

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

die diesjährige Regionalverbandstagung findet in München statt. Dafür ist es gelungen, gemeinsam mit der AG Junge LebensmittelchemikerInnen, und der Überwachungsstelle für öffentlich-rechtliche Aufgaben des Sanitätsdienstes der Bundeswehr Süd sowie der Firma HiPP in Pfaffenhofen ein sehr interessantes und abwechslungsreiches Programm anzubieten. Auch dieses Jahr wird die Tagung, nach der guten Resonanz im letzten Jahr wieder zweitägig angeboten. Am ersten Tag findet eine Industrieexkursion in Pfaffenhofen statt. Am Abend ist ein gemütliches Beisammensein in Weißenstephan geplant, 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 Angelika Gabler Dr. Boris Mey



Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Bayern

Arbeitstagung 2018

Programm

20. - 21. März 2018

**Industrieexkursion
Pfaffenhofen**

und

**Überwachungsstelle für öffentlich-rechtliche Aufgaben
des Sanitätsdienstes der Bundeswehr Süd**

**Dachauer Straße 128;
80637 München**

**mit 13 Fortbildungs-
punkten anerkannt**
Veranstaltungscode:
007001717



PROGRAMM 20. MÄRZ 2018		Lebensmittelrecht	
Industrieexkursion		09:30 - 10:00	Die neue Kontrollbehörde (KBLV) stellt sich vor <i>Thielen, C.,</i> Bayerische Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
16:00 - 18:00	HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG Georg-Hipp-Straße 7 85276 Pfaffenhofen (Ilm) Zentrale Telefon: +49 (0) 84 41 / 7 57-0 Fax: +49 (0) 84 41 / 7 57-402 (Die Industrieexkursion ist bereits ausgebucht)	10:00 - 10:30	Aktuelles aus der Lebensmittelkennzeichnung – Von ‚Pflanzenkäse‘ bis ‚Dextro-Energy‘ <i>Simon, R.,</i> Forschungsstelle für deutsches und europäisches Lebensmittelrecht der Universität Bayreuth (FLMR)
Abendveranstaltung		10:30 - 11:00	Kaffeepause
ab 19:00	<i>Braustüberl Weihenstephan</i> 85354 Freising Weihenstephaner Berg 10 Telefon: 08161-13004	Analytik	
		11:00 - 11:15	Bestimmung von sprengstofftypischen Verbindungen in Wasser mittels HPLC-DAD <i>Schmidt, C., Vujtovic-Ockenga, N., Lippke, H.</i> Zentrales Inst. des Sanitätsdienstes der Bundeswehr, Garching
		11:15 - 11:30	Insekten: Herausforderung für den Gaumen und die Analytik <i>Haase, I.</i> <i>Eurofins Genomics, Ebersberg</i>
		11:30 - 11:45	Neue MS-Methode zur Bestimmung der Kornhärte in Weizen <i>Vogel, C.¹, Scherf, K.¹, Köhler, P.²</i> ¹ Leibniz-Institute for Food Systems Biology, TU Munich ² Biotask AG, Esslingen
PROGRAMM 21. MÄRZ 2018		11:45 – 12.00	Diskussion
Begrüßung		Diverses	
09:00 - 09:30	<i>Vorsitzender des RV Bayern</i> <i>Dr. Ulrich Busch, LGL, Oberschleißheim</i> <i>Vorsitzende der LChG</i> <i>Prof. Dr. Monika Pischetsrieder, Universität Erlangen-Nürnberg</i> Leiter der Überwachungsstelle für öffentlich-rechtliche Aufgaben des Sanitätsdienstes der Bundeswehr Süd <i>Dr. Boris Mey</i>	12:00 - 12:15	α-Amylase-Trypsin-Inhibitoren in alten Weizenarten <i>Geißlitz, S.,¹ Scherf, K.A.,¹ Köhler, P.²</i> ¹ Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie, TU München ² biotask AG, Esslingen am Neckar
		12:15 - 12:30	Rückstände von Ricin und Ricinin in Rizinusöl zur Herstellung kosmetischer Zubereitungen <i>Deze, C.¹, Weber, M.¹</i> ¹ Zentrales Inst. des Sanitätsdienstes der Bundeswehr, Garching.

