

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft,  
liebe Freunde der Lebensmittelchemie!

Im Namen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft und Frau Prof. Dr. Petra Mischnick, Herrn Prof. Dr. Ulrich Engelhardt sowie Herrn Prof. Dr. Peter Winterhalter möchten wir Sie ganz herzlich zur Arbeitstagung 2016 des Regionalverbands Nord in die Löwenstadt Braunschweig einladen. Das diesjährige Motto lautet „**Anforderungen an die moderne Lebensmittelchemie im Zeitalter globaler Warenströme und der Notwendigkeit ständiger Produktinnovationen**“.

Mit der Veranstaltung möchten wir Lebensmittelchemikerinnen und WissenschaftlerInnen benachbarter Disziplinen aus Überwachung, Qualitätssicherung, Lebensmittelproduktion und Forschung zum informellen Gedankenaustausch zusammenführen.

Es werden aktuelle Themen wie die „Reform des Deutschen Lebensmittelbuches“ oder „Food Fraud“ präsentiert und in einer Podiumsdiskussion das **Anforderungsprofil an moderne LebensmittelchemikerInnen** mit verschiedenen Vertretern aus Lebensmittelwirtschaft, Verbraucherschutz, Hochschule und der Überwachung vertieft. Daneben werden aktuelle Forschungsergebnisse aus Universitäten, Überwachung und Handelslaboratorien vorgestellt. Insgesamt 14 Posterbeiträge runden das wissenschaftliche Programm ab.

Am Vortag besteht die Möglichkeit der Teilnahme an einer der beiden von der AG Junge LebensmittelchemikerInnen organisierten Exkursionen.

Herzlich einladen möchten wir Sie auch zum öffentlichen Abendvortrag, in dem Dr. Ulrich Nehring unsere Lebensmittel hinsichtlich qualitätssichernder Aspekte genauer unter die Lupe nimmt.

Neben dem wissenschaftlichen Programm verspricht die Veranstaltung ein Forum für fachliche und interdisziplinäre Kontakte. Der gesellige Abend bietet entsprechend Raum für Gespräche in entspannter Atmosphäre.

Wir laden Sie ein, als Zuhörer, Diskussionsteilnehmer und Gesprächspartner an dieser Veranstaltung dabei zu sein.

Ihr

**Maximilian Wittig**  
Vorsitzender  
Regionalverband Nord

**Jochen Riehle**  
Stellvertretender Vorsitzender  
Regionalverband Nord



## Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der Gesellschaft  
Deutscher Chemiker

## Regionalverband Nord Bremen, Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein

## Arbeitstagung 2016

## Programm


## Braunschweig

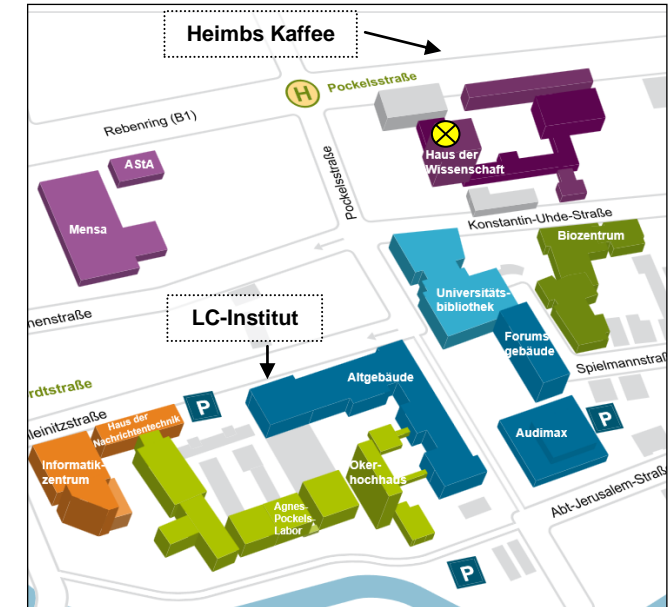
## 4. – 5. April 2016

mit 15 Fortbildungspunkten anerkannt  
Veranstaltungscodes:  
007301434



## TAGUNGsort

Technische Universität Carolo-Wilhelmina zu  
Braunschweig  
Haus der Wissenschaft, Aula (3. OG)   
Pockelsstraße 11  
38106 Braunschweig



© Technische Universität Braunschweig

## ANREISE

### Mit dem PKW:

[Hier](#) gelangen Sie zur Anfahrtsbeschreibung der TU BS. Es bestehen diverse Parkmöglichkeiten auf dem Gelände der TU.

### Mit der Bahn:

Die Fahrt vom Braunschweiger Hauptbahnhof mit dem Bus in den Zentralbereich der Universität dauert ungefähr 15 Minuten: Bus M19, M29, bis Pockelsstraße [Hier](#) gelangen Sie zur elektronischen Fahrplanauskunft.

