

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft,
liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

im Namen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft und dem CVUA Freiburg sowie dem Regierungspräsidium Freiburg möchten wir Sie ganz herzlich zur Arbeitstagung 2025 des Regionalverbands Südwest in Freiburg einladen.

Auch dieses Jahr erwartet uns ein spannendes und thematisch sehr vielfältiges Programm mit 20 Vorträgen und 13 Posterbeiträgen. Wir möchten alle Besucherinnen und Besucher dazu anregen, die Posterbeiträge an Ort und Stelle zu diskutieren.

Am ersten Veranstaltungstag laden wir Sie in der Mittagspause zu einem kleinen Imbiss ein. Außerdem haben Sie am ersten Veranstaltungstag die Möglichkeit, den Tag mit einer Stadtführung und bei einer gemeinsamen Abendveranstaltung ausklingen zu lassen.

Nutzen Sie die Kaffeepausen sowie die Abendveranstaltung für den fachlichen und interdisziplinären Austausch und zum Ausbau Ihrer Kontakte. Gerne können Sie diese Informationen auch an interessierte Kolleginnen und Kollegen weitergeben; die Tagung lebt von einer regen Beteiligung.

Wir würden uns freuen, Sie zur Regionalverbandstagung 2025 in Freiburg begrüßen zu dürfen.

PD Dr. Claudia Oellig

*Vorsitzende
Regionalverband Südwest*

Dr. Julia Bräcker

*Stellvertretende Vorsitzende
Regionalverband Südwest*

Arbeitstagung RV Südwest, 18. – 19. März 2025, Freiburg



Lebensmittelchemische Gesellschaft
Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Südwest

Arbeitstagung 2025

Programm

18. – 19. März 2025

Freiburg

Mit 13,5 Fortbildungspunkten anerkannt



PROGRAMM 18. MÄRZ 2025	
GET TOGETHER	
09.00 – 9.30	TEE, KAFFEE, SNACKS
9.30 – 10:00	BEGRÜßUNG PD Dr. Claudia Oellig <i>Vorsitzende Regionalverband Südwest</i> Prof. Dr. Gerd Hamscher <i>Vorstand LChG</i>
SESSION 1 <i>Moderation: Dr. Julia Bräcker, Universität Stuttgart</i>	
10.00 – 10.25	Ist die derzeitige Analytik zur Produktsicherheit überzeugend? <i>G. Morlock; Universität Gießen</i>
10.25 – 10.50	EU-Laborvergleichsstudie zur Quantifizierung von Pyrethroiden unter Verwendung einer zertifizierten Standardlösung <i>S. Obermeier, B. Hardebusch; EURL Freiburg</i>
10.50 – 11.15	Hype um „Dubai-Schokolade“ – Was steckt wirklich drin? <i>D. Kielkopf, H.-U. Waiblinger, B. Dambacher; CVUA Stuttgart / CVUA Freiburg / CVUA Sigmaringen</i>
11.15 – 11.40	“Green” volatilomics in quality control: HS-GC-IMS in combination with machine learning for the analysis of complex food samples <i>L. Bodenbender, S. Rohn, P. Weller; Hochschule Mannheim / TU Berlin</i>
11.40 – 13.00	MITTAGSPAUSE UND TEE-/KAFFEE-/SNACKPAUSE POSTERSESSION

