



Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

die diesjährige Regionalverbandstagung findet in Würzburg statt. Es ist es gelungen, gemeinsam mit der AG Junge LebensmittelchemikerInnen und der Lebensmittelchemie am Standort Würzburg sowie der Firma Sektkellerei Höfer 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 bei der Sektkellerei Höfer in Würzburg statt. Am Abend ist ein gemütliches Beisammensein in Würzburg 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

Ihre Dr. Ulrich Busch, Lisa Engelbart, Prof. Dr. Leane Lehmann

Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Bayern

71. Arbeitstagung 2020

Finales Programm

09. - 10. März 2020

Industrieexkursion

zu Fa. Sektkellerei Höfer Würzburg und

Universität Würzburg
Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie
Am Hubland

97074 Würzburg

Mit 14 Fortbildungspunkten anerkannt
Veranstaltungscodenummer:
007001954



PROGRAMM 09. MÄRZ 2020		Allgemeine Themen	
Industrieexkursion			
15:00 – 17:00	Sektkellerei Höfer GmbH Frankfurter Straße 87 Bürgerbräu 08, 97082 Würzburg www.hoefersekt.de Zentrale Telefon: +49 (0) 931-4679447-0	09:30 – 10:00	Lipidrückstände in archäologischen Keramiken als Träger von Informationen über vergangene Ernährungsgewohnheiten Simon Hammann ¹ , Lucy. J. E. Cramp ² ¹ Henriette Schmidt-Burkhardt Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg ² Department of Anthropology and Archaeology, University of Bristol
Abendveranstaltung		10:00 – 10:30	
ab 19:00	Der Auflauf Aufläufe, Gratins und Flammkuchen Peterplatz 5, 97070 Würzburg Tel.: 0931 57 13 43 https://www.auf Lauf-wuerzburg.de/de/das_auf Lauf_1x1	Öffentlichkeit als Sanktion gegen hygienerechtliche Verstöße? Alexander Lang Forschungsstelle für deutsches und europäisches Lebensmittelrecht der Universität Bayreuth (FLMR)	
		10:30 – 11:00	Massenspektrometrische Proteomanalyse als neuer Ansatz zur Spezies und Sortendifferenzierung Jens Brockmeyer Institut für Biochemie und Technische Biochemie, Abteilung Lebensmittelchemie, Universität Stuttgart
		11:00 – 11:30 Kaffeepause	
		Aktuelles aus der Praxis	
		11:30 – 11:50	Malachitgrün und Dyschromasie - eine unglückliche Kombination Christian Hinkel Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Erlangen
		11:50 – 12:10	Authentizitätsprüfung von Milch durch Peptidprofilanalyse mittels LC-MS/MS Nora Zibi, Franziska Laumer und Monika Pischetsrieder Henriette Schmidt-Burkhardt Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg
PROGRAMM 10. MÄRZ 2020			
Begrüßung			
09:00 – 09.30	Vorsitzender des RV Bayern Dr. Ulrich Busch, LGL, Oberschleißheim Grußwort LChG Prof. Dr. Leane Lehmann Lehrstuhl für Lebensmittelchemie Universität Würzburg		

12:10 – 12:30	<p>Vorkommen und Risikobewertung von Pyrrolizidinalkaloiden in Kräutern und Gewürzen</p> <p>Florian Kaltner^{1,2}, Michael Rychlik², Manfred Gareis¹, Christoph Gottschalk¹</p> <p>¹Lehrstuhl für Lebensmittelsicherheit, LMU München; ²Lehrstuhl für Analytische Lebensmittelchemie, TU München</p>
12:30 – 12:45	Diskussion
12:45 – 14:15	Mittagspause
13:00 – 14:00	<p>AG-Workshop der Jungen Lebensmittelchemiker zum Thema: Auslandspraktika</p> <p>Praktika während des Studiums sind eine gute Möglichkeit, Erfahrungen und Einblicke in den Arbeitsalltag zu sammeln. Allerdings sehen sich Studierende bei dem Wunsch, ein Praktikum im Ausland zu absolvieren, mit weiteren Herausforderungen konfrontiert. Wir möchten die Erfahrung anderer Studierender mit Euch teilen und Euch die Chance geben, Fragen zu stellen.</p>
Aroma und Geschmack	
14:15 – 14:30	<p>Unified flavor quantitation: Simultane Hochdurchsatzanalyse von Schlüsselgeschmacks- und -geruchsstoffen mittels UHPLC-MS/MS</p> <p>Christoph Hofstetter¹, Andreas Dunkel², Thomas Hofmann¹</p> <p>¹Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München; ²Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München</p>
14:30 – 14:45	<p>Molekulare Charakterisierung von Fehlgeschmacksstoffen in Erbsenproteinisolen (<i>Pisum sativum</i> L.)</p> <p>Peter Gläser, Corinna Dawid, Thomas Hofmann</p> <p>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München</p>
14:45 – 15:00	<p>Aromastoffübergang in Muttermilch – eine Curry-Verzehrsstudie</p> <p>Marcel W. Debong¹, Katharina F. M. N'Diaye², Roman Lang², Helene M. Loos^{1,3}, Thomas Hofmann², Andrea Buettner^{1,3}</p> <p>¹Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Lehrstuhl für Aroma- und Geruchsforschung, Erlangen ²Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik TU München, ³Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising</p>

