



Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

ich freue mich Sie im Namen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft und im Namen der Westfälischen Wilhelms-Universität auf der diesjährigen Regionaltagung in Münster begrüßen zu dürfen. Ein umfangreiches Programm erwartet Sie durch Vorträge und Poster und zeigt die Vielfalt der Kompetenzen auf, die ein staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker und eine staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin dem heutigen Berufsmarkt im Wettbewerb um kompetente chemische Analytik und um kompetente rechtliche Bewertung anbieten kann. Neue Kompetenzen zwecks Feststellung von Echtheit von Lebensmitteln müssen genauso angeeignet werden, wie das tiefgründige Verständnis von komplex verwobenem europäischen und nationalen Lebensmittelrecht. Wie sollen zudem toxikologische Fragestellungen den Anwendern des Lebensmittelrechts erklärt werden?

Bei alldem bleibt zu fragen, wie zukünftig die Ausbildung aussehen soll, welche Kompetenzen können erwartet werden und wie müssen diese vermittelt werden?

Es erwarten Sie daher spannende Beiträge zu Mineralölen, zu deren toxikologische Bewertung gerade die interessante Sicht der Industrie vertreten durch Shell International, Den Haag, präsentiert wird. Ebenso spannend dürfte die Frage nach dem Übergang von psychoaktiven Stoffen in die Kuhmilch nach Ernährung von hanfhaltigen Futtermitteln sein.

Die Arbeitstagung ist kostenfrei und alle Interessierte sind herzlich eingeladen nach Münster.

Ihr 

Arbeitstagung RV NRW, 15. März 2017, Münster

Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband NRW

Arbeitstagung 2017

Programm

15. März 2017

Westfälische Wilhelms-Universität Münster

Wilhelm-Klemm-Str. 10
48149 Münster

mit 11 Fortbildungs-
punkten anerkannt
Veranstaltungscode:
007101595



PROGRAMM 15. MÄRZ 2017

GRÜßWORTE Eröffnung Dr. Olivier Aust

09:15 - 09:35	Dr. Katrin Hoenicke Vorstand LChG
	Prof. Dr. Hans-Ulrich Humpf Geschäftsführender Direktor des Instituts für Lebensmittelchemie, WWU Münster
	Prof. Dr. Uwe Karst Dekan des Fachbereichs Chemie und Pharmazie der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster

Neue Aufgabenfelder – Marcus Tschoepe

09:35 - 09:55	Mikroplastik in Mineralwasser <u>Darena Schymanski</u> , Institut für Lebensmittelchemie, CVUA-MEL, Münster
09:55 - 10:20	Neue Spurenstoffe im Trinkwasser – Ansporn und Verantwortung für den Analytiker <u>Dr. Ulrich Borchers</u> , IWW Rheinisch-Westfälisches Institut für Wasser Beratungs- und Entwicklungsgesellschaft mbH, Mülheim an der Ruhr
10:20 - 10:45	NMR-Spektroskopie in der Lebensmittelanalytik <u>Dr. Bernd Diehl</u> , Spectral Service AG, Köln
10:45 – 11:15	Kaffeepause und Gespräche

Berufliche Kompetenzentwicklung - Dr. Olivier Aust

11:15 - 11:40	Lebensmittelbetrug – Hintergrund, rechtliche Regelungen und aktuelle Fälle <u>Dr. Clemens Comans</u> , KWG Rechtsanwälte, Gummersbach
11:40 - 12:00	Berufspraktische Ausbildung im Südwesten – wie machen es die Anderen? <u>Stephan Walch</u> , LChG Regionalverband Südwest, Karlsruhe
12:00 – 12:30	Anforderungen an Studiengänge mit dem Abschluss Staatsexamen am Beispiel der Medizin <u>Dr. Christoph Stosch</u> , Studiendekanat der Medizinischen Fakultät, Skills Lab, Universität Köln
12:30 – 13:45	Mittagspause

