

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft,  
liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

im Namen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft und der Justus-Liebig-Universität Gießen möchten wir Sie ganz herzlich zur Arbeitstagung 2026 des Regionalverbands Südwest in Gießen einladen.

Auch dieses Jahr erwartet uns ein spannendes und thematisch sehr vielfältiges Programm mit 18 Vorträgen und 19 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 Führung durch das Liebig-Museum und 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 2026 in Gießen begrüßen zu dürfen.

#### **PD Dr. Claudia Oellig**

*Vorsitzende  
Regionalverband Südwest*

#### **Dr. Julia Blandl**

*Stellvertretende Vorsitzende  
Regionalverband Südwest*



**Lebensmittelchemische Gesellschaft**  
Fachgruppe in der GDCh

**Regionalverband Südwest**

**Arbeitstagung 2026**

**Programm**

**17. – 18. März 2026**

**Gießen**

**Mit 13,5 Fortbildungspunkten anerkannt**



# PROGRAMM

17. MÄRZ 2026

## GET TOGETHER

09.00 – 9.30 TEE, KAFFEE, SNACKS

9.30 – 10:00

### BEGRÜBUNG

PD Dr. Claudia Oellig

Vorsitzende Regionalverband Südwest

Dr. Ansgar Ferner

Vorstand LChG

Prof. Dr. Holger Zorn

Dekan Fachbereich Biologie und Chemie, JLU Gießen

## SESSION 1

Moderation: Prof. Dr. Thomas Kuballa, CVUA Karlsruhe

10.00 – 10.25

**Abschätzung möglicher gesundheitlicher Risiken des Verzehrs von PFAS-kontaminiertem Wildschweinfleisch und Wildschweinleber**

M. Broßmann, I. Valentin, H. Brunn; Universität Bonn / JLU Gießen

10.25 – 10.50

**Prozesskontaminanten in Trockenfrüchten – AA, 5-HMF, PAK**

A. Harter, S. Marschik, C. Breitling-Utzmann; CVUA Stuttgart

10.50 – 11.15

**Kaffee mit Zusatznutzen? Produkte mit Vitalpilzen, CBD & Co. aus Sicht der Lebensmittelüberwachung**

D.W. Lachenmeier, V. Kiefer, F. Reis, M. Syarova, C. Sproll; CVUA Karlsruhe

11.15 – 11.40

**Nationale Umsetzung der Frühstücks-Richtlinien**

H. Taschan; Jena

11.40 – 13.00

**MITTAGSPAUSE UND TEE-/KAFFEE-/SNACKPAUSE  
POSTERSESSION**

## SESSION 2

Moderation: Anne Steinkamp, AG JLC Gießen / Fraunhofer Institut Gießen

13.00 – 13.25

**Quantifizierung des Pilzanteils in Fermentationsprodukten**

M. Dorin, B. Krüger, V.-L. Hrazdil, S. Boesel, H. Zorn; JLU Gießen / C. Gerhardt GmbH / ELAB Analytik GmbH / Fraunhofer Institut Gießen

13.25 – 13.50

**Comparative analysis of aerial mycelium, submerged mycelium and fruiting bodies of *Pleurotus pulmonarius***

B.N. Loderhose, G.E. Morlock, H. Zorn; JLU Gießen / JLU Gießen

13.50 – 14.15

**Vom Karottennebenstrom zur nachhaltigen Proteinquelle: Myzel von *Pleurotus djamor***

L.C. Juhrich, I. Lammersdorf, P. Schmitt, L. Tasto, F. Speer, D. Salzig, K. Reineke, H. Zorn, M. Gand; JLU Gießen / Technische Hochschule Mittelhessen / GNT Europa Aachen

14.15 – 14.40

**Inhaltsstoffe aus Früchten und ihr Einfluss auf die extra- und intrazelluläre Immunantwort**

L.S. Edrich, M. Kiene, L. Heinke, S. Stegmüller, P. Winterhalter, E. Richling; RPTU Kaiserslautern-Landau / TU Braunschweig

14.40 – 15.25

**TEE-/KAFFEE-/SNACKPAUSE UND POSTERSESSION**

## SESSION 3

Moderation: Sarah Kramp, CVUA Stuttgart

15.25 – 15.50

**Isolierung und Strukturaufklärung neuer farbiger Meroterpenoide aus *Pleurotus dryinus***

N. Broel, J.V. Stein, F.V. Wengner, M.H.J. Domanski, T. Zhuk, M. Gand; JLU Gießen / JLU Gießen / Igor Sikorsky Kyiv Polytechnic Institut Kiew

