



Lebensmittelchemische
Gesellschaft

Fachgruppe in der
Gesellschaft Deutscher
Chemiker

Regionalverband
Bayern

Arbeitstagung 2016

Programm

Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmit-
telsicherheit
Erlangen

10. März 2016



PROGRAMM

9.00-9.05 *Begrüßung*

Lebensmittelanalytik

9.05-9.25 **Struktur und Zusammensetzung von
HMW-Gliadinen aus Weizen**
M. Schmid, H. Wieser, P. Köhler, Freising

9.25-9.45 **Entwicklung einer LC-MS-Methode zur
Quantifizierung von Puroindolinen in
Weizenmehl**
C. Vogel, P. Köhler, Freising

9.45-10.05 **Mit Phytosteryl/-stanylfettsäureestern
angereicherte neuartige Lebensmittel –
Entwicklung neuer analytischer Ansätze
für eine umfassende Charakterisierung**
B. Scholz¹, V. Lander², K.-H. Engel¹, ¹Freising,
²Oberschleißheim

10.05-10.30 *Kaffeepause*

Lebensmittelsicherheit

10.30-10.50 **Vergleich der Spezifität von ELISA Test
Kits gegenüber Prolamin- und Glu-
telinfraktionen**
B. Lexhaller, C. Tompos, P. Köhler, K. Scherf,
Freising

10.50-11.10 **Entwicklung einer real-time PCR zum
qualitativen Nachweis von Damhirsch
(*Dama dama*), Rothirsch (*Cervus
elaphus*) und Reh (*Capreolus capreolus*)**
B. Knörr, G. Schulze, A. Carl, Erlangen

11.10-11.30 **Proteinnachweis mit LC-MS/MS - Verfä-
lschungen bei Lebensmitteln schnell er-
kennen**
R. Klinger, Oberschleißheim

11.30-11.45 *Wahl eines neuen Regional-
verbandsvorsitzenden*

11.45-13.15 *Postersession, Mittagspause*

11.45-13.15 **Workshop Arbeitsgruppe
JLC --- Für Verpflegung ist gesorgt ---**

Physiologie

13.15-13.35 **Nutritive Modulatoren des Fettsäurere-
zeptors 1 (FFAR1)**
J. Lach¹, C. Schöfl², A. Hamacher³, M. U. Kas-
sack³, M. Pischetsrieder¹, ¹Erlangen-Nürnberg,
²Erlangen, ³Düsseldorf

13.35-13.55 **Charakterisierung und physiologische
Wirkung von aroma-aktiven Verbindun-
gen in gefriergetrocknetem Thymian
(*Thymus vulgaris*)**
C. Schmid, D. Krautwurst, P. Schieberle, Freising

Sensorik

13.55-14.15 **Charakterisierung geruchsaktiver Sub-
stanzen in Kinderprodukten – wann ist
die Schwelle zur Geruchsbelästigung
überschritten?**
A. Büttner^{1,2}, P. Denk^{1,2}, E.-M. Kröner², C. Leich-
senring², O. Matheis¹, D. Reger¹, C. Velasco-
Schön², C. Wiedmer^{1,2}, ¹Freising, ²Erlangen

14.15-14.35 **Untersuchung flüchtiger Verbindungen in
schwarzen Johannisbeeren (*Ribes nig-
rum* L.)**
K. Jung, O. Fastowski, I. Poplacean, K.-H. Engel,
Freising

14.35-14.55 **Veränderungen von Schlüsselaromastof-
fen in Shiitake Pilzen beim Garprozess**
P. Schmidberger, P. Schieberle, Freising

- 14.55-15.20 *Kaffeepause*
- 15.20-15.40 **Characterization of the Key Aroma Compounds of Two Rums Made from Different Raw Materials by Means of the Sensomics Approach**
L. Franitza, M. Granvogl, P. Schieberle, Freising
- 15.40-16.00 **Aromaaktive Verbindungen in Cempedak – Unterschiede zu Jackfrucht**
J. E. Grimm, M. Steinhaus, Freising
- 16.00-16.20 **Charakteristische Sortenunterschiede in den Schlüsselaromastoffen deutscher Flavor-Hopfen**
S. Neiens, M. Steinhaus, Freising
- 16.20-16.40 **Charakterisierung von Schlüsselaromastoffen in frischem und getrocknetem Salbei (*Salvia officinalis*)**
M. Jonas, P. Schieberle, Freising
- 16.40-17.00 **Sliced metabolomics - Die Metabolomanalyse von *S. cerevisiae* mittels HPLC-NMR offline Kopplung**
R. Hammerl, O. Frank, T. Hofmann, Freising
- 17.00-17.20 **Entwicklung eines analytischen 2D-HPLC-Systems zur Anwendung in Metabolomics-Studien**
M. Grübner, A. Dunkel, F. Steiner, T. Hofmann, Freising