## PROGRAMM 4. April 2016

- 15.30-  
ca. 17.30 **EXKURSION**  
**AG Junge LebensmittelchemikerInnen**
- Institut für Lebensmittelchemie,  
TU Braunschweig**  
Schleinitzstraße 20, 3. OG  
38106 Braunschweig
- Heimbs Kaffee GmbH & Co. KG\***  
Rebenring 30, 38106 Braunschweig
- Die beiden Exkursionen finden parallel zueinander statt – um vorherige Anmeldung wird gebeten.
- \*Die Teilnehmerzahl für die Führung bei Heimbs Kaffee ist auf 25 Personen begrenzt. Die Platzvergabe erfolgt nach dem Prinzip der Reihenfolge des Eingangs der Anmeldung.
- 18.30-19.30 **ÖFFENTLICHER ABENDVORTRAG**
- „Unter ständiger Kontrolle... Wie gründlich werden unsere Lebensmittel geprüft?“**
- Dr. Ulrich Nehring,  
Institut Nehring GmbH, Braunschweig
- Ab 19.30 **GESELLIGER ABEND**
- Ristorante LaCupola*  
im Haus der Wissenschaft  
Pockelsstraße 11, 38106 Braunschweig
- Verzehr auf eigene Kosten – um Anmeldung bis spätestens 18. März 2016 wird gebeten.

## PROGRAMM 5. April 2016

- 9.00-9.15 **BEGRÜßUNG**
- Maximilian Wittig  
Vorsitzender RV Nord
- GRÜßWORTE**
- Dr. Katrin Hoenicke  
Vorstand LChG
- Prof. Dr. Peter Winterhalter  
Geschäftsführender Leiter des Instituts für Lebensmittelchemie, Braunschweig

- Session 1** Moderation: Prof. Dr. Ulrich Engelhardt
- 9:15-9.40 **Ein Beitrag zur Charakterisierung von Traubenkernextrakten**  
Prof. Dr. Peter Winterhalter, *TU Braunschweig*
- 9.40-10.05 **Characterization of Postharvest Processes by Metabolic Profiling Approaches of Health Beneficial Compounds in Brassica Vegetables**  
Dr. Britta Harbaum-Piayda, *Uni Kiel*
- 10.05-10.30 **Application of <sup>1</sup>H-NMR-Spectroscopy for analysis of the geographical origin of Hazelnuts**  
René Bachmann, *Uni Hamburg*
- 10.30-10.45 **KAFFEE- UND TEE-PAUSE**
- Session 2** Moderation: Maximilian Wittig
- 10.45-11.10 **IMPULSREFERAT**
- Food Fraud – Neue Herausforderungen aus alten Erkenntnissen**  
Prof. Dr. Ulrich Nöhle, *Interim- und Krisenmanagement, Otterndorf*
- 11.10-12.30 **PODIUMSDISKUSSION**
- „Im Kampf gegen Food Fraud & Co. - Was wird von modernen LebensmittelchemikerInnen erwartet und welchen Beitrag kann die Ausbildung leisten?“**
- Moderation: Prof. Dr. Ulrich Nöhle  
Dr. Berndt Finke, *Mast-Jägermeister, Wolfenbüttel*  
Prof. Dr. Markus Fischer, *Hamburg School of Food Science*  
Dr. Ulrich Nehring, *Institut Nehring, Braunschweig*  
Janine Schlenker, *Stiftung Warentest, Berlin*  
Dr. Jens Witte, *Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Hannover*
- 12.30-13.20 **MITTAGSPAUSE**

- Session 3** Moderation: Jochen Riehle
- 13.20-13.45 **Die Zukunft des Deutschen Lebensmittelbuches**  
Dr. Axel Preuß, *LAVES Oldenburg*
- 13.45-14.10 **Vergleich der Bestimmung des Oxidationsgrades von Fischölen mittels FT-NIR- und <sup>1</sup>H-NMR-Spektroskopie**  
Editha Giese, *HAW Hamburg*
- 14.10-14.35 **Minimierung der Bildung von 2-/3-MCPD Fettsäureestern und Glycidylestern bei der thermischen Behandlung von Fischprodukten**  
Sybille Merkle, *HAW Hamburg*
- 14.35-15.00 **HPTLC-Aptastaining - Entwicklung einer innovativen aptamerbasierten Detektionsmethode von Proteinen nach HPTLC**  
Lena Morschheuser, *Uni Hamburg*
- 15.00-15.45 **KAFFEE- UND TEE-PAUSE**
- POSTERSESSION**
- Session 4** Moderation: Prof. Dr. Peter Winterhalter
- 15.45-16.10 **Einfluss von *Coriobacteriaceae* auf den Lipid- und Gallensäurenstoffwechsel *in vivo***  
Katrin Wegner, *Uni Hamburg*
- 16.10-16.35 **Bestimmung von MOSH/MOAH-Substanzen in Kosmetika mittels GCxGC-TOFMS**  
Anne-Katharina Thom, *LECO Instrumente, Mönchengladbach*
- 16.35-17.00 **Lean Driven Laboratory**  
Dr. Katrin Hoenicke, *Eurofins, Hamburg*
- 17.00-17.25 **IT-Basierte Lebensmittelkontrolle im Internet - Vorstellung und Anwendung eines neuartigen Softwareprototypen**  
Alexandra Krewinkel, *HAW Hamburg*
- 17.25 Vergabe des **Food & Health Innovation Award 2016**
- VERABSCHIEDUNG**