SESSION 2 <i>Moderation: Dr. Marco Müller, CVUA Freiburg</i>	
13.00 – 13.25	Einblicke in die Acrylamid-Exposition und -Bildung mit Fokus auf samenhaltige Kekse und Tafeloliven <i>E. Hölzle, L. Becker, C. Breitling-Utzmann, C. Oellig; Universität Hohenheim / CVUA Stuttgart</i>
13.25 – 13.50	Analyse von MOSH/MOAH in trockenen Lebensmitteln mittels pSPE-UV/FLD und pSPE-GC-FID <i>J. Schäfer, L. Eichele, M. Wagner, C. Oellig; Universität Hohenheim</i>
13.50 – 14.15	Einflussfaktoren auf die Migration von NIAS: Modellexperimente mit 7,9-Di-tert-butyl-1-oxaspiro(4,5)deca-6,9-dien-2,8-dion (Arvin 8) <i>A. Remezov, B. Knaup, S. Wermann, D. Marchesi, F. Rüttler, W. Vetter; Universität Hohenheim / Tetra Holdings GmbH</i>
14.15 – 14.40	Non-target Untersuchung australischer Luftsammlerproben mittels GC-NCI-Orbitrap-HRMS <i>S. Schweizer, G. Korkmaz, J. Hauns, A. Schächtele, J.F. Müller; Universität Hohenheim / CVUA und EURL Freiburg / University of Queensland</i>
14.40 – 15.00	TEE-/KAFFEE-/SNACKPAUSE UND POSTERSESSION
SESSION 3 <i>Moderation: Alena Aha, AG JLC Stuttgart / Hohenheim</i>	
15.00 – 15.25	Charakterisierung von E-Liquids, insbesondere Cooling Agents, mittels GC/MS-Analytik <i>S. Kapusi, O. Schenk, L. Packe, S. Tamosaite, M. Laible, H. Hahn; CVUA Sigmaringen / Universität Hohenheim</i>
15.25 – 15.50	NMR-Spektroskopie zur Quantifizierung von Cannabinoiden in Konsumcannabis <i>D.W. Lachenmeier, S. Mahalingam, J.C. Teipel, C. Sproll, T. Kuballa, W. Vetter; CVUA Karlsruhe / Universität Hohenheim</i>
15.50 – 16.15	Überprüfung der geographischen Herkunft von Hühnereiern mittels Stabilisotopenverhältnis-Massenspektrometrie (IRMS) <i>E. Annweiler, V. Schilling, A.-R. Meriläinen-Ohmenhäuser, T. Merklin, L. Sinanoski; CVUA Freiburg</i>

16.15 – 16.40	Struktur- und Funktionsbeziehungen pflanzlicher allergener Proteine: gastrointestinaler Metabolismus und strukturelle Heterogenität <i>J. Bräcker, J. Brockmeyer; Universität Stuttgart</i>
17.15 – 18.45	STADTFÜHRUNG (INNENSTADT) Selbstzahlbasis
AB 19 UHR	ABENDVERANSTALTUNG (Abendessen) Selbstzahlbasis

Mittagessen an beiden Veranstaltungstagen

In der Kantine des Regierungspräsidiums möglich

Voranmeldung erforderlich (siehe Anmeldung)

Stadtführung am 18. März 2025

Im Anschluss an das Tagungsprogramm
(Startpunkt im Stadtzentrum,
Historisches Kaufhaus (am Münsterplatz))

Voranmeldung erforderlich (siehe Anmeldung)

Abendveranstaltung am 18. März 2025

Stadthotel Freiburg Kolping Hotels & Resorts
Karlstraße 7
79104 Freiburg

Voranmeldung erforderlich (siehe Anmeldung)

Arbeitstagung RV Südwest, 18. – 19. März 2025, Freiburg

PROGRAMM 19. MÄRZ 2025	
SESSION 4 Moderation: Rosalie Ormos, AG JLC Stuttgart / Hohenheim	
08.30 – 08.55	Aufgaben des EU-Referenzlabors für halogenierte persistente organische Schadstoffe (POPs) in Futtermitteln und Lebensmitteln <i>A. Schächtele, J. Hauns, K. Rund, C. Riemenschneider, T. Zwickel; CVUA und EURL Freiburg</i>
08.55 – 09.20	Glykierung von Erbsenproteinisolat mit verschiedenen Mannooligosacchariden zur Verbesserung der Löslichkeit <i>L.J. Wagner, A.M. Suzin, B.P. Ismail, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie / University of Minnesota</i>
09.20 – 09.45	Erweiterte HPAEC-PAD/MS-Profilierungsmethode zur Strukturcharakterisierung von Arabinoxylanen in Getreide <i>L. Sitter, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie</i>
09.45 – 10.10	Entwicklung einer Stabilisotopenverdünnungsanalyse zur Bestimmung des Gesamturonsäuregehalts pektinhaltiger Proben mittels UHPLC-MS <i>J. Braun, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie</i>
10.10 – 10.40	TEE-/KAFFEE-/SNACKPAUSE UND POSTERSESSION
SESSION 5 Moderation: Benjamin Dambacher, CVUA Sigmaringen	
10.40 – 11.05	Einfluss von Extrakten aus Fruchtsäften auf entzündliche Prozesse <i>L.S. Edrich, L. Heinke, M. Kiene, S. Stegmüller, P. Winterhalter, E. Richling; RPTU Kaiserslautern-Landau / TU Braunschweig</i>
11.05 – 11.30	Antimikrobielle Peptide aus <i>Hermetia illucens</i> Larven zur Konservierung von Lebens- und Futtermitteln <i>J. Jerschow-Schaumann, T. Timm, G. Lochnit, H. Zorn, M. Rühl; Fraunhofer Institut Gießen / JLU Gießen</i>



