



Gemeinsame Arbeitstagung
der Regionalverbände Nord und Nordost
Lebensmittelchemische Gesellschaft
Fachgruppe in der GDCh

Programm
20./21. März 2023

Königlicher Pferdestall
Appelstr. 7
30167 Hannover

mit 17 Fortbildungspunkten anerkannt



Gemeinsame Arbeitstagung der Regionalverbände Nord und Nordost am 20. und 21. März 2023

Montag, 20. März 2023

<i>Begrüßung und Grußworte</i>	
09.40 – 10.00	<p>Begrüßung durch die Vorsitzenden der RV Nord und Nordost <i><u>Jörg Häsel</u> und <u>Ronald Maul</u></i></p> <p>Grußworte des Vorstands der LChG <i><u>Ansgar Ferner</u></i></p> <p>Begrüßung durch die Leiterin des Instituts für Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung der Leibniz Universität Hannover <i><u>Tuba Esatbeyoglu</u></i></p>
<i>Session 1</i>	
<i>Chair: Ronald Maul</i>	
10.00 – 10.15	<p>Überprüfung der Eignung des Tresters der <i>Aronia melanocarpa</i> zur Wasserkefir-Herstellung <i><u>Magdalena Köpse</u></i> <i>Institut für Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung, Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover</i></p>
10.15 – 10.30	<p>Biotechnologische Produktion von Farbstoffen aus Basidiomyceten <i><u>Pia Bergmann</u></i> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover</i></p>
10.30 – 10.45	<p>Untersuchungen zum Mykotoxinbildungsvermögen von aus Käse isolierten Schimmelpilzsorten <i><u>Daniela Schale</u></i> <i>Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover</i> <i>Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit</i></p>
10.45 – 11.00	<p>Untersuchungen von Ochratoxin A, Aflatoxin B₁ und dessen biosynthetischen Vorläufern in Käse <i><u>Kim Lara Gützkow</u></i> <i>Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch, Kiel</i></p>
11.00 – 11.30	<p>Tee- und Kaffeepause, Postersession</p>

Session 2

Chair: Maike Arndt

11.30-12.00	Basidiomycetische Enzyme zur Verbesserung von Lebensmitteln <u>Franziska Ersoy</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover</i>
12.00-12.15	Bitterlupine (<i>Lupinus angustifolius</i> L.) als Proteinquelle für die Humanernährung <u>Anne Zaar</u> <i>Institut für Resistenzforschung und Stresstoleranz, Quedlinburg Julius-Kühn-Institut – Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen</i>
12.15 – 12.30	Einfluss verschiedener Salzquellen auf den Mineralstoffgehalt von <i>Salicornia europaea</i> im kommerziellen Anbau während eines Erntejahres <u>Maria Fitzner</u> <i>Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e. V., Universität Potsdam</i>
12.30 – 12.45	Appetizer for Lunch and Science Informationen zu den Vortragenden befinden sich am Ende des Programms
12.45 – 13.45	Mittagspause, Postersession

Session 3

Chair: Lisa-Carina Class

13.45 – 14.00	Automatisierung der Auswertung von Labordaten am Beispiel der MALDI-ToF-MS <u>Martin Kaufmann</u> <i>Landeslabor Berlin-Brandenburg</i>
14.00 – 14.15	Nachweis von Honig-Verfälschungen mittels LC-HRMS in der Routine-Analytik <u>Jule Hansen</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i>
14.15 – 14.30	Differenzierung von Hausschwein- (<i>Sus scrofa domestica</i>) und Wildschweinfleisch (<i>Sus scrofa</i>) mittels ¹H NMR Spektroskopie <u>Liane Wagner</u> <i>Zentrum für Authentizität, Abteilung I – Lebensmittel, Arzneimittel, Landeslabor Berlin Brandenburg</i>
14.30 – 14.45	NMR zur Fruchtsaftanalytik: Targeted- und non-targeted Analyse <u>Linn Muggenburg</u> <i>chelab, Institut für Lebensmitteluntersuchungen, Hannover</i>
14.45 – 15.00	Organisatorisches

Exkursionen

15.30 – 18.00	Exkursionen oder Institutsführungen (Gottfried Wilhelm Leibniz Universität, Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover) Weitere Informationen folgen am Ende des Programms
19.00 –	Get-together, Brauhaus

Dienstag, 21. März 2023

Session 4

Chair: Franziska Hanschen

9.00 – 9.15	Schnelle Bestimmung des Muskatnusschalengehalts in gemahlener Muskatnuss mittels FT-NIR-Spektroskopie und maschinellem Lernen <u>Alissa Drees</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i>
9.15 – 9.30	Nahinfrarotspektroskopie zur quantitativen Analyse des Fett- und Fettsäuregehalts in lebenden Mehlkäferlarven (<i>Tenebrio molitor</i> L.) <u>Nina Kröncke</u> <i>Institut für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik, Hochschule Bremerhaven</i>
9.30 – 9.45	In-silico gestützte Methode (COSMO-RS) zur gezielten Extraktion bioaktiver Naturstoffe aus Nebenströmen der Weinproduktion mittels Natural Deep Eutectic Solvents (NADES) <u>Mats Kiene</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Technische Universität Braunschweig</i>
09.45 – 10.00	Neue Trends in der Entwicklung von Lebensmitteln – Wie Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Biotechnologie den Wandel vorantreiben <u>Gerhard Krammer</u> <i>Symrise AG, Holzminden</i>
10.00 – 10.30	Tee- und Kaffeepause, Postersession

