

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freundinnen und Freunde der Lebensmittelchemie!

Im Namen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft sowie auch von Dr. Katrin Hönicke und Prof. Dr. Markus Fischer möchten wir Sie ganz herzlich zur Arbeitstagung 2019 des Regionalverbands Nord in die Hansestadt Hamburg einladen.

Es freut uns ganz besonders, dass wir die Tagung im Hause Eurofins, - genauer bei den Eurofins Dr. Specht Laboratorien - abhalten dürfen. Das Jahr 2019 bedeutet auch das Ende der Ära Specht im Großmoorbogen, da das Labor nach beinahe zwanzig Jahren im Sommer an den Eurofins Campus im nahe gelegenen Neuländer Kamp umziehen wird. Ein Laborrundgang wird im Rahmen des Programms angeboten.

Wissenschaft trifft Praxis – das ist das Ziel unseres Regionalverbandes. Uns freut es auch, mit Dr. Iris Fransson von der Lebensmittelüberwachung aus Neumünster und Sandra Meixner von der Laborgruppe Intertek zwei weitere Mitstreiterinnen für die Vorstandsarbeit im Norden gewonnen zu haben, die sich bereits dieses Mal aktiv in die Veranstaltung einbringen.

Die AG JLC Hamburg lädt zum krönenden Abschluss der Tagung zur Degustation verschiedener Biersorten der Kreativbrauerei Kehr wieder ein. Die Anmeldung erfolgt schriftlich an die Mail-Adresse hamburg@ag-jlc.de. Die Anmeldungen von Studierenden werden bevorzugt behandelt.

Das wissenschaftliche Programm dieser Fachtagung verspricht auch in diesem Jahr wieder einen hohen Informations- und Unterhaltungswert. Neben der Vorstellung neuester Forschungsergebnisse aus den Hochschulstandorten liegt der Fokus auf dem Thema „Food Fraud“, das nichts von seiner Aktualität verloren hat. Einen besonderen Hinweis hat das Programm am Montag verdient – mit Exkursion im Hafan und einem Vorabendvortrag, den Gunter Fricke dieses Jahr halten wird.

Wir laden Sie herzlich zu beiden Tagen der Arbeitstagung 2019 ein. Bringen Sie sich 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 2019 in Hamburg begrüßen zu dürfen.
Ihr

Maximilian Wittig

*Vorsitzender
Regionalverband Nord*

Jochen Riehle

*Stellvertretender Vorsitzender
Regionalverband Nord*

Arbeitstagung RV Nord, 25.-26. März 2019 Hamburg



Lebensmittelchemische Gesellschaft
Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Nord

Arbeitstagung 2019

Programm

25.-26. März 2019

Hamburg

mit 14 Fortbildungspunkten anerkannt
Veranstaltungscod:
007301838



PROGRAMM 25. MÄRZ 2019

FÜHRUNG DURCH DEN HAMBURGER HAFEN UND HAFENLABOR

Treffpunkt 14.30h Intertek Labor Witternstraße 14, 21107 Hamburg

14:30 – 16.00 **Besichtigung Tanklager** im Hamburger Hafen (max 10 TN)
 16.00 – 17.00 **Führung Intertek Hafentlabor** (max 16 TN)
 Um Anmeldung bis spätestens 21.März 2018 wird gebeten.

ÖFFENTLICHER ABENDVORTRAG MIT KLEINEM SNACK

HASPA TOWER – VERITASKAI 3 21079 HAMBURG

19:00 – 20.30 Dr. Gunter Fricke, Seevetal
Einlass
ab 18.30
Was wirklich zählt
 Annäherung an ein wichtiges und schwieriges Thema

GESELLIGES BEISAMMENSEIN

Ab ca. 21:00 **Coaching Café Grauer Esel**
 Karnapp 5 – 21079 Hamburg
 *Verzehr auf eigene Kosten. Um Anmeldung bis spätestens 21.März 2018
 wird gebeten. Die Anzahl der Plätze ist begrenzt.

