



30. Arbeitstagung
des Regionalverbands Nordost
Lebensmittelchemische Gesellschaft
Fachgruppe in der GDCh

und

Jahrestagung zum 30-jährigen Bestehen des
Landesverbands der Lebensmittelchemiker/-innen im
öffentlichen Dienst Berlin-Brandenburg e. V.

Programm
14./15. März 2024

Landeslabor Berlin-Brandenburg
Vortragssaal
Rudower Chaussee 39, 12489 Berlin

mit 13,5 Fortbildungspunkten anerkannt



14. MÄRZ 2024

Begrüßung und Grußworte

10.00–11:00	A. Töpfer Staatssekretärin Verbraucherschutz im Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg, Potsdam
	E. Uleer Staatssekretärin für Zentrales und Verbraucherschutz des Landes Berlin, Berlin
	M. Neumann Direktor des Landeslabor Berlin-Brandenburg, Berlin
	G. Hamscher Vorsitzender der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG), Gießen
	B. Bienzle Vorsitzende des Bundesverbands der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst, Stuttgart
	J. Häsel Vorsitzender des Regionalverbands Nordost der LChG, Berlin
	G. Witt Vorsitzende des Landesverbands Berlin-Brandenburg der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst e. V., Berlin

Moderation: G. Witt

11:00–11:30	Vortrag zum Thema PFAS <u>T. Schwerdtle</u> Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
11:30–12:00	16 Jahre PFAS-Analytik im öffentlichen Dienst <u>F. Habedank</u> Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern, Rostock
12:00–12:20	Posterkurzpräsentationen
12:20–13:30	Mittagspause, Postersession und Gespräche

Moderation: F. Hanschen

13:30–13:50	Implementierung chemometrischer Methoden in die Routineanalytik am Landeslabor Berlin-Brandenburg <u>M. Kaufmann, M. Bergmann</u> Landeslabor Berlin-Brandenburg, Berlin
13:50–14:10	Datenmanagement und Berichtspflichten <u>S. Hoppe</u> Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin
14:10–14:30	Die Zentrale Kommission für die Biologische Sicherheit (ZKBS) <u>M. Teubner, A. Stein</u> Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin
14:30–14:50	Glycoalkaloide in Kartoffelprodukten – Veränderungen während der Prozessierung <u>K. Mittau¹, C. Meyers^{1,2}, H. M. Rawel³, I. Smit², M. Schmidt², S. Rohn¹</u> ¹ Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin; ² Max-Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold; ³ Universität Potsdam, Institut für Ernährungswissenschaft, Nuthetal
14:50–15:15	Kaffeepause, Postersession und Gespräche

Moderation: M. Maares

15:15–15:35	Die Rolle phenolischer Verbindungen in der Maillard-Reaktion – Bildungsmechanismen heterogener Farbstoffe <u>L. Bork</u> , L. S. Steinbauer, S. Rohn, C. Kanzler Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin
15:35–15:55	Laserinduzierte Plasmaspektroskopie (LIBS) in der Lebensmittelanalytik <u>T. Steen</u> ¹ , F. Förste ² , F. Hilgerdenaar ² , H. Haase ¹ , I. Mantouvalou ³ , C. Keil ¹ , V. Merk ⁴ ¹ Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Toxikologie, Berlin; ² Technische Universität Berlin, Institut für Optik und Atomare Physik, Berlin; ³ Helmholtz-Zentrum Berlin für Materialien und Energie; ⁴ LTB Lasertechnik, Berlin
15:55–16:15	Tenebrio molitor for sustainable food and feed: Improving the mealworm microbiota and nutrient composition <u>C. Rafaluk-Mohr</u> ¹ , N. Kröncke ² , M. Maares ³ , A. Cakarcan ¹ , B. Antunes ¹ , J. Häbermann ³ , R. Benning ² , J. Rolff ¹ , H. Haase ³ , C. Keil ³ ¹ Freie Universität Berlin, Evolutionary Biology, Institute for Biology, Berlin; ² Institute of Food Technology and Bioprocess Engineering, University of Applied Sciences Bremerhaven, Bremerhaven; ³ Technische Universität Berlin, Department of Food Chemistry and Toxicology, Institute of Food Technology and Food Chemistry, Berlin
16:15–16:35	Etablierung eines humanen In-vitro-Modells zur Untersuchung der Spurenelementaufnahme während intestinaler Inflammation <u>V. Einhorn</u> ^{1,2} , M. Olejnik ¹ , D. Günzel ³ , M. Maares ^{1,2} , H. Haase ^{1,2*} ¹ Technische Universität Berlin, Lebensmittelchemie und Toxikologie, Berlin, Germany; ² Trace Age DFG Forschungsgruppe FOR 2558, Potsdam-Berlin-Jena, Germany. ³ Charité – Universitätsmedizin Berlin, Medizinische Klinik für Gastroenterologie, Infektiologie und Rheumatologie, AB Ernährungsmedizin, Berlin
16:45–17:30	Mitgliederversammlung Regionalverband Nordost <ul style="list-style-type: none">• Rückblick• Vorschau• Wahl des neuen Vorstands für den Zeitraum 2025 bis 2027• Sonstiges
ab 18:00	Geselliges Beisammensein in der „Trattoria Il Mondo“

