

**Das Warm-up: Auftaktveranstaltung der AG JLC  
am 04. März 2021, 13.00 – 17.00 und 19.00 – 21.00**

<b>Begrüßung</b>	
13.00 – 13.15	<p><b>Grußworte des Vorstandes der AG JLC</b> <i>Maïke Arndt, Johanna Barz und Marcel Debong</i></p> <p><b>Grußworte des Vorstandes der LChG</b> <i>Katrin Hoenicke</i></p>
<b>Posterflashtalks Session I</b>	
13.15 – 14.45	<p><b>Ist Apfel gleich Apfel – wird das Potential nicht kommerzieller Apfelsorten unterschätzt?</b> <u>Julia A. H. Kaeswurm</u>, M. R. Burandt, M. Buchweitz <i>Abteilung Lebensmittelchemie des Institutes für Biochemie und Technische Biochemie der Universität Stuttgart</i></p> <hr/> <p><b>Stabilisotopenanalytik zur Herkunftsbestimmung der Mittelmeermuschel (<i>Mytilus galloprovincialis</i>) in der Lebensmittelaufentifizierung</b> <u>Jan Weber</u><sup>1</sup>, J. Molkentin<sup>2</sup> <sup>1</sup><i>Max Rubner-Institut, Nationales Referenzzentrum für authentische Lebensmittel, Kiel</i> <sup>2</sup><i>Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch, Kiel</i></p> <hr/> <p><b>Phytinsäuregehalt von Ackerbohnen (<i>Vicia faba</i>) im Kontext exogener Einflussfaktoren</b> <u>Jenny Zehring</u>, S. Walter, S. Rohn <i>Universität Hamburg, Hamburg School of Food Science, Institut für Lebensmittelchemie</i></p> <hr/> <p><b>Einfluss der Matrix auf den thermischen Abbau von Glucosinolaten</b> <u>Matthias Renz</u><sup>1,2</sup>, S. Rohn<sup>3</sup>, F. S. Hanschen<sup>1</sup> <sup>1</sup><i>Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e.V.</i> <sup>2</sup><i>Universität Hamburg, Hamburg School of Food Science, Institut für Lebensmittelchemie</i> <sup>3</sup><i>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie</i></p> <hr/> <p><b>Interactions of apocarotenoids and thiol containing compounds</b> <u>Maximilian Martin</u><sup>1-3</sup>, H. M. Rawel<sup>2</sup>, J. Sahre<sup>2</sup>, A. Henze<sup>3</sup>, S. Baldermann<sup>1,4</sup> <sup>1</sup><i>Leibniz Institute of Vegetable and Ornamental Crops (IGZ) e.V.</i> <sup>2</sup><i>University of Potsdam, Institute of Nutritional Science</i> <sup>3</sup><i>University of Potsdam, Institute of Nutritional Science, Junior Research Group ProAID</i> <sup>4</sup><i>University of Bayreuth, Food Metabolome, Faculty of Life Sciences</i></p> <hr/> <p><b>Differentiation of spoilage related bacteria using fibre-coupled Raman spectroscopic mapping combined with multivariate statistics</b> <u>Rene Breuch</u><sup>1</sup>, D. Klein, E. Siefke, M. Hebel, U. Herbert, J. Kreyenschmidt, C. Wickleder, P. Kaul <sup>1</sup><i>University of Applied Sciences Bonn-Rhein-Sieg</i></p>

<b>Plenarvortrag</b>	
14.45 – 15.30	<b>Schreibblockaden überwinden</b> <i>Carsten Carstens</i>
15.30 – 15.45	<b>Kaffeepause</b>
<b>Posterflashtalks Session II</b>	
15.30 – 17.00	<b>Quantification of Furan Derivatives in Coffee Products by SIDA-HS-SPME-GC/MS</b> <u>Lukas Benzenberg</u> <sup>1</sup> , P. W. Elsinghorst <sup>1,2</sup> <sup>1</sup> Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr München <sup>2</sup> Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften
	<b>Untersuchungen zur Bildung von Zwischenprodukten und Farbstoffen der Maillard-Reaktion in Keksen</b> <u>Hanna Mella</u> , S. Rohn, C. Kanzler <i>Technische Universität Berlin, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik</i>
	<b>Reaktionen zwischen Zuckerabbauprodukten und Produkten aus der Lipidoxidation</b> <u>Stefan Klaußnitzer</u> <i>Technische Universität Berlin, Fakultät III, Prozesswissenschaften, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik</i>
	<b>LC-MS-Bestimmung polarer Lipide in Getreide durch einen komplementären Ansatz aus hydrophiler Interaktionsflüssigchromatographie (HILIC) und Umkehrphasen-HPLC gekoppelt mit hochauflösender Massenspektrometrie</b> <u>Svenja Schneider</u> <sup>1</sup> , S. Hammann <sup>2</sup> , H. Hayen <sup>1</sup> <sup>1</sup> Westfälische Wilhelms-Universität Münster, Institut für Anorganische und Analytische Chemie <sup>2</sup> Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Department Chemie und Pharmazie
	<b>Zusammenhang zwischen Aktivität und Gehalt von Amylase/Trypsin-Inhibitoren in verschiedenen Weizenarten</b> <u>Nora Jahn</u> , K. A. Scherf, S. Geißlitz <i>Karlsruher Institut für Technologie</i>
	<b>Entwicklung eines Verfahrens zur quantitativen Bestimmung von Weizen, Roggen, Dinkel und Gerste durch digitale PCR</b> <u>Christian Schulze</u> , A.-C. Geuthner, D. Mäde <i>Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt, Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit</i>
<b>Abendprogramm</b>	
<b>Pub-Quiz und Preisvergabe der besten Posterflashtalks</b>	
19.00 – 21.00	<b>Spannendes Online-Pub-Quiz</b> <i>Von Lebensmitteln bis Chemie</i>