15:00 – 15:15	<p>Klärung der molekularen Ursachen für schinkig-rauchige Fehleraromanoten in Kakao</p> <p>Daniela Füllemann, Martin Steinhaus</p> <p>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München</p>
15:15 – 15:30	Diskussion
Qualität und Lebensmittelsicherheit	
15:30 – 15:45	<p>Einfluss abiotischer und biotischer Stressfaktoren auf das Sekundärmetabolom von Kartoffeln (<i>Solanum tuberosum</i>)</p> <p>Sebastian Baur¹, Stefan Pieczonka¹, Sebastian Wurzer¹, Nicole Metz², Johann Hausladen², Tobias Fromme³, Ralph Hückelhoven², Thomas Hofmann¹, Corinna Dawid¹</p> <p>¹Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, ²Lehrstuhl für Phytopathologie, ³Lehrstuhl für Molekulare Ernährungsmedizin, TU München</p>
15:45 – 16:00	<p>Identifizierung von Strukturhomologen des emetischen <i>Bacillus cereus</i> Toxins Cereulid und UPLC-ESI-MS/MS Monitoring der Ausbildung von Isocereulidpattern unter verschiedenen Parametern</p> <p>Veronika Walser¹, Sandra Marxen¹, Timo D. Stark¹, Markus Kranzler², Monika Ehling-Schulz², Thomas Hofmann¹</p> <p>¹Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik, TU-München; ²Funktionelle Mikrobiologie, Institut für Mikrobiologie, Veterinärmedizinische Universität Wien</p>
16:00 – 16:15	<p>Synthese von deuteriertem Geosmin für den Einsatz als interner Standard in Quantifizierungsassays</p> <p>Caterina Porcelli, Martin Steinhaus</p> <p>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München</p>
16:15 – 16:30	Diskussion
16:30	Verabschiedung

Poster

Charakterisierung des Estrogenprofils in Knochengewebe innerhalb eines Tiermodells zur Untersuchung des Einflusses von Lebensmittelinhaltsstoffen auf die Knochendichte

T. Albrecht, L. Häfner, S. Müller, D. Pemp, G. Vollmer, L. Lehmann
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Würzburg, Am Hubland, Würzburg

Bestimmung des Fettsäureprofils unter Berücksichtigung von Biomarkern für die Ernährungsweise im Humanfettgewebe

T. Jaud¹, A. Huber¹, D. Pemp¹, L. Lehmann¹
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Würzburg, Am Hubland, Würzburg

2,4-Hexadienal but not 2,4-heptadien-6-one shows DNA base reactivity despite previous conjugation to glutathione

C. Kleider, M. Meier, H.L. Esch, L. Lehmann
University of Würzburg, Institute of Pharmacy and Food Chemistry, Chair of Food Chemistry, Am Hubland, 97074 Würzburg, Germany

Identification of variables affecting metabolic estrogen-DNA adduct fluxes in human glandular breast tissues

Juliane Wunder¹, Daniela Pemp¹, Benjamin Spielmann¹, Katja Schmalbach¹, Alexander Cecil¹, René Hauptstein¹, Carolin Kleider¹, Leo N. Geppert², Claudia Köllmann², Peter Eckert³, Iva Neshkova⁴, Thomas Dandekar¹, Harald L. Esch¹, Leane Lehmann¹
¹*University of Würzburg, Würzburg, Germany*, ²*TU Dortmund, Dortmund, Germany*,
³*Clinic for Plastic and Aesthetic Surgery, Würzburg, Germany*,
⁴*University Hospital Würzburg, Würzburg, Germany*