15. MÄRZ 2024

Beginn, 9:00 Uhr; Moderation: C. Kanzler

09:05–09:25	Chemisch-strukturelle Modifikationen von β-Lactoglobulin mittels phenolischer Verbindungen bei basischem pH-Wert <u>D. Güterbock</u> ¹ , H. Kieserling ¹ , J. Keppler ² , S. Rohn ¹ ¹ Technische Universität Berlin, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin; ² Universität Wageningen, Lebensmittelverfahrenstechnik, Wageningen/NL
09:25–09:45	Natürliche Insektizide aus Nebenprodukten der Leguminosenmüllerei – Isolierung und Charakterisierung <u>M. Baumann</u> , S. Rohn Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin

09:45–10:05	Analytische und rechtliche Aspekte bei der Untersuchung von polaren Pestiziden in Kaffeemitteln und Süßholzwurzel <u>H. Harms zum Spreckel, J. Kroschwald</u> <i>Landeslabor Berlin-Brandenburg, Berlin</i>
10:05–10:25	Massenspektrometrische Proteinanalyse – Anwendungen in der amtlichen Lebensmittelüberwachung <u>M. Kresse, M. Fiol, M. Bergmann</u> <i>Landeslabor Berlin-Brandenburg, Berlin</i>
10:25–11:00	Kaffeepause und Postersession
Moderation: J. Häsel	
11:00–11:20	Glucosinolate hydrolysis in kohlrabi tissues – the influence of glucosinolate profile, specifier protein and myrosinase activity on the outcome of hydrolysis <u>K. G. Mbugu^{1,2}, K. Witzel¹, F. Börnke^{1,2}, F. S. Hanschen¹</u> ¹ <i>Leibniz Institute of Vegetable and Ornamental Crops (IGZ), Großbeeren,</i> ² <i>Institute of Biochemistry and Biology, University of Potsdam, Potsdam</i>
11:20–11:40	Einfluss von Anbaufaktoren auf die Hohlstrunkbildung in Brokkoli – Untersuchung wertgebender sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe <u>N. Ulbrich¹, F. S. Hanschen², A. Frieman³, D. Daum³, S. Rohn¹</u> ¹ <i>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Analytik Berlin;</i> ² <i>Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e. V., Großbeeren;</i> ³ <i>Hochschule Osnabrück, Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur, Osnabrück</i>
11:40–12:00	Untersuchungen zur Wirkungsweise von gepulsten elektrischen Feldern auf unterschiedliche (Lebensmittel)-Produktmatrices <u>S. Scharf¹, S. Rohn², M. Sandmann¹</u> ¹ <i>University of Applied Sciences Neubrandenburg, Neubrandenburg;</i> ² <i>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin)</i>
12:00–12:20	Die Analytik von Bisphenolen in Lebensmitteln und Lebensmittelkontaktmaterialien unter Berücksichtigung ihrer toxikologischen Neubewertung <u>T. Behnke, J. Konetzki</u> <i>Institut Kirchhoff, Berlin</i>
12:20–12:45	Methylketone – flüchtige Verbindungen aus der Lipidperoxidation <u>S. Grebenteuch^{1,2}, L. W. Kroh¹, S. Rohn^{1,2}</u> ¹ <i>Technische Universität Berlin, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin;</i> ² <i>Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e. V. (ILU), Bad Belzig</i>
Mitgliederversammlung LVLBB	
ab 13:45	<ul style="list-style-type: none"> • Rechenschaftsbericht für das Jahr 2023 • Kassenprüfung/Kassenbericht 2023 • Betriebsbesichtigung 2024 • Verschiedenes