12:30 - 12:45	Charakterisierung der Schlüsselaromastoffe in Himbeeren <u>Lang, S.</u> Leibniz Institut für Lebensmittel-Systembiologie, TU München	15.30 - 15:45	Molekulare Untersuchungen von geschmacksaktiven Saponinen in Süßholz (<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.) Schmid C. ¹ , Peters, V. [‡] , Brockhoff, A. ² , Dawid, C. ¹ , Hofmann ¹ , T. ¹ Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München ² Abteilung molekulare Genetik, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE), Nuthetal
13:00 – 14:30	Mittagspause AG-Workshop der Jungen Lebensmittelchemiker“ zum Thema „Master-/Abschlussarbeit-Welche Möglichkeiten gibt es?“ Es werden mehrere Absolventen der Lebensmittelchemie von ihren persönlichen Erfahrungen berichten. Dabei wollen wir verschiedene Möglichkeiten vorstellen, wie eine Abschluss-/Masterarbeit an den unterschiedlichen Lehrstühlen der TUM, der LSB@TUM, Bundeswehr, Industrie, und im Ausland. Dies soll die Studenten bei der Entscheidung unterstützen wo und wie sie ihre Master-/Abschlussarbeit durchführen möchten.	16.00	Verabschiedung
Molekulare Sensorik		POSTERPRÄSENTATIONEN	
14.30 - 14:45	Charakterisierung des Aromas dunkler Schokolade mit Hilfe der molekularen Sensorik <u>Seyfried, C.¹, Granvogl M.²</u> ¹ Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, TU München ² Lehrstuhl für Analytische Lebensmittelchemie, TU München	1. PCR-basiertes Target Enrichment für die Sequenzierung neuer gentechnisch veränderter Pflanzen <u>Gürtler, P.</u> Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)	
14:45 - 15:00	Charakterisierung von Schlüsselaromastoffen in verschiedenen Hopfensorten anhand des Konzepts der molekularen Sensorik <u>Brendel, S.¹, Hofmann T.¹, Granvogl M.²</u> ¹ Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik, TU München ² Lehrstuhl für Analytische Lebensmittelchemie, TU München	2. Charakterisierung von Geruchsstoffen in Holz <u>Schreiner, L., Büttner, A.</u> Lehrstuhl für Aroma und Geruchsforschung, Department Chemie und Pharmazie, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg und Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising	
15:00 - 15:30	Neue analytische Strategien zur Identifizierung von geschmacksaktiven Peptiden in fermentierten Lebensmitteln <u>Sebold, K., Dunkel, A., Hofmann, T.</u> Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik, TU München	3. Biotransformation- und Ausscheidungsprozesse von flüchtigen Knoblauchverbindungen im Menschen: Einfluss auf Muttermilch, Urin und Atem <u>Scheffler, L.¹, Sillner, N.¹, Sauermann, Y.¹, Sharapa, C.², Beauchamp, J.², Buettner, A.^{1,2}</u> ¹ Lehrstuhl für Aroma- und Geruchsforschung, Department Chemie und Pharmazie, Emil-Fischer-Center, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen Nürnberg (FAU), Erlangen ² Abteilung Analytische Sensorik, Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising	
		4. Vergleich der Geruchsstoffzusammensetzung von post consumer HDPE Abfall, Regranulat und Neuware <u>Strangl, M., Büttner, A.</u> Lehrstuhl für Aroma und Geruchsforschung, Department Chemie und Pharmazie, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg und Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising	

5. Charakterisierung von Geruchsstoffen in Klebstoff

Denk, P., Büttner, A.

Lehrstuhl für Aroma und Geruchsforschung, Department Chemie und Pharmazie, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg und Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising

6. Natamycin-Inhomogenitäten auf Teil-Rindenstücken von Iberico-Käse

Berger, M., Dopfer, A., Janzen, H., Schlicht, C.

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

7. Methodenentwicklung und -vergleich zur Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreideprodukten mittels LC-FLD und LC-MS/MS

Holderied, I.^{1,2}, Rychlik, M.², Elsinghorst, P.W.^{1,3}

¹Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr München, Garching.

²TU München, Lehrstuhl für Analytische Lebensmittelchemie, Freising.

³Universität Bonn, Pharmazeutisches Institut, Pharmazeutische Chemie I, Bonn.

8. Einfluss der Lagerung auf die Stabilität toxischer Pyrrolizidinalkaloide in Pfefferminztee, Heu und Honig

Kaltner F., Rychlik M., Gareis M., Gottschalk C.

Lehrstuhl für Lebensmittelsicherheit, LMU

9. Einfluss von Matrix und Extraktion bei der Bestimmung von Lebensmittelzusatzstoffen mittels 1H-NMR am Beispiel Farbstoffe

Stein, A., Schramek, N., Schlicht, C.

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

10. Nachweis von *Salmonella* spp. in Lebensmitteln mittels Loop-mediated isothermal amplification (LAMP)

Pavlovic, M., Schürmann, N., Maggipinto, M., Messelhäuser, U., Huber I.

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

11. Chemische Trinkwasseruntersuchung in den Auslandseinsätzen der Bundeswehr am Beispiel Mali

Lippke, H.¹, Rösler, H.¹, Klas, S.¹, Herkert, N.², Klaubert, B.², Zimmermann, T.¹

¹Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr München, Garching.

²Kommando Sanitätsdienst der Bundeswehr, Koblenz.

12. Entwicklung und Validierung eines Nachweisverfahrens für die Gattung Aale (*Anguilla* sp.) sowie spezifisch für die Spezies Europäischer Aal (*A. anguilla*) mittels loop-mediated isothermal amplification (LAMP)

Ziegler, S. Spielmann, G., Pavlovic, M., Huber, I.

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

13. Bestimmung von Ethoxyquin und seinen Metaboliten in Fisch und Fischerzeugnissen

Kranawetvogl, A.¹, Elsinghorst, P.W.^{1,2}

¹Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr München, Garching.

²Universität Bonn, Pharmazeutisches Institut, Pharmazeutische Chemie I, Bonn.

14. Fisch – frisch aus der Region

Schellenberg, A., Ohsam, J., Schaupt, A., Stöcklein, M., Albrecht, A.

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

15. Bestimmung von Fettsäureethylestern in Olivenöl

Lay, M.C., Zeiler-Hilgart, G., Zimmermann, B.

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)