PROGRAMM 15. MÄRZ 2017

Gesundheitsbewertung - Prof. Dr. Melanie Esselen

13:45 - 14:05	Übergang von Cannabinoiden aus hanfhaltigen Futtermitteln in Kuhmilch <u>Christina Meyer</u> , Institut für Lebensmittelchemie, WWU, CVUA-MEL, Münster
14:05 - 14:25	Biomarker für Apfelverzehr in Urin <u>Theresa Saenger</u> , Institut für Lebensmittelchemie, WWU, Münster
14:25 - 14:50	Standards und Besonderheiten bei der toxikologischen Evaluierung kolloidaler Metallnanopartikel <u>Dr. Christoph Rehbock</u> , Technische Chemie I, Center for Nanointegration, Universität Duisburg-Essen
14:50 - 15:15	Besitzen Nanomaterialien besondere Gesundheitsge- fahren? <u>Prof. Dr. Thomas Gebel</u> , Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin, Dortmund
15:15 – 15:45	Kaffeepause und Gespräche
Toxizität von Rückständen und Inhaltsstoffen - NN	
15:45 – 16:20	MOAH – Technical and toxicological challenges – an industry perspective <u>Dr. Juan-Carlos Carrillo</u> , Shell International B.V., Den Haag, Netherlands
16:20 - 16:40	Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH/ MOAH) in kosmetischen Mitteln <u>Dr. Christophe Goldbeck</u> , CVUA-MEL, Münster
16:40 - 17:00	Mineralöl in Spielzeug <u>Dr. Petra Schultes</u> , CVUA-MEL, Münster
17:00 – 17:20	Zytotoxizität ausgewählter natürlich vorkommender Phenylpropene <u>Thomas Uebel</u> , Institut für Lebensmittelchemie, WWU, Münster

Mitgliederversammlung

12:45 – 13:15 Rückblick
Wahl des Vorstandes
Allgemeine Aussprache

Podiumsdiskussion AG Junge Lebensmittelchemiker

12:45 – 13:15 **Start Ups und Unternehmensgründungen – Ideen und ihre Umsetzungen**

Nachsitzung

Ab 18:30 Wird noch bekannt gegeben (Anmeldung erwünscht)

POSTERPRÄSENTATIONEN

Kombinatorische Effekte der Mykotoxine Ochratoxin A und Citrinin

Ulrike Rottkord, Institut für Lebensmittelchemie, WWU, Münster

Indolalkaloide aus *Penicillium* Spezies: Identifizierung, Strukturaufklärung und Cytotoxizität

Svetlana A. Kalinina, Institut für Lebensmittelchemie, WWU, Münster

Morphologische Grundlagen der Pigmentierung von Kartoffeln (*Solanum tuberosum*)

Dr. Peter Fleischmann, Institut für Chemie, Didaktik der Chemie, Universität Oldenburg

Morphological and chemical characteristics of pink guava (*Psidium guajava* L.) determined by microscopy and UHPLC-DAD-MS/MS

Carolina Rojas-Gabanzo, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Universität Bonn

(-)-Epigallocatechingallat als Modulator post-translationaler Proteinmodifikationen von Histondeacetylasen *in vitro*

Tobias Pöppelmann, Institut für Lebensmittelchemie, WWU, Münster

Analyse ausgewählter Polyphenole in Humanplasma und –urin mittels Festphasenextraktion und UHPLC-MS (PhytoFun)

Lisa Abel, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Universität Bonn

Investigation of the Glucuronidation-Kinetics of Dihydroxylated Polyunsaturated Fatty Acids

Malwina Mainka, Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

Food Polyphenols Inhibit the Cytochrome-P450 Monooxygenase Dependent Formation of Hydroxy- and Epoxy-Fatty Acids *in vitro*

Nadja Kampschulte, Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

Entwicklung einer selektiven ASE zur automatisierten Probenaufarbeitung von Futtermitteln in der semiquantitativen Dioxin und-dl-PCB-Analytik mittels CALUX

Christopher Schielmann, Institut für Lebensmittelchemie, WWU, CVUA-MEL, Münster

Direkte Spurenanalyse von Süßstoffen in Oberflächengewässern mittels HPLC-MS/MS

Jonas Henschel, Münster Electrochemical Technology, Universität Münster

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und Teilnahme am Geselligen Beisammensein erbeten bis

09. MÄRZ 2017

an: lebensmittelchemie.nrw@gmail.com

Dr. Olivier Aust
Lebensmittelchemische Gesellschaft
Regionalverband NRW
c/o Moerser Landstr. 168
47802 Krefeld
+49 173 817 82 82

Tagungsort und Anfahrt

Westfälische Wilhelms-Universität Münster
Hörsaal H 2 im Obergeschoss Physikgebäude
(Naturwissenschaftliches Zentrum, Institutsgruppe I)
Wilhelm-Klemm-Str. 10
48149 Münster

Lagebeschreibung

<http://wwwuv2.unimuenster.de/uniplan/>

Anfahrt

mit der **Bahn** ab Hbf. Linie 1, 2, 5, 11, 12, 13, 22
bis Haltestelle Coesfelder Kreuz (ca. 15 Min.)

mit dem **PKW**
bis Parkhaus Domagkstr. (gebührenfrei)

Kontakt

Dr. Olivier Aust
Lebensmittelchemische Gesellschaft
Regionalverband NRW
c/o Moerser Landstr. 168
47802 Krefeld
+49 173 817 82 82

Nachsitzung (Anmeldung erbeten)

Ort wird noch bekannt gegeben