15.50 – 16.15

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

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

16.15 – 16.40

**Biokatalytische Säurereduktion durch Basidiomycetenpilze zur Herstellung von Aromastoffen**

S.R.W. Keuntje, S. Schäfer-Weiß, V. Nikitenkova, M. Gand, J.-P. Kanter, H. Zorn, T. Zhuk; JLU Gießen / Fraunhofer Institut Gießen / Igor Sikorsky Polytechnisches Institut Kiew

16.50 – 17.15	<b>MITGLIEDERVERSAMMLUNG (VORSTANDSWAHL)</b>
18.00 – 19.00	<b>FÜHRUNG LIEBIG-MUSEUM (INNENSTADT)</b> <i>Selbstzahlbasis</i>
<b>AB 19.15 UHR</b>	<b>ABENDVERANSTALTUNG (Abendessen)</b> <i>Selbstzahlbasis</i>

## Führung Liebig-Museum am 17. März 2026

Im Anschluss an das Tagungsprogramm (ab 18 Uhr)  
(Treffpunkt am Eingang zum Liebig-Museum)

**Voranmeldung erforderlich (siehe Anmeldung)**

## Abendveranstaltung am 17. März 2026

Gasthaus Justus  
Frankfurter Straße 7  
35390 Gießen

**Voranmeldung erforderlich (siehe Anmeldung)**  
Essen à la carte

<b>PROGRAMM 18. MÄRZ 2026</b>	
<b>SESSION 4</b>	<i>Moderation: Dr. Sophia Murr, Universität Stuttgart</i>
08.30 – 08.55	<b>Chlorparaffine in Bedarfsgegenständen – Wie GC-MS/MS die Analyse von kurz- und mittelkettigen polychlorierten Alkanen vereinfacht</b> <i>S. Kramp, K. Rund, S. Öztürk, P. Alva, M. Häußermann-Parmantje, N. Eisenhardt, T. Zwickel; CVUA Stuttgart / CVUA und EURL Freiburg / Universität Hohenheim</i>
08.55 – 09.20	<b>Non-target Analytik von CBD-Ölen mit planaren Bioassays</b> <i>A. Haase, G.E. Morlock; JLU Gießen</i>
09.20 – 09.45	<b>Strukturunabhängige Quantifizierung von (A)XOS mittels HILIC-UHPLC mit Fluoreszenzdetektion</b> <i>A. Rausch, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie</i>
09.45 – 10.10	<b>Vom Uronsäureabbau zur Chromophorbildung: Chemische Mechanismen der kolorimetrischen Uronsäureanalyse</b> <i>J. Braun, A. Bihlmeier, E. Friedmann, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie / Karlsruher Institut für Technologie</i>
10.10 – 10.50	<b>TEE-/KAFFEE-/SNACKPAUSE UND POSTERSESSION</b>
<b>SESSION 5</b>	<i>Moderation: Dr. Julia Blandl, Universität Stuttgart</i>
10.50 – 11.15	<b>Identifizierung und Nutzung komplexer Peptidprofile für die massenspektrometrische Authentizitätsprüfung von Honig</b> <i>S. Murr, J. Brockmeyer; Universität Stuttgart</i>
11.15 – 11.40	<b>Simple, rapid, specific, and sensitive detection of peanut as allergen in food using colorimetric loop-mediated isothermal nucleic acid amplification (LAMP)</b> <i>T. Holzhauser, M.C. Kersten, E. Völker, L. Schäfer; Paul-Ehrlich-Institut Langen</i>

11.40 – 12.05	„Grüne“ Ansätze zur Authentifizierung von Lebensmitteln: Non-targeted Volatilomics und maschinelles Lernen  <u>L. Bodenbender, S. Rohn, P. Weller; Technische Hochschule Mannheim / TU Berlin</u>
12.05 – 12.15	<b>VERABSCHIEDUNG</b>

