, T. Henle, Dresden</i>
13:30 - 13:50	Prozessinduzierte Veränderungen im Maillard-Reaktionsspektrum bei der Orangensaft-Herstellung <i>C. Henning, M.A. Glomb, Halle</i>
13:50 - 14:10	Strukturelle und funktionale Variabilität von Gummi Arabicum <i>F. Thal, D. Wefers, Halle</i>
14:10 - 14:30	Isolierung und Funktionalität von Insektenproteinen am Beispiel von <i>Tenebrio molitor</i> <i>L. Weißenborn, A. Worm, A. Bräuer, A. Förster, T. Henle, Dresden</i>

14:30 - 14:50	Kaffeepause und Gespräche
Moderation: V. Böhm, Jena	
14:50 - 15:20	Herausforderungen und Lösungen bei der GMP-Analytik von innovativen Präkursoren für die Radioligandentherapie <i>D. Freitag-Stechl, Radeberg</i>
15:20 - 15:40	Interpretation von Validierungsdaten mittels Softwaretool R - nicht nur für akkreditierte Labore <i>Schmidt, Halle</i>
15:40 - 16:00	Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse, ein Markt im Wandel <i>R. Lange, Halle</i>
16:00 - 16:20	Vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs <i>H. P. Schulz, Halle</i>
16:20 - 16:40	Kaffeepause und Gespräche
16:40	Mitgliederversammlung Aussprache aktueller Themen
Nachsitzung – Geselliges Beisammensein	
ab 19:00	Feldschlösschen Stammhaus, Budapester Str. 32, 01069 Dresden Vor Anmeldung für Abendveranstaltung erbeten: marcus.glomb@chemie.uni-halle.de

PROGRAMM 22. MÄRZ 2024

Moderation: D. Wefers, Halle

09:00 - 09:30	Nachweise von im Weinbau nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln in Sächsischen Weinen <i>R. Helling, Dresden</i>
09:30 - 09:50	Die bittersüße Alternative zu Soja – Lupinenprodukte in der amtlichen Überwachung <i>M. Jäser, J. Löbner, J. Winter, A. Oltmanns, Chemnitz</i>
09:50 - 10:10	Mineralölkontaminationen in Lebensmitteln – Orientierungswertekonzept und aktueller Sachstand der Gesetzgebung <i>C. Reinwaldt, Dresden</i>
10:10 - 10:30	Lebensmittel aus Genom-editierten Organismen – was gibt es Neues in der Risikobewertung? <i>T. Frenzel, Dresden</i>
10:30 - 11:00	Kaffeepause und Gespräche

Moderation: T. Henle, Dresden

11:00 - 11:30	Synthese und Strukturcharakterisierung von Isomalto-/Maltopolysacchariden <i>N. Brand, D. Wefers, Halle</i>
11:30 - 11:50	Untersuchung der Wachstumsdynamik von Wasserkefir kristallen mittels Bildanalyse <i>P. Bethge, B. Schmalfluss, T. Henle, T. Mascher, Dresden</i>
11:50 - 12:10	Assessing in vitro anti-diabetic and anti-browning properties of polyphenols extracted from <i>Hydrangea macrophylla</i> leaves <i>A. Al-Yafeai, B. Schmitt, A. Malarski, V. Böhm, Jena</i>
12:10 - 12:30	Untersuchungen zur Bildung von N⁶-Formyllysin in der Maillard-Reaktionskaskade <i>L. Blaschke, M.A. Glomb, Halle</i>
12:30	Schlusswort

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und zur Teilnahme am
Geselligen Beisammensein erbeten bis
13. März 2024

an: marcus.glomb@chemie.uni-halle.de

Ansprechpartner:
Prof. Dr. Marcus Glomb
Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg
Institut für Chemie - Lebensmittelchemie
Kurt-Mothes-Str. 2
06120 Halle
(0345) 5525784

Kontakt vor Ort

Prof. Dr. Thomas Henle
Technische Universität Dresden
Lebensmittelchemie
Chemiegebäude
Bergstrasse 66
Tel.: +49(0)351-463-34647
E-mail: thomas.henle@tu-dresden.de

Zimmer- Bestellung

Übernachtungsmöglichkeiten entnehmen Sie bitte der Homepage der
Stadt Dresden unter:
<https://www.dresden.de/de/tourismus/information>

Die Haftung für bestellte und nicht in Anspruch genommene Zimmer
liegt beim Besteller.

Tagungsort und Anfahrt

Technische Universität Dresden
Chemiegebäude, Hörsaal 091,
Bergstr.66, 01069 Dresden

Mittagessen	Ein individuelles Mittagessen ist in der Mensa möglich.
Veröffentlichungen	Zur Veröffentlichung vorgesehene Abstracts bzw. erweiterte Abstracts senden Sie bitte im docx-format bis 25. März 2024 per E-Mail an: marcus.glomb@chemie.uni-halle.de Alle Kurzfassungen werden gesammelt an die Schriftleitung „Lebensmittelchemie“ (Dr. Jörg Häsel) weitergeleitet.
Kontakt	Prof. Dr. Marcus Glomb

Geselliges Beisammensein (Anmeldung erbeten)

Feldschlösschen Stammhaus
Budapester Str. 32, 01069 Dresden
<https://www.feldschloesschen-stammhaus.de/>