Posterausstellung im Foyer des LLBB

1. TraceAge: Einblick in drei methodische Ansätze zur Untersuchung spurenelementabhängiger Mechanismen

S. Friese^{1,2}, D. Pellowski^{1,2}, T. Heinze^{1,2}, T. Schwerdtle^{1,2,3}

¹TraceAge – DFG Research Unit on Interactions of Essential Trace Elements in Healthy and Diseased Elderly (FOR 2558), Berlin-Potsdam-Jena-Wuppertal; ²Abteilung Lebensmittelchemie, Institut für Ernährungswissenschaft, Universität Potsdam, Nuthetal; ³Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

2. Wachstum, Biokonversionseffizienz und Mikrobiota von Larven der Schwarzen Soldatenfliege in Abhängigkeit von der Zinkversorgung

C. Keil¹, M. Maares¹, L. Frooninckx², L. Broeckx², D. Vandeweyer³, I. Mantouvalou⁴, S. Van Miert²

¹Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Toxikologie, Berlin; ²Thomas More University of Applied Sciences, Centre of Expertise Sustainable Biomass and Chemistry, Geel/BE; ³KU Leuven, Department of Microbial and Molecular Systems, Research Group for Insect Production and Processing, Geel; ⁴Helmholtz-Zentrum Berlin für Materialien und Energie, Berlin

3. Die Schokoladenseite der Wissenschaft: Elementverteilungen in Kakaobohnen

F. Förste¹, L. Bauer^{1,6}, C. Streeck², M. Radtke³, U. Reinholz³, D. Kadow⁴, C. Keil⁵, I. Mantouvalou⁶

¹Technische Universität Berlin, Institut für Optik und Atomare Physik, Berlin; ²Physikalisch-Technische Bundesanstalt Nationales Meteorologieinstitut, Berlin; ³Bundesanstalt für Materialforschung und -prüfung (BAM), Berlin; ⁴August Storck KG, Berlin; ⁵Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Toxikologie, Berlin; ⁶Helmholtz-Zentrum Berlin für Materialien und Energie, Berlin

4. Biobasierte Zink-Supplemente: Vom Screening zur orts aufgelösten Lokalisierung und chemischen Speziation von Zink in fermentativ angereicherten Industriehefen

M. Maares¹, M. A. Subirana², Iris H. Valido^{3,2}, E. Gontier⁴, G. Grimmer^{1,5}, S. Köhler⁵, M. Ludzuweit⁵; M. Senz⁵, H. Haase¹, D. Schaumlöffel², C. Keil¹

¹Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Toxikologie, Berlin; ²CNRS, Université de Pau et des Pays de l'Adour, E2S UPPA, Institut des Sciences Analytiques et de Physico-Chimie pour l'Environnement et les Matériaux (IPREM), UMR 5254, Pau/FR; ³GTS Research Group, Department of Chemistry, Faculty of Science, Universitat Autònoma de Barcelona, Bellaterra/ES; ⁴University Bordeaux, CNRS, INSERM, Bordeaux Imaging Center, BIC, UAR, Bordeaux/FR; ⁵VLB Berlin, Bioprozesstechnik und Angewandte Mikrobiologie, Berlin

5. Untersuchung des Einflusses des Backprozesses auf Cannabinoidgehalte und -profile in hanfhaltigen Backwaren

N. Lindenkamp¹, N. Triesch¹, T. Rautenberg^{1,2}, A. Voss³, S. Rohn², S. Weigel¹

¹Bundesinstitut für Risikobewertung, Abteilung Sicherheit in der Nahrungskette, Berlin; ²Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin; ³Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung (ILU) e. V., Nuthetal

6. Enzymatische Bildung von Amininen ausgehend von Glucosinolaten in Brassicaceae-Kulturpflanzen

N. Proksch¹, K. Witzel¹, S. Rohn², F. S. Hanschen¹

¹Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e. V., Großbeeren; ²Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin

7. Methylglyoxal – ein wichtiger Vorläufer von Farb- und Aromastoffen in erhitzten Lebensmitteln

T. Rüger, L. V. Bork, S. Rohn, C. Kanzler

Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Analytik Berlin, Berlin

8. Einfluss von gepulsten elektrischen Feldern auf ausgewählte Parameter der hellen Traube (*Vitis vinifera*) 'Thompson Seedless'

S. Scharf¹, S. Rohn², M. Sandmann¹

¹University of Applied Sciences Neubrandenburg, Neubrandenburg; ²Technische Universität Berlin, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin

9. Untersuchung von Verarbeitungsfaktoren für Pestizide in Wein

A. Kittelmann^{1,2,3}, C. Müller³, S. Rohn², B. Michalski¹

¹Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin; ²Technische Universität Berlin, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin; ³Berliner Hochschule für Technik, Lebensmitteltechnologie, Berlin