PROGRAMM 26. MÄRZ 2019

FACHTAGUNG EUROFINS DR SPECHT LABORATORIEN GROSSMOORBOGEN 25, HH

09:00 – 09:20 **GRÜßWORTE**

SESSION 1

09:20 – 09:45 **Linearkombination komplexer NMR-Spektren. Ein Ansatz für die Gemisch-Analyse in Metabolomics Studien**
Rene Bachmann, Universität Hamburg

09:45 – 10:10 **Einfluss einer Selen-Biofortifikation auf antioxidative Eigenschaften von Äpfeln**
Sabrina Groth, Universität Hamburg

10:10 – 10:35 **Bewertung der Nacherntequalität thailändischer Mangos der Sorten ‚Nam Dokmai‘ und ‚Mahachanok‘**
Khanitta Ratprakhon, HAW Hamburg

10:35 – 11:15 **KAFFEE- UND TEE-PAUSE | NETWORKING**

SESSION 2

11:15 – 11:45 **KNAST – Kritische Natürliche Aromastoffe**
Frauke Kirsch, Hertz & Selck GmbH & Co Hamburg

11:45 – 12:10 **Aktivitätsgelichtete Fraktionierung von Aronia-, Granatapfel-, und rote Traubenextrakten zur Identifizierung von Schlüsselkomponenten zur Beeinflussung des Glucosstoffwechsels**
Johanna Josefine Ostberg-Potthoff, Technische Universität Braunschweig

12:10 – 12:55 **Allergenmanagement**
Jürgen Schlösser, Schlösser Consult Bielefeld

12:55 – 13:40 **Laborrundgang (Anmeldung erforderlich)**
Eurofins Dr. Specht Laboratorien

12:55 – 14:00 **MITTAGSPAUSE | NETWORKING**

SESSION 3

14:00 – 14:45 **Posterpräsentationen („Flash Talks“)**

(jeweils max 5 min Präsentation + max 5 min Diskussion)
 Entwicklung eines DNA-basierten Schnelltests zur Fisch- und Garnelenartendifferenzierung
Joanna Fafinska, Universität Hamburg/ Max Rubner Institut Kiel

Identifizierung von Spaltprodukten zum Nachweis einer unerlaubten Färbung von Fruchtkonzentraten und Gewürzextrakten sowie Fleisch- und Wurstwaren mit Reaktivstoffen aus der Textilproduktion
B. Nguyen Thanh, Technische Universität Braunschweig

Personalisierte Ernährung: Analyse nahrungsspezifischer Metabolite aus humanen Probenmatrices
Franziska Schmelzer, Universitätsklinikum Lübeck/Galab Bergedorf

Vergleich von Inhouse-QuEChERS-Methoden zur Analyse von Röstkaffee mittels GC-MS/MS
Maurice Sommer, Eurofins Dr. Specht Laboratorien Hamburg

14:45 – 15:30 **POSTERSESSION | KAFFEE- UND TEE-PAUSE | NETWORKING**

SESSION 4

15:30 – 15:55	Bestimmung der Authentizität von Fischölen mittels NMR- und IR-Spektroskopie <i>Editha Giese, HAW Hamburg</i>
15:55 – 16:20	FOOD PROFILING: Massenspektrometrische Strategien zur geographischen Herkunftsbestimmung von weißem Spargel <i>Marina Creydt, Universität Hamburg</i>
16:20 – 16:45	Stand der Food Fraud Diskussion – Probleme und Lösungen <i>Jörg Lickfett, Eurofins Deutschland</i>
16:45 – 16:55	Vergabe des Food & Health Innovation Award 2019 (Posterpreis)
Im Anschluss (ca. 17.00h)	VERABSCHIEDUNG UND BIERTASTING (AG-JLC)

AFTERSESSION: CRAFT BEER TASTING (AG-JLC)

Die AG JLC Hamburg lädt zum krönenden Abschluss der Tagung zur Degustation verschiedener Biersorten der Kreativbrauerei Kehr wieder ein

POSTER

P01	Personalisierte Ernährung: Analyse nahrungsspezifischer Metabolite aus humanen Probenmatrices <i>Franziska Schmelzer, Universitätsklinikum Lübeck/Galab Bergedorf</i>
P02	Identifizierung von Spaltprodukten zum Nachweis einer unerlaubten Färbung von Fruchtkonzentraten und Gewürzextrakten sowie Fleisch- und Wurstwaren mit Reaktivstoffen aus der Textilproduktion <i>Binh Nguyen Thanh, Technische Universität Braunschweig</i>
P03	Metabolomics Ansätze zur Überprüfung der Authentizität von Körnermais <i>David Schütz, Universität Hamburg</i>
P04	Food Profiling: Entwicklung einer FT-NIRS-Methode für die Authentizitätsbestimmung von Mandeln (<i>Prunus dulcis</i>) <i>Maike Arndt, Universität Hamburg</i>
P05	Food Profiling: Entwicklung von Isopolomics-Strategien zur Authentizitätsbestimmung von Walnüssen und Trüffeln <i>Torben Segelke, Universität Hamburg</i>