## POSTERPRÄSENTATIONEN

---

- P1 **Nicotingehalte in Schachtelhalm und Schachtelhalm-Tees**  
Anna Bastian, *TU Braunschweig*
- P2 **Metabolic Profiling of *Asparagus officinalis* for Discrimination of the Geographical Origin based on ultra-high resolution Mass Spectrometry**  
Marina Creydt, *Uni Hamburg*
- P3 **Panel-schulung zur instrumentell-sensorischen Analyse von TFA-armen Siedefetten mittels HS-SPME-GC-MS/O**  
Zehra Denizci, *HAW Hamburg*
- P4 **Sortenunterscheidung von Haselnüssen mittels RAPD**  
Christine Felbinger, *Uni Hamburg*
- P5 **Aptamer-basierte Anreicherung von *B. cereus* Sporen in Milchrealproben**  
Christin Fischer, *Uni Hamburg*
- P6 **Bestimmung von Nikotin in Nachtschattengewächsen**  
Verena Kesselgruber, *TU Braunschweig*
- P7 **Discrimination of the geographical origin of hazelnuts using LC-MS-based Metabolomics**  
Sven Klockmann, *Uni Hamburg*
- P8 **Non Dioxin-Like Polychlorinated Biphenyls (NDL-PCBs) in Beef and Beef Products**  
Dr. Jürgen Pfordt, *LAVES Oldenburg*
- P9 **Verwendung und Variation von verschiedenen Mikroorganismen als Ersatzstoff für Fischmehl und -öl in der Fischzucht**  
Michaela Schafberg, *Uni Hamburg*
- P10 **Sortendifferenzierung von Blond- Blutorangen aus der Matrix Saft**  
Stefanie Schelm, *Uni Hamburg*
- P11 **Synthese von Vitisin B und Isolierung mittels Gegenstromverteilungschromatographie**  
Eva Schmalfuß, *TU Braunschweig*
- P12 **Methodenentwicklung zur Bestimmung von Biphenyl in Muskatnuss und Macis**  
Janina Stark, *TU Braunschweig*

- P13 **Ermittlung von Carotinoidprofilen verschiedener deutscher Weißwein-Rebsorten in Bezug auf die TDN-Bildung**  
Anne-Katrin Tschira, *TU Braunschweig*
- P14 **Rezeptoren mit einer Affinität gegenüber Allergenen im Rahmen der Weinbehandlung**  
Hauke Wessels, *Uni Hamburg*

## ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich bis spätestens 25. März 2016 mit dem beigefügten Formular an und schicken dieses

Per Post an:  
**Maximilian Wittig**  
Deutscher Teeverband e.V.  
Sonninstraße 28  
20097 Hamburg

Oder per E-Mail: [RV.Nord.LChG@gmail.com](mailto:RV.Nord.LChG@gmail.com)

Oder per Fax: 040 23 60 16 11

## ÜBERNACHTUNG

ZUM BEISPIEL:

**Hotel Deutsches Haus**  
Ruhfäutchenplatz 1, 38100 Braunschweig  
Tel: +49 531 12 00  
[www.deutscheshaus24.de/](http://www.deutscheshaus24.de/)

**Frühlingshotel**  
Bankplatz 7, 38100 Braunschweig  
Tel: +49 531 243 210  
[www.fruehlingshotel.de/](http://www.fruehlingshotel.de/)

**Jugendherberge Braunschweig**  
Wendenstraße 30, 38100 Braunschweig  
Tel: +49 531 866 8850  
[www.jugendherberge.de](http://www.jugendherberge.de)

Weitere Übernachtungsmöglichkeiten entnehmen Sie bitte der [Homepage](#) der Stadt Braunschweig.

## MITTAGESSEN

Möglichkeit zum Mittagessen – auf eigene Kosten – in der Mensa der Technischen Universität Braunschweig, Katherinenstraße 1, 38035 Braunschweig