Targeted Salix chemoprofiling for improved medicinal potential of willow bark

Kyriaki Antoniadou¹, Roman Lang¹, Corinna Herz², Evelyn Lamy², Nadja Förster³, Inga Mewis³, Christian Ulrichs³, Matthias Zander³, Nicole Mähler⁴, Katharina Strommer⁴, Philipp Peterburs⁴ und Corinna Dawid¹
¹*Chair of Food Chemistry and Molecular Sensory Science, Technical University Munich, Lise-Meitner-Str. 34, 85354 Freising, Germany*
²*Molecular Preventive Medicine, Medical Center, University of Freiburg*,
³*Urban Plant Ecophysiology, Humboldt-Universität of Berlin*,
⁴*Bionorica SE, 92318 Neumarkt in der Oberpfalz*

Optimization of a Western Blot test system for the quantification of individual and combinatory dietary Nrf2 activators in Caco-2 cells

Chafia Chiheb, Dominik Hahn, Monika Pischetsrieder
Henriette Schmidt-Burkhardt Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

Massenspektrometrische Bestimmung des Konjugationsmusters von Estrogenen im Plasma gesunder Frauen: Neuer Ansatzpunkt für epidemiologische Studien zu estrogenabhängigen Krankheiten

Lisa Markert¹, Carolin Kleider¹, Achim Bub², Sabine Kulling² und Leane Lehmann¹
¹*Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Würzburg, Am Hubland, 97074 Würzburg*
²*Max Rubner-Institut, Haid-und-Neu-Str. 9, 76131 Karlsruhe*

Isolierung von Sesquiterpenoiden aus *Matricaria chamomilla* durch Kombination chromatographischer Methoden

B. Slavik¹, S. Roehrer,² H. M. Loos,^{1,3} M. Minceva², A. Büttner^{1,3}
¹*Lehrstuhl für Aroma- und Geruchsforschung, Department Chemie und Pharmazie, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg (FAU), Erlangen*
²*Biothermodynamik, Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt, Technische Universität München, Freising*
³*Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), Freising*

Identifizierung und Quantifizierung von geschmacksmodulierenden Metaboliten in Meeresfrüchten

S. Dirndorfer¹, Andreas Dunkel², Thomas Hofmann¹
¹*Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München*; ²*Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München*

Kokosblütenzucker – Untersuchungen auf eine mögliche Verfälschung

A. Schellenberg, J. Gierelt, A. Schaupt, M. Stöcklein, S. Estendorfer-Rinner
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Veterinärstraße 2, Oberschleißheim

Quantifizierung von Tierarten in Lebensmitteln mittels digitaler PCR

S. Vanthavongsee, P. Gürtler, M. Maggipinto, M. Pavlovic, I. Huber
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Veterinärstraße 2, Oberschleißheim

Etablierung eines DNA-Barcoding-Verfahrens zur schnellen Identifizierung von Insekten

Melanie Pavlovic, Marzena Maggipinto, Maximilian Krückel, Julia Pauly,
Tina Widmann, Lars Gerdes, Ingrid Huber
*Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit,
Veterinärstraße 2, Oberschleißheim*

**MS Imaging von prozessierten Lebensmitteln
am Beispiel von Acrylamid in Eisenlebkuchen**

O. Wittek, J. Kokesch-Himmelreich, A. Römpf
*Universität Bayreuth,
Universitätsstraße 30, Bayreuth*

**Perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) in Wildschweinleber –
Überblick zur Situation in Bayern**

S. Wittig, J. Mels, M. Lechner, C. Velasco-Schön, H. Knapp
*Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit,
Eggenreuther Weg 43, Erlangen*

**Mutterkorn und Ergotalkaloide - welche Konsequenzen ergeben sich
aus den neuen Höchstgehalten?**

T. Wenk, A. Dach, S. Anstötz, H. Knapp
*Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit,
Eggenreuther Weg 43, Erlangen*

Nitrosamine in schottischem Single Malt Whisky

K. Kugemann, S. Veth, M. Jezussek
*Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit,
Eggenreuther Weg 43, Erlangen*

Pestizid-Isomere – Was messen wir da eigentlich?

F. Gaßmann, L. Häfner, M. Groppe
*Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit,
Eggenreuther Weg 43, Erlangen*