



Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

die diesjährige Regionalverbandstagung findet in Kulmbach und Bayreuth statt. Dafür ist es gelungen, gemeinsam mit der AG Junge LebensmittelchemikerInnen, dem Lehrstuhl für Bioanalytik und Lebensmittelanalytik, der Forschungsstelle für Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht der Universität Bayreuth, dem Max Rubner-Institut und der Firma IREKS in Kulmbach ein sehr interessantes und abwechslungsreiches Programm anzubieten. Wir haben uns entschieden, die Tagung nach langen Jahren wieder zweitägig anzubieten. Die Jungen Lebensmittelchemiker bieten am ersten Tag einen eigenen Workshop zum Thema Präsentationstechniken an, gefolgt von einer Industrieexkursion und einem gemütlichen Beisammensein am Abend in Bayreuth, um dem Erfahrungsaustausch zwischen aktiven und passiven Mitgliedern in Universität, Industrie und Behörden ausreichend Raum zu geben. Damit sollte auch für die Jungen LebensmittelchemikerInnen die Möglichkeit bestehen, sich mit erfahrenen Kolleginnen und Kollegen auszutauschen und eigene Netzwerke zu knüpfen und auszubauen. 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

Ihr Dr. Ulrich Busch Benedikt Bächler Prof. Dr. Andreas Römpf

Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Bayern

Arbeitstagung 2017

Programm

21. - 22. März 2017

Kulmbach

Max Rubner-Institut,
E.-C.-Baumann-Straße 20

und

Bayreuth

Universität Bayreuth
Hörsaal H25, RW I

mit 15 Fortbildungspunkten anerkannt
Veranstaltungscodes:
007001601



PROGRAMM 21. MÄRZ 2017		PROGRAMM 22. MÄRZ 2017	
Begrüßung		Begrüßung	
12:00	<p>Vorsitzender des RV Bayern Dr. Ulrich Busch, LGL, Oberschleißheim</p> <p>Vorstand AG Junge LebensmittelchemikerInnen Benedikt Bächler</p>	09:00 - 09:30	<p>Vorsitzender des RV Bayern Dr. Ulrich Busch, LGL, Oberschleißheim</p> <p>Vorsitzende der LChG Prof. Dr. Monika Pischetsrieder, Universität Erlangen-Nürnberg</p> <p>Vizepräsident der Universität Bayreuth Prof. Dr. Thomas Scheibel</p> <p>Lehrstuhl für Bioanalytik und Lebensmittelanalytik Prof. Dr. Andreas Römpp, Universität, Bayreuth</p>
Workshop Präsentationstechniken			
12:00 - 14:00	<p><u>Workshop der AG JLC</u> Max Rubner-Institut, Kulmbach</p>		
Industrieexkursion		Lebensmittelrecht	
14:30 - 17:00	<p>Firma IREKS Lichtenfelser Str. 20, 95326 Kulmbach</p>	09:30 - 10:00	<p>Neues vom Hygienebarometer – Das Kontrollergebnis-Transparenz-Gesetz aus NRW <u>Möstl M.</u>, Forschungsstelle Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht, Universität, Bayreuth</p>
Abendveranstaltung		10:00 - 10:20	<p>Clean Labelling – Grundlagen und Ergebnisse <u>Schlicht C.</u>, LGL, Oberschleißheim</p>
ab 19:00	<p>Brauereigaststätte Liebesbier Andreas-Maisel-Weg 1 95445 Bayreuth Tel.: 0921-46008020</p>	10:30 - 11:00	<p>Kaffeepause</p>
		Physiologie	
		11:00 - 11:20	<p>3,4-DGE – ein α-Dicarbonyl, das Cysteine modifiziert <u>Atzenbeck L.</u>, Göttler A., Pischetsrieder M., FAU, Erlangen-Nürnberg</p>
		11:20 - 11:40	<p>Charakterisierung von flüchtigen Knoblauch-Metaboliten in Muttermilch und Urin <u>Scheffler L.</u>, Saueremann Y., Heinlein A., Sharapa C., Buettner A. Henriette Schmidt-Burkhardt Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, FAU Erlangen</p>
		Sensorik	
		11:40 - 12:00	<p>Vergleichende Untersuchungen zum Aroma von glutenfreien Broten und Weizenbrot <u>Böswetter A.</u>, Schieberle P., Köhler P., DFA, Freising</p>