Session 5

Chair: Jörg Häsel

10.30 – 11.00	Einfluss von Maillard-Reaktionsprodukten auf die Verdaubarkeit von Proteinen <u>Jana Raupbach</u> <i>Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke</i>
11.00 – 11.15	Thermisch-induzierte Bildung melaninartiger Farbstoffe ausgehend von phenolischen Verbindungen aus Kaffee <u>Leon Bork</u> <i>Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Technische Universität Berlin</i>
11.15 – 11.30	Abbau und Oxidation von Glucosinolaten aus <i>Brassica</i>-Gemüse in Pflanzen und Modellsystemen <u>Matthias Renz</u> <i>Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e.V., Großbeeren</i>

11.30 – 11.45	Das Glycogen-Expressionsprofil des intestinalen Mukus unter Zink-Defizienz – ein Beitrag für das Verständnis der Zinkabsorption <u>Christoph Schüssler</u> <i>Lebensmittelchemie und Toxikologie, Technische Universität Berlin</i>
11.45 – 12.00	Bioverfügbarkeit essentieller Spurenelemente nach mikronährstoffreicher Nahrungsaufnahme: Wechselwirkungen und altersspezifische Unterschiede <u>Denny Pellowski</u> <i>Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin</i>
12.00 – 13.15	Mittagspause, Postersession
Session 6 Chair: Iris Fransson	
13.15-13.45	Wege zur Wahrnehmung lebensmittelchemischer Themen als attraktive Perspektive für die Schule <u>Helge Kletti / Martin Stoll</u> <i>Institut für Didaktik der Naturwissenschaften, Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover</i>
13.45-14.00	Ansichten und Einstellungen Lehramtsstudierender zum Thema Lebensmittelchemie <u>Stephanie Muche</u> <i>Universität Vechta</i>
14.00-14.15	Einsatz von Proteomics-Technologien am Beispiel der lagerbedingten Veränderung des Milchproteoms <u>Lisa-Carina Class</u> <i>GALAB Laboratories GmbH, Universität Hamburg</i>
14.15 – 14.30	Reformulierung von Lebensmitteln: Erste Ergebnisse der sensorischen Optimierung von natriumreduziertem Schnittkäse (Senopt-Käse) anhand der Vorstufe Käsegeschmacksmatrix mit Hilfe von Salzsubstituten <u>Kristina Bartsch</u> <i>Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch, Kiel</i>
14.30 – 14.45	Schlussworte

Für diese Veranstaltung gibt es 17 ZFL-Punkte

Tagungsort:

Königlicher Pferdestall
Appelstr. 7
30167 Hannover

<https://www.uni-hannover.de/de/universitaet/profil/geschichte/gebaeude/koeniglicher-pferdestall>

Tagungsbüro geöffnet / Registrierung am 20. und 21.3. jeweils ab 8.30 Uhr

Verpflegung:

Mensa auf Selbstkostenbasis

Appetizer for Lunch and Science: Posterreferent:innen

A.	Bock	Auswirkungen von Phenolsäurederivaten auf die Oxidationsstabilität von β -Lactoglobulin-stabilisierten Emulsionen
V.	Harbart	Antifogging-Additive in Polymerfolien – Analytik und Einfluss auf die Gemüsequalität
C.	Sommersorf	Validierung von LC-MS-Methoden mit Immunoaffinitäts-basierter Anreicherung zur Bestimmung von Wiederkäuerprotein in Futtermitteln
M.	Winkel	AQUALLERG-ID – Allergendetektion von aquatischen Organismen und Insekten in Lebensmittel
M.	Creydt	Lebensmittelauthentizität: Massenspektrometrische Identifizierung von Markermetaboliten zum Nachweis von Oreganoverfälschungen
A.	Fischer	Veränderung der Polyphenolkonzentration und der antioxidativen Aktivität bei der Fermentation von Wasserkefir aus Saft und Trester der <i>Aronia melanocarpa</i>
F.	Kerlikowsky	Vitamin D Status von Senioren in Hannover – ein Methodenvergleich von LC-MS/MS und Immunoassay (CLIA) zur Messung von 25(OH)D im Serum
G.	Kuhnen	Python und KI – Innovative Werkzeuge für die Lebensmittelchemie
K.	Mansouri	Mineralwasser mit sehr hohem Hydrogencarbonat- und Natriumgehalt reduziert die renale Säurelast, führt jedoch nicht zu einer Blutdrucksteigerung
J. P.	Schuchardt	Einfluss eines marinen Öls aus <i>Calanus finmarchicus</i> auf Glukose-Homöostase und Insulinresistenz bei Patienten mit Prädiabetes
N.	Wax	Entwicklung von anwenderfreundlichen DNA-basierten Schnelltests zur Überprüfung der Fischart
S.	Wenck	Klassifizierung und Charakterisierung von Trüffel mit NMR und Random-Forest-Methoden

Weitere Infos zu den Postern:

Hochformat A0

Exkursionen:

Mit Voranmeldung, begrenzte Personenzahl:

- Natura-Werk Gebr. Hiller GmbH & Co. KG
Neanderstr. 5
30165 Hannover
kostenfrei

Spontane Teilnahme möglich:

- Institut für Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung
Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover
Am Kleinen Felde 30
30167 Hannover
kostenfrei
- Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover, Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit
Bünteweg 2
30559 Hannover
kostenfrei

Get-together:

Am Montag, den 20. März 2023, findet ab 19.00 Uhr im Brauhaus Hannover, Schmiedestraße 13, 30159 Hannover-Altstadt, ein Get-together statt. Es sind ausreichend Plätze reserviert. Speisen und Getränke zum Selbstkostenpreis.

Hotelempfehlungen:

(kein Kontingent; nur Vorschläge)

- Mercure Hotel am Postkamp 10, ca. 80 €
- B&B Philipsbornstr. 2, ca. 70 €
- Werkhof Schaufelderstr. 11, ca. 95 €
- Box-Hotel Herschelstr. 19, (nur 4 m²) ca. 34 €