10. Maillard-Reaktionsprodukte in pflanzlichen Milch- und Fleischalternativen – Vorkommen, Verdau und Zytotoxizität

S. Heider¹, K. Bieck^{1,2}, F. Ebert¹, J. Raupbach^{1,2}

¹Lebensmittelchemie, Institut für Ernährungswissenschaft, Universität Potsdam; ²Molekulare Toxikologie, Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke, Nuthetal

11. Starter-Co-Kulturen für die Erbsenfermentation zur Herstellung von Joghurtalternativen

J. Schwarze¹, S. Grebenteuch², F. M. C. Magalhães³, B. Gibson³, A. S. Birke⁴, S. Rohn¹

¹Technische Universität Berlin, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin; ²Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e. V. (ILU), Bad Belzig; ³Technische Universität Berlin, Fachgebiet Brau- und Getränketechnologie, Berlin; ⁴VF Nutrition GmbH, Berlin

12. Einfluss innerer und äußerer Faktoren auf die Wechselwirkungen von phenolischen Verbindungen an proteinstabilisierten Grenzflächen

A. Bock¹, H. Kieserling¹, S. Drusch², S. Rohn¹

¹Technische Universität Berlin, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Berlin; ²Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmitteltechnologie und -materialwissenschaften, Berlin

13. Pyrrolizidinalkaloide – ein Problem in getreidehaltigen Lebensmitteln?

J. Buhmann, A. Schütze, J. Schönfeld, G. Witt

Landeslabor Berlin-Brandenburg, Berlin

14. Screening des Spurenelementstatus und Muzin O-Glycomes während Endometriose

L. Strey¹, R. V. Velho¹, D. Pellowski², S. Thomsen³, T. Schwerdtle^{2,4}, S. Mechsner², M. Maares^{2,3}

¹Clinic for Gynecology, Endometriosis Center Charité, Charité-Universitätsmedizin Berlin; ²Department of Food Chemistry, Institute of Nutritional Science, Universität Potsdam; ³Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Toxikologie; ⁴German Federal Institute for Risk Assessment (BfR), Berlin

Für diese Veranstaltung gibt es 13,5 ZFL-Punkte

Tagungsort:

Landeslabor Berlin-Brandenburg, Rudower Chaussee 29, 12489 Berlin



Parkplätze sind nur im begrenzten Umfang verfügbar (unbewirtschaftet).

Anbindung Nahverkehr:

Aus der Innenstadt: S-Bahn bis Berlin-Adlershof

dann Straßenbahnlinien M17 oder 61 bis Magnusstraße (Fußweg ca. 200 m)

oder Buslinien 162, 163 oder 164 bis Haltestelle Rudower Chaussee/Wegedornstraße (Fußweg: ca. 50 m)

Tagungsbüro geöffnet: am 14.03.2024 ab 9.30 Uhr und 15.03.2024 ab 8.30 Uhr

Verpflegung: Mensa auf Selbstkostenbasis

Weitere Infos zu den Postern: Hochformat A0

Get-together:

Am Montag, den 14. März 2024, findet ab 18.00 Uhr im „Trattoria Il Mondo“, Platz der Befreiung 1, 12489 Berlin, ein Get-together statt. Es sind ausreichend Plätze reserviert. Speisen und Getränke zum Selbstkostenpreis.

Hotelempfehlungen: (kein Kontingent; nur Vorschläge, ohne Gewähr)

Airporthotel Berlin-Adlershof 105 €

Essential by Dorint 95 €

Anmeldung

zur Arbeitstagung der Regionalverbände Nordost der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe in der GDCh, und des Landesverbands Berlin-Brandenburg des Bundesverbandes der Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst e. V.

am **14./15. März 2024**

im Landeslabor Berlin-Brandenburg; Rudower Chaussee 39; 12489 Berlin

Titel, Name, Vorname: _____

Institution/Einrichtung: _____

E-Mail: _____

GDCh-Mitglied: ja nein

GDCh-Mitglieds-Nr.: _____

LVLBB-Mitglied: ja nein

Ich möchte eine Teilnahmebescheinigung:
 ja nein

Ich nehme am Get-together am 14. März 2024 im „Trattoria Il Mondo“ auf Selbstkostenbasis teil: ja nein

Datum:

Unterschrift:

Anmeldung zur Tagung erbeten bis **4. März 2024**

Bitte umgehend zurücksenden an:

Dr. Jörg Häsel

jottha.info

Hussitenstraße 57

13355 Berlin

E-Mail: rv.nordost.lchg@gmail.com