



Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Bayern

Arbeitstagung 2023

Programm

7. März 2023

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
Veterinärhörsaal (Gebäude D, Raum 0-37)
Veterinärstr. 2
85764 Oberschleißheim

**mit 11 Fortbildungs-
punkten anerkannt**



Liebe Kolleginnen und Kollegen, liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

die diesjährige Regionalverbandstagung findet in Oberschleißheim im Veterinärhörsaal des LGL statt. Dafür ist es gelungen, ein sehr interessantes und abwechslungsreiches Programm anzubieten.

Eine wichtige Aufgabe der Regionalverbände ist es, den Gedankenaustausch auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und deren Nachbardisziplinen zu fördern und fachliche Anregungen zu vermitteln. Wir wollen den wissenschaftlichen Nachwuchs fördern und ihm Gelegenheit geben, wissenschaftliche Arbeiten in Form von Diskussionsbeiträgen zu gestalten. Dabei ist es wünschenswert, dass ein möglichst umfassendes Spektrum an Themen angesprochen wird.

Wir freuen uns auf eine interessante Tagung

Ihre Dr. Magnus Jezussek Prof. Dr. Corinna Dawid

PROGRAMM 7. MÄRZ 2023

Begrüßung

10:00 - 10:15	<i>Vorsitzender des RV Bayern</i> <i>Magnus Jezussek, LGL, Erlangen</i>
	<i>Mitglied im Vorstand der LChG</i> <i>Katrin Janßen, IQ.Köln, Köln</i>

Lebensmittelsicherheit und -überwachung 1

10:15 - 10:45	Hanf und CBD in Lebensmitteln: Nur selten verkehrsfähig Christoph Wiedmer Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim
10:45 - 11:15	Radioaktivitätsmessung in Lebensmitteln Marco Reichel Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr München
11:15 - 11:45	Kaffeepause

Lebensmittelsicherheit und -überwachung 2

11:45 - 12:15	Unfall-Notfall-Verdachtsfall: Tierarzneimittelrückstände in notgeschlachteten Rindern Claudia Zieting Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen
12:15 - 12:45	Die berufspraktische Ausbildung in Bayern Thomas Siegl Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen
12:45 - 13:45	Mittagspause

Aktuelles aus der Forschung 1

13:45 - 14:15	Molecular Assessment of Metabolome Alterations in <i>Lotus japonicus</i> Roots Induced by Arbuscular Mycorrhiza Josef Ranner ¹ , Michael Paries ² , Georg Stabl ² , Caroline Gutjahr ² , Timo D. Stark ¹ , Corinna Dawid ¹ ¹ Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik, TU München ² Professur für Pflanzengenetik, TU München
14:15 - 14:45	Anreicherung von DPP-IV inhibierenden Peptide in Quinoa zur Behandlung von <i>Diabetes mellitus</i> Typ II Magdalena Holzer ¹ , Tabea Kröber ² , Verena Mittermeier-Kleßinger ¹ , Roland Kerpes ² , Thomas Becker ² , Corinna Dawid ¹ ¹ Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik, TU München ² Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, TU München
14:45 - 15:15	Kaffeepause

Aktuelles aus der Forschung 2

15:15 - 15:45	Automated Solvent-Assisted Flavour Evaporation: Ein Beitrag zur Geruchstoffforschung 2.0 C. Stübner, P. Schlumpberger, M. Steinhaus Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München
15:45 - 16:15	Gelbildende Eigenschaften pflanzlicher Proteine – Charakterisierung und Modifikation mittels physikalisch-chemischer Verfahren Laura Scheuer ¹ , Susanne Gola ¹ , Stephanie Mittermaier ¹ , Ute Weisz ^{1,2} ¹ Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising ² Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Universität Bonn
16:15	Verabschiedung

Posterpräsentationen

1. The Proteomes that Feed the World

Andrea Piller, Sarah Brajkovic, Qussai Abbas, Paula Andrade-Galan, Ezgi Aydin, Gianluca Corongiu, Guido Giordano, Genc Haljiti, Sophia Hein, Jiuyue Pan, Mario Picciani, Veronica Ramirez, Patrick Röhl, Cemil Saylan, Armin Soleymaniniya, Sebastian Urzinger, Lukas Würstl, Viktoriya Avramova, Corinna Dawid, Dmitrij Frishman, Caroline Gutjahr, Stephanie Heinzlmeir, Ralph Hückelhoven, Christina Ludwig, Josch Pauling, Chris Schön, Claus Schwechheimer, Mathias Wilhelm, Brigitte Poppenberger, Bernhard Küster
Elite Network of Bavaria, School of Life Sciences, TU München

2. Charakterisierung von Epoxy-modifizierten Lipiden der Pflanze Kalijiri (*Centratherum anthelminticum*)

Sophia Spielmannleitner, Simon Hamann
Juniorprofessur für Lebensmittelsicherheit und -qualität, FAU Erlangen-Nürnberg

3. Etablierung einer Methode zur Bestimmung von Propionsäure in Backwaren mittels automatisierter Wasserdampfdestillation

Christina Schopf, Sabrina Bottesch, Carolina Schury, Werner Höbel
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim

4. Kupfer in Chiasamen

Peter Christa, Anna Dach, Martin Heimrich, Frank Stückrath, Thomas Siegl
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen

5. Screening auf Tropanalkaloid-bildende Pflanzen in Lebensmitteln mittels real-time PCR

Melanie Pavlovic¹, Julia Pauly¹, Jennifer Mels², Ulrich Busch¹, Ingrid Huber¹
¹Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim
²Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen

6. Hautbleichmittel – birgt ihre Anwendung Risiken?

Katharina Schlereth¹, Johanna Dierks¹, Ingrid Neudorfer-Schwarz²
¹Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Bad Kissingen
²Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim