

Preisverleihungen des Bruno-Rossmann-Preises 1992 – 2016

2016

Dr. Stefan Kittlaus, Hamburg

Untersuchung von Matrixeffekten in der Pestizidanalytik – Entwicklung und Validierung einer vollautomatischen Multimethode für über 300 Wirkstoffe in Obst und Gemüse mittels HILIC-RP-MS/MS

2015

Dr. Tabea Pflaum, Karlsruhe

Natriumfreisetzung aus Weißbrot als Grundlage für die Kochsalzreduktion in Backwaren

Dr. Jan Porep, Worms

Anwendung von Nahinfrarotspektroskopie als Schnellverfahren zur Qualitätsbewertung von Traubenmaischen

2013

Franziska Vaagt, Hamburg

Innovative molekularbiologische Methoden für die Lebensmittelanalytik

2010

David Siegel, Berlin

Verbesserung und Vereinfachung der instrumentellen Quantifizierung von Mykotoxinen in Lebensmitteln mittels kovalenter Hydrazinchemie

2008

Dr. Ingrid Walz, Stuttgart

Entwicklung schneller biochemischer Prüfmethoden zur Bestimmung insektizider Organophosphatund Carbamat-Rückständen in pflanzlichen Lebensmitteln

2006

Dr. Gregor Kos, Montreal/Canada

Entwicklung einer FTIR/ATR-Methode zur Bestimmung des Kontaminationsgrades von Getreiden mit Deoxynivalenol (DON)

2005

Dr. Dirk Lachenmeier, Karlsruhe

Entwicklung einer Schnellmethode zur Bestimmung von Ethylcarbamat in Steinobstbränden mittels FTIR-Spektroskopie und multivarianter Datenanalyse

2004

Dr. Stefanie Meier, Lahr

Entwicklung eines Multianalytsensors zur Bestimmung der Zucker Glucose, Fructose und Saccharose für die Vor-Ort-Überwachung von Gärprozessen

2003

Dr. Birgit Gutsche, Heidelberg und Dr. Rüdiger Weißhaar, Winnenden

Beitrag zur Aufdeckung des Bildungsweges von Acrylamid in Kartoffelprodukten via Asparagin und reduzierenden Zuckern

2002

Dr. Roland Perz und Dr. Holger van Lishaut, Stuttgart

Entwicklung einer schnellen und einfachen Methode zur selektiven Bestimmung aller Substanzklassen von Dithio-carbamat-Fungiziden in pflanzlichen Lebensmitteln mittels Ionenpaar-HPLC

2001

Dr. Bernd Klaubert, München

Schnellmethoden für den Nachweis und die Bestimmung von toxikologisch relevanten Schadstoffen im mobilen Laborcontainer Lebensmittelchemie/Ökochemie des Sanitätsdienstes der Bundeswehr

Harald Schäfer, Münster

Einfache Methode zur Bestimmung des Frischezustandes von Haselnüssen über eine Farbreaktion mit Triphenyltetrazoliumchlorid (TTC)

2000

Jörg Stroka, Ispra/Italien

Entwicklung einer einfachen und zuverlässigen Bestimmungsmethode von Aflatoxinen in Lebensmitteln mittels Dünnschichtchromatographie und eines Fluoreszenzdetektors auf Halbleiterbasis

1999

Michelangelo Anastassiades, Stuttgart

Entwicklung schneller und einfacher Methoden zur summarischen Bestimmung von Carbendazim, Benomyl, Thiophanatmethyl und 2,4-D in pflanzlichen Proben mittels SFE-Technik

1998

Anja Ibach, Wuppertal

Entwicklung einer schnellen und einfachen Methode zur Bestimmung von drei Isoxazolylpenicillinen in Rohmilch mittels HPLC-integrierter Festphasenextraktion

1997

Dr. Gabriele-Christine. Chemnitius. Münster

Entwicklung einer schnellen und einfachen Methode zur Bestimmung von biogenen Aminen in Fischen mittels Sensoren

1996

Jürgen Ammon und Dr. Michael Hartmann, Karlsruhe

Entwicklung einer schnellen und vereinfachten Methode zum Nachweis einer Strahlenbehandlung in verarbeiteten Lebensmitteln anhand strahleninduzierter Kohlenwasserstoffe

Dr. Thomas Lötzbeyer, Freising

Entwicklung eines portablen Fließanalysensystems auf der Basis amperometrischer Biosensoren für dezentrale Anwendungen

1995

Dr. Andreas Pfalzgraf, Hamburg

Entwicklung einer schnellen und einfachen Bestimmungsmethode von α-Tocopherol in Fleischproben

1994

Steven Nyanzi, Karlsruhe

Systematische Untersuchung und Optimierung der Bestimmungsmethode von Dithiocarbamat-Fungiziden in pflanzlichen Lebensmitteln

1993

Michael Mayer, München

Entwicklung einer elektrophoretischen Screeningmethode zum Nachweis einer Bestrahlung von zellhaltigen Lebensmitteln

1992

Frank Bohnenstengel, Berlin

Anwendung einer schnellen, sehr empfindlichen statischen Headspace-GC-Methode zur Untersuchung von Lebensmitteln im Hinblick auf Aromaverluste bzw. -abweichungen

Dr. Ute Hagenauer-Hener und Dr. Uwe Hener, Eschborn

Entwicklung einer einfachen, praxisorientierten HPLC-Simultanmethode zur Bestimmung relevanter Lebensmittelzusatz- und -inhaltsstoffe