

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie!

Im Namen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft sowie auch von Herrn Prof. Ralf G. Berger möchten wir Sie ganz herzlich zur Arbeitstagung 2018 des Regionalverbands Nord in die niedersächsische Landeshauptstadt Hannover einladen.

Es freut uns ganz besonders, dass wir die Tagung im prächtigen Kali-Chemie-Hörsaal im „Schloss der Chemie“, wie der Bau nach der Fertigstellung 1909 von der Presse gefeiert wurde, abhalten dürfen. Der erst vor gut zehn Jahren aufwändig sanierte und restaurierte Hörsaal gilt als Musterbeispiel für den Historismus und vermittelt einen imposanten Eindruck, wie es damals um 1910 dort ausgesehen haben muss.

In diesem Jahr steht turnusgemäß eine Mitgliederversammlung mit Neuwahlen des Vorstands an, zu der wir Sie alle recht herzlich einladen möchten. Der bisherige Vorstand hat sich bereit erklärt, für eine weitere Amtsperiode (2019-2021) zu kandidieren. Der Vorstand besteht grundsätzlich aus einem Vorsitzenden und einem stellvertretenden Vorsitzenden. Zusätzlich können zur Unterstützung auch ein Schriftführer und ein Kassenwart in das Vorstandsgremium gewählt werden. Zum Vorstandsmitglied gewählt werden kann jedes persönliche Mitglied der GDCh und LChG.

Das wissenschaftliche Programm der Fachtagung verspricht auch in diesem Jahr wieder einen hohen Informations- und Unterhaltungswert. Neben der Vorstellung neuester Forschungsergebnisse aus den Hochschulstandorten liegt der Fokus auf aktuellen lebensmittelrechtlichen Fragestellungen sowie auf Themen, die derzeit im Trend liegen oder intensiv diskutiert werden. Neben den klassischen Diskussionsvorträgen wurden aus den insgesamt 17 eingereichten Postern vier ausgewählt, die jeweils zusätzlich im Rahmen eines kurzen Postervortrags vorgestellt werden.

Wir laden Sie herzlich zu beiden Tagen der Arbeitstagung 2018 ein. Bringen Sie sich in der Mitgliederversammlung ein, sei es durch persönliches Engagement oder Anregungen für den Vorstand bezüglich zukünftiger Aktivitäten. Nutzen Sie auch den Geselligen Abend sowie die zahlreichen und ausgedehnten Zeiten zwischen den Programmpunkten für den fachlichen und interdisziplinären Austausch sowie zum Ausbau Ihrer Kontakte.

Wir würden uns freuen, Sie zur Regionalverbandstagung 2018 in Hannover begrüßen zu dürfen.

Ihr

Maximilian Wittig

*Vorsitzender
Regionalverband Nord*

Jochen Riehle

*Stellvertretender Vorsitzender
Regionalverband Nord*

Arbeitstagung RV Nord, 7. – 8. März 2018, Hannover



Lebensmittelchemische Gesellschaft
Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Nord

Arbeitstagung 2018

Programm

7. – 8. März 2018

Hannover

**mit 10 Fortbildungs-
punkten anerkannt**
Veranstaltungscode:
007301712



PROGRAMM 7. MÄRZ 2018

FÜHRUNG DURCH DAS INSTITUT FÜR LEBENSMITTELCHEMIE

17:00 – 17:50 Treffpunkt Callinstraße 5, 3. OG, Raum 360

MITGLIEDERVERSAMMLUNG MIT VORSTANDSWAHLEN

KALI-CHEMIE-HÖRSAAL

18:00 – 18:45 Tagesordnung

1. Bericht des Vorstands;
2. Entlastung des Vorstands;
3. Wahl des Vorstands;
4. Austausch zu den Tätigkeitsschwerpunkten des RV 2018 – 2021
5. Verschiedenes

GESELLIGES BEISAMMENSEIN

Ab 19:00 **Restaurant Zwischenzeit im Werkhof**
Schaufelderstr. 11, 30167 Hannover
www.restaurant-zwischenzeit.de

Verzehr auf eigene Kosten. Um Anmeldung bis spätestens 4. März 2018 wird gebeten. Die Anzahl der reservierten Plätze ist begrenzt.

PROGRAMM 8. MÄRZ 2018

FACHTAGUNG KALI-CHEMIE-HÖRSAAL

09:00 – 09:30 **GRÜßWORTE**

SESSION 1

09:30 – 09:55 **Isolierung natürlich vorkommender Vorstufen der Petrolnote (TDN) aus Rieslingwein**

Pia Bechtloff, Technische Universität Braunschweig

09:55 – 10:20 **Enzymatische Erzeugung von Raucharoma aus Nebenströmen der Lebensmittelindustrie**

Thorben Detering, Universität Hannover

10:20 – 10:45 **Reduzierung des Chlorogensäuregehaltes in Kaffee mittels einer *p*-Cumarsäureesterase aus *Rhizoctonia solani***

Mareike Siebert, Universität Hannover

10:45 – 11:15 **KAFFEE- UND TEE-PAUSE | NETWORKING SEMINARRAUM 129**

SESSION 2

11:15 – 11:40 **Pyrrolizidin-Alkaloide in pflanzlichen Arzneimitteln und Supplements**

Dr. Till Beuerle, Technische Universität Braunschweig

11:40 – 12:05 **Herkunftsbestimmung von weißem Spargel anhand des Elementprofils**

Bernadette Richter, Universität Hamburg

12:05 – 12:30 **Entwicklung einfacher massenspektrometrischer Methoden für den quantitativen Nachweis von Kakaoschalenanteilen in Kakaoprodukten für die Routineanalytik**

Nicolas Cain, Universität Hamburg

12:30 – 13:45 **MITTAGSPAUSE | NETWORKING**

SESSION 3

13:45 – 14:10 **Aufdeckung von Food Fraud – Forensische Fragetechniken in investigativen Audits**

Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Interim- und Krisenmanagement, Otterndorf

14:10 – 14:50 **Posterpräsentationen**

Qualitätsbewertung der Mangoreifung: Automatische Farbbestimmung und Colorstandard - Khanitta Ratprakhon (P14)

(jeweils 5 min Präsentation + 5 min Diskussion)

Die Bioverfügbarkeit von Magnesium unterscheidet sich nicht zwischen Mineralwässern, Supplement und Vollkornbrot – Theresa Greupner (P 7)

Pharmakokinetik von Glucosinolaten – Ein Fass ohne Boden? – Carla Kühn (P 12)

Chemische und sensorische Analyse von Tees vor dem Hintergrund der Qualitätskriterien in der Volksrepublik China und Deutschland – N.N. (P 13)

14:50 – 15:35	POSTERSESSION KAFFEE- UND TEE-PAUSE NETWORKING
SESSION 4	
15:35 – 16:00	Belastbarkeit von Analyseergebnissen der amtlichen Lebensmittelkontrolle <i>Dr. Axel Preuß, LAVES Oldenburg</i>
16:00 – 16:20	Genome Editing unter Verwendung der CRISPR-Cas9-Technologie in <i>Escherichia coli</i> <i>Alexandra Scharf, Universität Hamburg</i>
16:20 – 16:45	Zellfreie Eintopf-Synthese von natürlichem (+)-Nootkaton durch die Kombination einer dye-decolorizing Peroxidase mit einer Laccase aus <i>Funalia trogii</i> <i>Julia Kolwek, Universität Hannover</i>
16:45 – 16:55	Vergabe des Food & Health Innovation Award 2018 (Posterpreis)
17:00	VERABSCHIEDUNG

POSTER	
P01	Geographische Herkunftsanalyse von Haselnüssen mittels 1H-NMR-Spektroskopie <i>René Bachmann, Universität Hamburg</i>
P02	Bestimmung der Gehalte von Carotinoiden und ausgewählten C13-Norisoprenoiden in Rieslingtrauben während der Reifung im Hinblick auf die TDN-Problematik <i>Sina Behne, Technische Universität Braunschweig</i>
P03	Plant Metabolomics – Maximierung des Elektrosprayionisations-Prozesses für non-targeted Analysen <i>Marina Creydt, Universität Hamburg</i>
P04	Aptamer-basierte Lateral Flow Assays zum sensitiven Nachweis von Cholera toxin <i>Esther Frohnmeyer, Universität Hamburg</i>
P05	Massenspektrometrische Untersuchungen des Metabolismus von Gallensäuren <i>Laura Gau, Universität Hamburg</i>

P06	Einstellung eines definierten Fettsäuremusters in experimentellen Ernährungsstudien – eine Methodevaluierung <i>Theresa Greupner, Universität Hannover</i>
P07	Die Bioverfügbarkeit von Magnesium unterscheidet sich nicht zwischen Mineralwässern, Supplement und Vollkornbrot <i>Theresa Greupner, Universität Hannover</i>
P08	Analyse qualitätsbestimmender Parameter in Selen-biofortifizierten Äpfeln <i>Sabrina Groth, Universität Hamburg</i>
P09	NMR-spektroskopische Identifizierung von Metaboliten in <i>Corylus avellana</i> <i>Johanna Härdter, Universität Hamburg</i>
P10	Alternative Antibiotika gegen <i>Helicobacter pylori</i> <i>Annika Honold, Universität Hamburg</i>
P11	Untersuchung posttranslationaler Proteinmodifikationen mittels EC-ESI-MS <i>Constanze Kallinich, Universität Hamburg</i>
P12	Pharmakokinetik von Glucosinolaten – Ein Fass ohne Boden? <i>Carla Kühn, Universität Hamburg</i>
P13	Chemische und sensorische Analyse von Tees vor dem Hintergrund der Qualitätskriterien in der Volksrepublik China und Deutschland <i>Michael Lambert, LUA Speyer</i>
P14	Qualitätsbewertung der Mangoreifung: Automatische Farbbestimmung und Colorstandard <i>Khanitta Ratprakhon, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg</i>
P15	Abbau von β -Carotin mittels einer high potential Laccase aus dem Basidiomyceten <i>Funalia trogii</i> – Untersuchung des Produktspektrums <i>Daniel Sandner, Universität Hannover</i>
P16	Authentizitätsbestimmung von Körnermais – Einfluss der Maissorte <i>David Schütz, Universität Hamburg</i>
P17	Reinigung, Charakterisierung und heterologe Expression einer prolylspezifischen Peptidase aus <i>Flammulina velutipes</i> <i>Kathrin Schulz, Universität Hannover</i>

Anmeldung

Anmeldung zur den einzelnen Programmpunkten aus organisatorischen Gründen erbeten bis

spätestens 6. März 2018.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist **kostenlos!**

Das ausgefüllte Anmeldeformular senden Sie bitte

- per E-Mail an RV.Nord.LChG@gmail.com,
- per Fax an 040 23 60 16 11, oder
- per Post an GDCh | LChG Regionalverband Nord
Herrn Maximilian Wittig
c/o Deutscher Teeverband e.V.
Sonninistraße 28
20097 Hamburg

Alternativ können Sie sich auch bequem über das [Online-Formular](#) anmelden.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an

Maximilian Wittig
Tel.: 040 23 60 16 22
E-Mail: RV.Nord.LChG@gmail.com

Tagungsort und Anfahrt

Veranstaltungsort sowohl der Mitgliederversammlung wie auch der Fachtagung ist

Universität Hannover,
Gebäude 2501, Kali-Chemie-Hörsaal (Raum 202),
Callinstraße 3-9,
30167 Hannover.

Der Tagungsort liegt in der Nordstadt und ist sehr gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen.

Anreise mit der Bahn:

Vom Hauptbahnhof Hannover sind es ca. 5 Minuten Fußweg zur U-Bahnstation Kröpcke. Von dort aus fahren Sie 4 Stationen mit der Stadtbahnlinie 4 (Richtung Garbsen) oder 5 (Richtung Stöcken) bis zur Haltestelle "Schneiderberg/Wilhelm-Busch-Museum". Dort angekommen, gehen Sie über die Ampel geradeaus Richtung Norden und biegen nach dem Gebäude der Organischen Chemie (Schneiderberg 1b) rechts ab zur Stirnseite des Altbaus Chemie.

Auto:

Die Tiefgarage unter der Hauptmensa (Navi-Adresse Schneiderberg 50) ist kostenlos nutzbar und von 6 bis 20 Uhr geöffnet.

Das Gesellige Beisammensein findet statt im

Restaurant Zwischenzeit
Im Werkhof
Schaufelderstr. 11, 30167 Hannover
www.restaurant-zwischenzeit.de .

(Im Sinne einer besseren Planbarkeit und vereinfachten Logistik seitens des Restaurants und zur Verkürzung von Wartezeiten empfehlen wir, Ihren Essenswunsch vorab aus der beigefügten Auswahlkarte zu wählen und uns bei Ihrer Anmeldung mitzuteilen. Vielen Dank!)