## POSTERPRÄSENTATIONEN

- P01** **2LabsToGo-Eco: the most sustainable toxicological screening**  
G. Morlock, W. Schwack; JLU Gießen
- P02** **Charakterisierung einer Aldehydreduktase aus dem Südlichen Ackerling *Cyclocybe aegerita***  
A. Wagner, L. Darscheid, L.-M. Junker, M. Rühl; JLU Gießen / Fraunhofer Institut Gießen
- P03** **Enzymatische Herstellung von Oligosacchariden aus arabinanreichen Nebenströmen mittels Tangentialflussfiltration**  
L. Marchetti, A. Hüttner, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie
- P04** **Entwicklung und Optimierung von LC-MS- und LC-MS/MS-Methoden zur Authentizitätskontrolle von Lebensmitteln**  
I. Hansen, J. Brockmeyer; Universität Stuttgart
- P05** **Bewertung des Koffeingehalts in Getränken und Nahrungsergänzungsmitteln: Regulatorische Herausforderungen und gesundheitliche Auswirkungen**  
C. Boos, V. Kiefer, L. Rinke, A.-K. Kull, V. Bock, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe
- P06** **Vom lyophilisierten Pilz zum biokatalytisch aktiven rekombinanten Enzym: Identifizierung und Charakterisierung einer Aryl-Alkohol-Oxidase aus *Bjerkandera adusta***  
V. Nikitenkova, L. Ghozat, H. Zorn, T. Zhuk; JLU Gießen / Igor Sikorsky Polytechnisches Institut Kiew
- P07** **Einsatz der NMR-Spektroskopie zur Bestimmung von Dihydromyricetin (DHM)**  
T. Kuballa, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe
- P08** **Development of a GC-MS/MS method to separate constitutional isomers for aroma compound analysis**  
M. Hochadel, S. Kramp, C. Oellig; Universität Stuttgart / Universität Hohenheim / JLU Gießen

- P09** **Prozesskontaminant 5-Hydroxymethylfurfural in Trockenfrüchten – ein Problem?**  
A. Harter, S. Marschik, C. Breitling-Utzmann; CVUA Stuttgart
- P10** **Halogenessigsäuren in Trinkwasser – unerwünschte Nebenprodukte der Wasserdesinfektion**  
C. Breitling-Utzmann, L. Buchstab, A. Harter, T. Nietner; CVUA Stuttgart
- P11** **Synthese und Isolierung der Monoepoxidregiosomere von Linolsäure und Linolensäure mittels präparativer Flüssigkeitschromatographie und deren Charakterisierung mittels  $^1\text{H-NMR}$**   
N. Spangenberg, J.V. Cannas, S. Hammann; Universität Hohenheim
- P12** **Gewinnung von 1,2-Diolein durch Lipasen-katalysierte Hydrolyse von Triolein als Baustein zur Synthese strukturierter Triacylglyceride**  
K. Renz, J.V. Cannas, S. Hammann; Universität Hohenheim
- P13** **Untersuchung der thermischen Stabilität von Furanfettsäuren in Fischöl unter realistischen Kochbedingungen**  
J. Vollmer, V. Bauer, W. Vetter; Universität Hohenheim
- P14** **Aromen im Fokus der amtlichen Lebensmittelüberwachung**  
L. Rücker, S. Kapusi, H. Hahn; CVUA Sigmaringen
- P15** **Untersuchung von Glycerin in Slush-Ice-Getränken: Gesundheitliche Bewertung der Risiken**  
A. Görich, M. Meier, F. Pretzl, J. Keller, T. Kuballa; CVUA Karlsruhe
- P16** **Synthese strukturell definierter Triacylglyceride und Betrachtung des Abbauverhaltens im Zuge der Autoxidation sowie gebildeter Oxidationsprodukte**  
M. Hofele, S. Hammann; Universität Hohenheim
- P17** **Positionsabhängige Fettsäurezusammensetzung von Hartkäsen unterschiedlicher Reifezeiten mittels GC-MS**  
J. Paul, I. Richer, S. Hammann; Universität Hohenheim
- P18** **Gewebespezifische und lokal differenzierte Analyse der Fettsäureprofile in Parmaschinken**  
A. Heinz, I. Richer, S. Hammann; Universität Hohenheim

- 19** **Kuschelig, aber nicht harmlos: gesundheitlich bedenkliche Stoffe in trendigen Plüschtieren**  
A. Treyer, A. Jung, S. Pechsetin; CVUA Stuttgart

## Tagungsort

Justus-Liebig-Universität Gießen  
Fachbereich 08 - Biologie und Chemie  
Hörsaalgebäude – Hörsaal C5b  
Heinrich-Buff-Ring 19  
35392 Gießen

## Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und zur Teilnahme an der Führung Liebig-Museum (verbindlich) sowie der Abendveranstaltung (verbindlich) erbeten bis

**spätestens 28. Februar 2026.**

Bitte füllen Sie hierzu das Formular unter folgendem Link aus  
[Anmeldung](#)

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