P06	Generische Authentizitätsprüfung von Whisky mittels NMR-Spektroskopie unter Anwendung von Mehrfachsignalunterdrückung von Wasser und Ethanol <i>Thorsten Mix, Universität Hamburg</i>
P07	Authentizität von färbenden Lebensmitteln <i>Edwin Januschewski, DIL Quakenbrück</i>
P08	Differenzierung verschiedener Haselnussorten anhand des Chloroplastengenoms <i>Christina Lang, Universität Hamburg</i>
P09	Strategieverfolgung zur NMR-spektroskopischen Identifizierung von polaren Metaboliten der Haselnuss <i>Johanna Hårdter, Universität Hamburg</i>
P10	¹ H-NMR-Spektroskopie zur Herkunftsbestimmung von Walnüssen <i>Caroline Schmitt, Universität Hamburg</i>
P11	Etablierung einer SSR-PCR-Methode zur Sortenunterscheidung von Walnüssen <i>Doreen Teske, Universität Hamburg</i>
P12	Untersuchung molekularer Interaktionen zwischen Proteinen, Hemicellulosen und Ferulasäure hinsichtlich der Gebäckqualität von Roggenbrot <i>Marie Oest, Universität Hamburg</i>
P13	Entwicklung eines DNA-basierten Schnelltests zur fisch- und Garnelenartendifferenzierung <i>Joanna Fafinska, Universität Hamburg/ Max Rubner Institut Kiel</i>
P14	Entwicklung einer neuen multi targeted HPLC-ESI-QqQ-MS/MS Methode zur Quantifizierung von Sulfolipiden <i>Judith Fischer, Universität Hamburg</i>
P15	Reformulierung des Salzgehaltes in ausgewählten Fischprodukten <i>Editha Giese, Max Rubner Institut Kiel</i>
P16	Entwicklung innovativer Analyseverfahren zum Nachweis von Molkenproteinen und Etablierung von Biomarkern als Qualitätsparameter bei Molkenprotein-angereichertem Schnittkäse – Projekt „Molkkäse“ <i>Mascha Treblin, Universität Hamburg</i>
P17	Vergleich von Inhouse-QuEChERS-Methoden zur Analyse von Röstkaffee mittels GC-MS/MS <i>Rico Menzel, Eurofins Dr. Specht Laboratorien Hamburg</i>
P18	Differenzierung und Quantifizierung verschiedener Trüffelarten mittels RFLP <i>Stefanie Schelm, Universität Hamburg</i>

Anmeldung

Anmeldung zur den einzelnen Programmpunkten aus organisatorischen Gründen erbeten bis

spätestens 21. März 2019

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.
Sonninstraße 28
20097 Hamburg

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an

Jo Riehle
Tel.: 017649486712
E-Mail: jochenriehle@eurofins.de

Arbeitstagung RV Nord, 25.-26. März 2019 Hamburg

Tagungsort und Anfahrt

Veranstaltungsort der Fachtagung ist

Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH,
Eingang A (Raum hinter der Kantine)
Großmoorbogen 25
21079 Hamburg

Der Tagungsort liegt in Hamburg Harburg und ist gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen.

Anreise mit der Bahn:

Vom Hauptbahnhof Hamburg sind es ca. 12 Minuten Fahrzeit bis Harburg Hauptbahnhof (S3 oder S31) Richtung Neugraben. Von dort aus ca. 15 Minuten Fußweg (Ausgang Neuländer Platz/Großmoordamm) oder Ringlinie 349 ab Bahnhof Harburg, Haltestelle „Großmooring“, von da aus 2 Minuten Fußweg; verkehrt ca. alle 20 Minuten..

Auto:

Parkplätze sind so selten wie bei Heimspielen des HSV kurz vor Anpfiff. Wenige Gastparkplätze stehen zur Verfügung (Großmoorbogen 25) . Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln wird wärmstens empfohlen

Die Exkursion findet statt rund ums Intertek Labor im Hamburger Hafen Witternstraße 14, 21107 Hamburg ab 14.30h

Der Vorabendvortrag im Harburger Binnenhafen Haspa Tower, Veritaskai 3 – 21079 Hamburg um 19h

Das gesellige Beisammensein im Anschluss ab ca. 21h

Coaching Café Grauer Esel
Karnapp 5 21079 Hamburg
www.grauer-esel-harburg.de

(Im Anschluss an den Abendvortrag gibt's einen kleinen Snack vor Ort. Das gesellige Beisammensein bietet nur eingeschränkte Essensmöglichkeiten und fokussiert auf den Konsum flüssiger Lebens- und Genussmittel. Verzehr auf eigene Kosten)