POSTER (alphabetisch nach Erstautor)

- P1 **Methodenentwicklung zum Nachweis von Polybromierten Diphenylethern (PBDE) in Lebensmitteln und beim Humanbio-monitoring**
M. Albrecht, K. Büchner, B. Hilger, F. Stindl, Oberschleißheim
- P2 **Hygienestatus von Haarwildfleisch**
H. Bauer¹, H. Schreiner¹, C. Fella², I. Kraemer², U. Messelhäuser², ¹Erlangen, ²Oberschleißheim

- P3 **Identifizierung von stacheligem Kugelfisch (*Ephippion guttifer*) in einer als See-teufel bezeichneten Probe**
A. Carl¹, G. Näumann², T. Grünewald¹, ¹Erlangen, ²Hamburg
- P4 **Multiplex real-time PCR zur Überprüfung der Deklaration von als vegetarisch bzw. vegan ausgelobten Lebensmitteln**
M. Demleitner, D. Sebah, U. Busch, I. Huber, Oberschleißheim
- P5 **Nachweis der allergenen Zutat Sesam mittels loop-mediated isothermal amplification (LAMP)**
A. Demmel, C. Rampl, D. Sebah, M. Schrempp, U. Busch, I. Huber, Oberschleißheim
- P6 **Einfluss verschiedener Master Mix-Produkte und Oligos verschiedener Hersteller auf die real-time PCR**
P. Guertler, U. Busch, Oberschleißheim
- P7 **Entwicklung einer Methode zum Nachweis von Organophosphat-Hydrolyseprodukten in Trinkwasser mittels Ionenchromatographie**
D. Jantke, M. Weber, T. Zimmermann, N.M. Herkert, München
- P8 **Identifikation von Fehlgeruch verursachenden Störsubstanzen in Kunststoffspielzeug**
E.-M. Kröner¹, A. Büttner^{1,2}, ¹Erlangen-Nürnberg, ²Freising
- P9 **Identifizierung von Speise- und Giftpilzen mittels MALDI-TOF MS**
M. Pavlovic, M. Maggipinto, G. Spielmann, U. Busch, I. Huber, Oberschleißheim
- P10 **Entwicklung und Validierung einer Methode zur quantitativen Bestimmung von Fumonisin B1 und B2 in Mais und Maisprodukten durch HPLC-FLD**
C. Rampl¹, F. Kaltner², A. Rohe¹, ¹Garching, ²Freising

- P11 **Untersuchung von Lachs mittels Stabilisotopenanalyse**
A. Schellenberg, J. Ohsam, A. Schaupt, M. Stöcklein, Oberschleißheim
- P12 **Schnellverfahren zur semi-automatisierten DNA-Extraktion aus Fischen sowie Krebs- und Weichtieren**
D. Sebah, H. Doleski, G. Spielmann, U. Busch, I. Huber, Oberschleißheim
- P13 **Vergleich verschiedener Probenaufbereitungsverfahren für die Identifizierung von Fischarten mittels MALDI-TOF-MS**
G. Spielmann, M. Pavlovic, M. Maggipinto, U. Busch, I. Huber, Oberschleißheim
- P14 **Etablierung einer einsatztauglichen Methode zur Prüfung von Lebensmitteln auf Kontamination mit Mineralöl**
F. Waßmer, H. Lippke, W. Dammertz, München
- P15 **Untersuchung des Einflusses von Fett auf die Proteinoxidation in Milch durch Methioninsulfoxid Profiling**
J. Wüst, M. Pischetsrieder, Erlangen-Nürnberg

ALLGEMEINE HINWEISE

- Tagungsort** Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Raum A-1-01, Eggenreuther Weg 43, 91058 Erlangen
- Anfahrt und Lageplan** https://www.lgl.bayern.de/kontakt/kontakt_erlangen.htm
- Anmeldung** Die Tagung wird von der Zentralstelle für die Fortbildung von Lebensmittelchemikern (ZFL) als Fortbildungsveranstaltung (12 Punkte) anerkannt. Für Teilnehmer, die am Zertifizierungsverfahren der ZFL teilnehmen wollen, ist eine Anmeldung obligatorisch. Veranstaltungscodex: 007001412
- Anmeldung auf beigefügtem Formular bis **spätestens 23.02.2016** an:
Dr. Michael Granvogl
Technische Universität München
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie
Lise-Meitner-Straße 34
85354 Freising
Fax: 08161-712970