11.30 – 11.55	Biokonversion von charakteristischen Käsearomen aus pflanzlichen Rohstoffen durch Pilze der Abteilung Basidiomycota <i>T. Wagner, H. Pfeifle, G. Hildebrand, Y. Zhang; Universität Hohenheim</i>
11.55 – 12.20	Kombination von Nebenströmen der Milch- und Pflanzengetränke-Industrie zur Erzeugung von "Mykoprotein" <i>P. Bergmann, L. Juhrich, A.V. Fritz, T. Herzog, M. Gand; JLU Gießen</i>
12.20 – 12.30	VERABSCHIEDUNG

POSTERPRÄSENTATIONEN

- P01** **Zum Vorkommen von Chlorparaffinen in Haushaltsküchen**
L. Hartmann, A. Aha, W. Vetter; Universität Hohenheim
- P02** **Quantifizierung von Ethylacetat mittels Headspace-GC-MS in Apfelbränden und deren Produktionsstufen**
S. Kramp, L. Haas, C. Langner, C. Oellig; Universität Hohenheim
- P03** **Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker – ein Plädoyer für das praktische Jahr und den öffentlichen Dienst**
B. Bienzle, M. Hegmanns, K. Mainczyk-Lauterbach, A. Eggen, C. Geßener, J. Riehle; BLC / LBW / LVL / VLSA / LNL / NLC
- P04** **Die Arbeitsgruppe Stabilisotopenanalytik stellt sich vor**
E. Annweiler, A. Schellenberg, W. Armbruster; CVUA Freiburg / LGL Bayern / Universität Hohenheim
- P05** **Selektive GC-MS/MS-Screening-Methode von Furanfettsäuren unter Anwendung von Retentionsindices**
V. Bauer, F. Rüttler, W. Vetter; Universität Hohenheim
- P06** **Neue Toxizitätsäquivalenzfaktoren (TEF) für Dioxine und PCB**
M. Müller, S. Götz, M. Emmerich, A. Schächtele; CVUA Freiburg
- P07** **Praktisches Verfahren zur Vorhersage gerätespezifischer Peakbreiten in der Gegenstromverteilungschromatographie**
F. Rüttler, W. Vetter; Universität Hohenheim
- P08** **Eine sehr einfache Methode zur Unterscheidung von Wildlachs- und Zuchtlachsfilet mittels Polarimetrie**
H. Öztürk, K. Lehnert, W. Vetter; Universität Hohenheim
- P09** **Feie und veresterte Sterole in pflanzlichen Ölen**
S. Öztürk, R. Ormos, W. Vetter; Universität Hohenheim
- P10** **DNA-Metabarcoding-Verfahren zum Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln**
K. Pietsch, S. Meißner; CVUA Freiburg / CVUA Freiburg

P11 Mandelartige Aromaentwicklung der Sauermolke durch Fermentation mit *Ischnoderma benzoinum*: Potenzielle Anwendung in der Entwicklung neuer Getränke

Lea Hannemann, R. Klauß, A. Gleißle, P. Heinrich, T. Braunbeck, J. Hinrichs, Y. Zhang; Universität Hohenheim / Universität Hohenheim / Universität Heidelberg

P12 Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) in Fischen aus dem Bodensee

C. Riemenschneider, A. Muzyka; CVUA Freiburg

P13 Überbestimmung verschiedener Oligosaccharide bei Anwendung des DNS-Assays

A. Rausch, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie

P14 Mykotoxine in Sesampasten/Tahini – Untersuchungsergebnisse

T. Welsch; CVUA Sigmaringen

Tagungsort

Regierungspräsidium Freiburg
Schwarzwaldsaal
Bissierstraße 7
79114 Freiburg

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und zur Teilnahme an der Stadtführung (verbindlich), der Abendveranstaltung (verbindlich) und einem Mittagessen in der Kantine des Regierungspräsidiums (verbindlich) erbeten bis

spätestens 21. Februar 2025.

Bitte senden Sie das ausgefüllte Anmeldeformular per E-Mail an

rv.suedwest.lchg@gmail.com.

Die Teilnahme an der Tagung (beide Veranstaltungstage) ist **kostenlos!**