

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

hiermit laden wir Sie herzlich zu unserer 34. Arbeitstagung an die Friedrich-Schiller-Universität Jena 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

34. Arbeitstagung 2025

Programm

20. - 21. März 2025

Jena

mit 13,5 Fortbildungspunkten anerkannt



PROGRAMM 20. MÄRZ 2025

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	Fluorophores from coffee as indicators of roasting U. Schwarzenbolz, T. Henle, TU Dresden
10:45 - 11:05	Methylierte Lysin-derivate in Lebensmitteln und ihre Bioverfügbarkeit M. Walczak, S. Schreinert, M. Hellwig, TU Dresden
11:05 - 11:25	Protektive Wirkung ausgewählter Carotinoide auf die UVB-induzierte Lipidperoxidation in Liposomen A. Heidrich, A. Malarski, V. Böhm, Uni Jena
11:25 - 11:45	Bioaktive Olivenblattextrakte des OLEAF4VALUE-Projektes erhöhen die Stressresistenz und schützen vor Amyloid β-induzierter Neurodegeneration im Modellsystem <i>C. elegans</i> P. Albrecht, C. Brauer, E. I. Stojcheva, A. M. Ramos, C. Büchter, W. Wätjen, MLU Halle (Saale)
11:45 - 13:15	Mittagspause
Moderation: W. Wätjen, Halle	
13:15 - 13:45	Das Leben ist eine Baustelle – Vorstellung des Laborkonzeptes für den Neubau des Landesamtes für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt V. Charne, LUA Sachsen-Anhalt/Halle
13:45 - 14:05	Automatisierung der QuEChERS - Methode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln K. Schmidt, J. Hermann, T. Frenzel, LUA Sachsen/Dresden
14:05 - 14:25	Aktuelles aus der Welt der „Food Improvement Agents“ J. Weidner, C. Reinwaldt, LUA Sachsen/Dresden
14:25 - 14:50	Kaffeepause und Gespräche

Moderation: V. Böhm, Jena

14:50 - 15:20	Novel Food - Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel durch die EFSA T. Frenzel, LUA Sachsen/Dresden
15:20 - 15:40	Massenspektrometrische Proteinanalytik – neue Verfahren in der amtlichen Lebensmitteluntersuchung, Bestimmung mikrobieller Transglutaminase (mTG) in Fleischerzeugnissen S. Schwarz, P. Blechschmidt, Ch. Schmoock, K. Kopp, LUA Thüringen/ Bad Langensalza
15:40 - 16:00	Alternativen zu Milchprodukten – ein Überblick H.P. Schulz, LUA Sachsen-Anhalt/Halle
16:00 - 16:20	Bestimmung von Alternaria-Toxinen in Lebensmitteln B. Reißmann, K. Mühr, J. Weißmantel, K. Kopp, LUA Thüringen/Bad Langensalza
16:20 - 16:40	Kaffeepause und Gespräche
16:40	Mitgliederversammlung Aussprache aktueller Themen, Vorstandswahl
Nachsitzung – Geselliges Beisammensein ab 19:00	Gasthaus Roter Hirsch, Holzmarkt 10, 07743 Jena Vor Anmeldung für Abendveranstaltung erbeten: marcus.glomb@chemie.uni-halle.de

PROGRAMM 21. MÄRZ 2025

Moderation: H. Taschan, Jena

- 09:00 - 09:30 **Aktuelle Entwicklungen und Trends der betrieblichen Qualitätssicherung in der Lebensmittelproduktion**
M. Fraude, Fleischwaren Neckarsulm GmbH & Co. KG
- 09:30 - 09:50 **EU-Rundungsleitlinien – Eine runde Sache! Warum deren Umsetzung in der Nährwertkennzeichnung im Rahmen der Pflichtkennzeichnung statistisch sinnvoll ist**
J. Titze, HS Köthen
- 09:50 - 10:10 **Entwicklung und Anwendung einer chromatographischen Profilingmethode zur Analyse von Heterexopolysacchariden in Joghurt**
A. Furch, D. Wefers, MLU Halle (Saale)
- 10:10 - 10:30 **Calcinogene Pflanzen – Fingerprintingmethode zur Identifizierung von glycosilierten Calcitriolderivaten**
E. Gerlach, M.A. Glomb, MLU Halle (Saale)
- 10:30 - 11:00 **Kaffeepause und Gespräche**

Moderation: T. Henle, Dresden

- 11:00 - 11:30 **Untersuchungen zur strukturellen Vielfalt bakterieller Fructane**
L. Ernst, D. Wefers, MLU Halle (Saale)
- 11:30 - 11:50 **Phenolische Verbindungen in *Solanum glaucophyllum* desf.**
T. Heymann, M.A. Glomb, MLU Halle (Saale)
- 11:50 - 12:10 **Untersuchungen zur Allergenität von Insektenproteinen am Beispiel von *Tenebrio molitor***
L. Weißenborn, S. Kespohl, S. Maryska, M. Raulf, T. Henle, TU Dresden
- 12:10 – 12.25 **Schlusswort**

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und zur Teilnahme am
Geselligen Beisammensein erbeten bis
13. März 2025

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

Apl. Prof. Dr. Volker Böhm
Friedrich-Schiller-Universität Jena
Institut für Ernährungswissenschaften
Dornburgerstr. 25-29, 07743 Jena
Tel.: +49-(0)3641-949633
E-mail: Volker.Boehm@uni-jena.de

Tagungsort und Anfahrt

Friedrich-Schiller-Universität Jena
Institut für Ernährungswissenschaften,
Hörsaal
Dornburger Str. 25, 07743 Jena

Mittagessen	Ein individuelles Mittagessen ist in der Mensa möglich.
Veröffentlichungen	Zur Veröffentlichung vorgesehene Abstracts bzw. erweiterte Abstracts senden Sie bitte im docx-format bis 28. März 2025 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

Zimmer- Bestellung

Übernachtungsmöglichkeiten entnehmen Sie bitte der Homepage der Stadt Jena unter:
https://www.jenakultur.de/de/einrichtungen/jena_tourist-information/605381

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

Geselliges Beisammensein (Anmeldung erbeten)

Gasthaus Roter Hirsch
Holzmarkt 10, 07743 Jena
<http://www.roter-hirsch-jena.de/>