

Das Warm-up: Auftaktveranstaltung der AG Junge Lebensmittelchemie zu den Regionalverbandstagungen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft

am 01. März 2023, 13.00 – 16.00, via Zoom

Zugangslink:

<https://us06web.zoom.us/j/89982801945?pwd=OG9pL05LVUlaZzN5Q3dDZWFrL295QT09>

Meeting-ID: 899 8280 1945

Passwort: AGJLC

Begrüßung	
13.00 – 13.15	Grußworte der AG JLC <i>Melanie Kwasnicki, Moritz Popp und Sammy Venegas</i> Grußworte des Vorstandes der LChG <i>Dr. Frank Heckel</i>
Posterflashtalks Session I	
13.15 – 13.55	Identifizierung von antioxidativen Verbindungen in Mikroalgen und Cyanobakterien <i>A. Paulus, S. Grebenteuch, S. Rohn</i> <i>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik</i>
	Meeresplastik-Analytik – unerwünschte Stoffe im unerwünschten Stoff <i>M. Fortmann, M. Schröder, E. Jantzen, J. Kuballa</i> <i>GALAB Laboratories GmbH</i>
	Die große LebensmittelchemieGehaltsumfrage der AG JLC 2020/21 <i>AG Junge Lebensmittelchemie</i>
	Antioxidative und prooxidative Eigenschaften von Kaffeemelanoidinen in Abhängigkeit <i>J. Schwarze, J. Raupbach, S. Rohn, C. Kanzler</i> <i>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik</i>
	Untersuchungen von Kaffeemodellsystemen zur Charakterisierung der Reaktivität von Hydroxyzimtsäuren in nicht-enzymatischen Bräunungsreaktionen <i>N. Proksch, L. V. Bork, S. Rohn, C. Kanzler</i> <i>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik</i>
14.00 – 14.15	Kaffeepause

Posterflashtalks Session II

14.15 – 15.05 **Leitfaden für das praktische Jahr – 2. Staatsexamen Lebensmittelchemie**
AG Junge Lebensmittelchemie

Schlechte Chromatographie polarer Substanzen? Nicht mit HILIC!

S. Badekow, M. Schröder, D. Dörfel, E. Jantzen, J. Kuballa
GALAB Laboratories GmbH

Methylglyoxal in der Maillard-Reaktion – Charakterisierung verschiedener Modellmelanoidine in Abhängigkeit der Aminokomponente

T. Rüger, L. V. Bork, S. Rohn, C. Kanzler
Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik

Absolute und relative Quantifizierung immunoaktiver Peptide in glutenfreiem Bier

K. Maß, B. Lexhaller, K. Scherf
Karlsruher Institut für Technologie, Institut für Angewandte Biowissenschaften, Abteilung für Bioaktive und Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe

Glykierungsreaktionen während des Brauprozesses: Studien zur Reproduzierbarkeit der Bierherstellung im Labormaßstab

P. Strotzer, M. Kwasnicki, T. Henle
Technische Universität Dresden, Professur für Lebensmittelchemie

15.05 – 15.10 Abstimmung Posterpreis

Vortrag

15.10 – 15.55 **Wie funktioniert die «Früherkennung Lebensmittelsicherheit» am Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)?**

Thomas Lüthi, MSc
Eidgenössisches Departement des Innern, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Abteilung Risikobewertung

Verabschiedung

16.00 **Preisverleihung, Schlussworte**
Melanie Kwasnicki, Moritz Popp und Sammy Venegas