

**Arbeitstagung des Regionalverbandes Nord
am 18. März 2021, 8.45 – 16.15**

Begrüßung und Grußworte	
08.45 – 09.00	<p>Grußworte des Vorsitzenden des RV Nord <i>Maximilian Wittig</i></p> <p>Grußworte des Vorstands der LChG <i>Ansgar Ferner</i></p>
Session 1: Professoren aus dem RV Nord geben Einblicke in ihre Forschungsgebiete, Chair: Jo Riehle	
09.00 – 09.30	<p>Mechanismen und Reaktionsprodukte der Proteinoxidation: Wie „rosten“ Lebensmittel? <u>Michael Hellwig</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Technische Universität Braunschweig</i></p>
09.30 – 10.00	<p>Chemometrische Analyse von Fingerabdrücken biologischer Proben <u>Stephan Seifert</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i></p>
10.00 – 10.30	<p>Auswirkungen der Nationalen Reduktionsstrategie auf Produkte der Handelsmarken <u>Hauke Hilz</u> <i>Studiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft, Hochschule Bremerhaven</i></p>
10.30 – 10.45	<i>Pause, Gelegenheit zum virtuellen Netzwerken in Breakout Rooms</i>
Session 2: Der wissenschaftliche Nachwuchs stellt seine Ergebnisse zur Diskussion – Teil 1, Chair: Dr. Ronald Maul	
10.45 – 11.05	<p>Identifizierung geeigneter Peptidmarker zur Quantifizierung des Molkenproteingehalts in Schnittkäse <u>Tobias von Oesen</u> <i>Max-Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch, Kiel</i></p>
11.05 – 11.25	<p>Darstellung von Referenzsubstanzen zur Entwicklung analytischer Methoden für die Charakterisierung und Quantifizierung von Sulfolipiden <u>Tobias Sitz</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i></p>
11.25 – 11.45	<p>Zusammenhang zwischen phenolischen Verbindungen, antioxidativen Eigenschaften und dem allergenen Protein Mal d 1 in verschiedenen Selen-biofortifizierten Apfelsorten <u>Sabrina Groth</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i></p>
11.45 – 12.00	<i>Pause, Gelegenheit zum virtuellen Netzwerken in Breakout Rooms</i>

Session 3: Der wissenschaftliche Nachwuchs stellt seine Ergebnisse zur Diskussion – Teil 2, Chair: Dr. Iris Fransson

12.00 – 12.20	Untersuchung der Zusammenhänge molekularer Parameter und der Brotqualität des Roggens <u>Marie Oest</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i>
12.20 – 12.40	Untersuchung und Identifizierung von Isothiocyanat-Getreideproteinaddukten in Gemüse-angereicherten Broten <u>Mareike Krell</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i>
12.40 – 13.30	Mittagspause, Gelegenheit zum virtuellen Netzwerken in Breakout Rooms

Session 4: Neues aus der Lebensmittelüberwachung, Chair: Sandra Meixner

13.30 – 13.55	Etablierung einer UPLC-Q-ToF-MS Methode zum Nachweis unerlaubter / verbotener Stoffe in speziellen Erzeugnissen für Sportler (Booster) <u>Iris Fransson</u> <i>Landeslabor Schleswig-Holstein, Neumünster</i>
13.55 – 14.20	Internationales Rückstandsrecht- Verbraucherschutz oder Handelsinstrument? <u>Jo Riehle</u> <i>Institut für Hygiene und Umwelt, Hamburg</i>
14.20 – 14.30	Kaffeepause

Session 5: Wissenswertes für die Lebensmittelwirtschaft, Chair: Maximilian Wittig

14.30 – 16.00	Corona-Hygiene für die Lebensmittelwirtschaft: Was Sie wie umsetzen müssen (inkl. Gelegenheit zur Besprechung von Fragen aus dem Auditorium) <u>Ulrich Nöhle</u> <i>Öfftl. best. u. vereidigt. Sachverständiger f. Lebensmittelsicherheit, -hygiene, -chemie, Otterndorf</i>
16.00 – 16.15	Zusammenfassung und Verabschiedung <i>Jo Riehle, stellvertretender Vorsitzender RV Nord</i>