12:00 - 12:20	Zum Vorkommen geruchsaktiver Mengen an (1R,4S)-Calamenen in verschiedenen pflanzlichen Lebensmitteln <i>Neiens S., Geißlitz S., Steinhaus M., DFA, Freising</i>	POSTERPRÄSENTATIONEN 1. M3P – Multi-Method-Multi-Parameter analysis using combined multielement IRMS and NMR data allows differentiation of geographical and botanical origin of fine cocoa <i>Bindereif S., Schubert J., Rösch P., Gebauer G., Schwarzingen S., BayCEER – Universität, Bayreuth</i> 2. Characterization of Manuka and Kanuka Honey by NMR-Profiling <i>Brauer F., Kämpf B., Rösch P., Rogers K., Schwarzingen S., ALNuMed GmbH, Universität Bayreuth</i> 3. Extra Virgin 2.0: NMR-Fingerprints add Value to Olive Oil <i>Hoffmann N., Brauer F., Kolb P., Rösch P., Schwarzingen S., ALNuMed GmbH, Universität Bayreuth</i> 4. Regional oder vergammelt? Einsatz der NMR-Spektroskopie zur simultanen Überprüfung von Authentizität und Lebensmittelsicherheit am Beispiel von Fisch <i>Köberle L., Miller A., Busch U., Rösch P., Schwarzingen S. 1, ALNuMed GmbH, LGL Oberschleißheim und Universität Bayreuth</i> 5. Einsatz der 1H-NMR-Spektroskopie zum Herkunftsnachweis von Wein <i>Krenz O., Wachter H., Christoph N., Seifert S., Busch U, LGL, Würzburg</i> 6. Herkunftsbestimmung von Regenbogenforellen (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) mittels Stabilisotopenanalyse <i>Schellenberg A., Miller A., Ohsam J., Schaupt A., Stöcklein M., LGL, Oberschleißheim</i> 7. High resolution mass spectrometry imaging of biological samples <i>Desbenoit N., Fatangare A., Mörlein S., Treu A., Race A., Kokesch-Himmelreich J., Römpf A.</i> <i>Lehrstuhl für Bioanalytik und Lebensmittelanalytik, Universität, Bayreuth</i>
12:30 – 13:30	Mittagspause	
	Technologie	
13:30 - 13:50	Einfluss der Lebensmittelverarbeitung auf die Zusammensetzung verschiedener Weizenproteinfraktionen <i>Vokrouhlik T., Scherf K., DFA, Freising</i>	
	Analytic	
13:50 - 14:10	Kombination chromatographie-basierter, bildgebender und ambienter Massenspektrometrie-Methoden in der Lebensmittelanalytik <i>Römpf A., Universität, Bayreuth</i>	
14:10 - 14:30	Quantification of the Bioburden of Minced Pork Using a Hand-held Fluorescence Device <i>Grimmler C., Kuhfuß T., Heiden M., Schmidt H. Universität, Bayreuth, Chair of Bioanalytical Sciences and Food Analysis, Kulmbach, Freshdetect GmbH, Pullach</i>	
14:30 - 14:50	Quantifizierung des Zöliakie-aktiven 33-mer Peptids in Weizenmehlen <i>Scherf K., Schalk K., Lang C., Wieser H., Köhler P., DFA, Freising</i>	
15:00 - 15:30	Kaffeepause	
15.30 - 15:50	Extra Nativ 2.0 – Umfassende Qualitäts- und Authentizitätsprüfung von Olivenöl mittels NMR und kombinierten Methoden <i>Schwarzingen S., Hoffmann N., Kolb P., Förner E., Brauer F., Rösch P., ALNuMed GmbH, Universität Bayreuth</i>	
15:50 - 16:10	Blickwinkel: Fleisch im Fokus? <i>Brüggemann D., Max Rubner-Institut, Kulmbach</i>	
16.10-16.20	Verabschiedung	

8. Shelf Life and the Effects of Oxidative Stressing in Edible Oils – A Combined NMR and NIR Study

Kolb P., Förner E., Hoffmann N., Brauer F., Rösch P., Schwarzinger S., ALNuMed GmbH, Uni Bayreuth

9. Mobile Raman System for the Pre-rigor Detection of Meat Quality

Scheier R., Schmidt H.

Universität, Bayreuth

Chair of Bioanalytical Sciences and Food Analysis, Kulmbach

10. Non-invasive Measurement of pH and Metabolic State of Meat Using Raman Spectroscopy

Schmidt H., Scheier R., Universität, Bayreuth

Chair of Bioanalytical Sciences and Food Analysis, Kulmbach

11. Werbeaussagen bei Kosmetika - fundierte Verbraucherinformation oder nur Kaufanreiz?

Bumberger E., LGL, Oberschleißheim

12. Neues Tabakerzeugnisgesetz und neue Tabakerzeugnisverordnung

Osiander-Fuchs H., LGL, Oberschleißheim

13. Pomegranate polyphenols attenuate oxidative stress by modulating Nrf2 in SHSY5Y neuroblastoma cells

Heymich M., Lehrstuhl für Lebensmittelchemie | Henriette Schmidt-Burkhardt

Lehrstuhl, FAU Erlangen-Nürnberg

14. Schnelle Hydrolyse von Isoflavonglykosiden während In-Vitro-Estrogenitätstests

Kleider C., von Coellen A., Veth S., Lehmann L., Universität, Würzburg

15. Physico-chemical and sensory quality of the lulo fruit is high but varies seasonally under greenhouse conditions

Messinger J., Endreß A. 1, Brauer F., Schwarzinger S., Lauerer M., Universität,

Bayreuth

16. Untersuchung und Beurteilung von reinen Lebensmittelzusatzstoffen am Beispiel Farbstoffe

Eckerlein J., Schlicht C., Schramek N., Mathes J., LGL, Oberschleißheim

17. Amino acid profile of turkey hens for the detection of meat fraud with amino acid solutions

Kranz B, Andrée S., Brüggemann D., Max Rubner-Institut, Kulmbach

18. Untersuchung des mutagenen Potenzials des $\alpha,\beta,\gamma,\delta$ -ungesättigten Lactons Protoanemonin in kultivierten V79 Zellen

Macziol M., Eckerlein J., Huang G., Decker M., Lehmann L., Universität,

Würzburg

19. Free fatty acids attenuate food craving

Khider, T. Lehrstuhl für Lebensmittelchemie | Henriette Schmidt-Burkhardt

Lehrstuhl, FAU Erlangen-Nürnberg

20. Auswirkungen von thermischen und mechanischen Behandlungen auf die Proteinverteilung und die funktionellen Eigenschaften von Weizenmehl

Vogel C., Köhler P., DFA, Freising

21. Etablierung einer DNA-Sequenzierungsstrategie für die Identifizierung von Krebstieren

Diedrich J., Spielmann G., Huber I., LGL, Oberschleißheim