

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

nach Wuppertal?

In Erwartung Sie erneut mit einem überaus spannenden Programm überzeugen zu dürfen, möchte ich Sie zur Arbeitstagung des Regionalverbandes NRW am 6. März 2019 nach Wuppertal einladen.

Das hat einen guten Grund – ist doch nun wieder der Lehrstuhl Lebensmittelchemie an der Bergischen Universität vollständig besetzt. Der Lehrbetrieb für den Nachwuchs und der Forschungsbetrieb laufen auf vollen Touren. Und das spiegelt sich auch im wissenschaftlichen Programm wieder. Neues aus der Wissenschaft präsentieren die Arbeitsgruppen um den Lehrstuhlinhaber Herrn Professor Dr. Nils Helge Schebb und um Frau Professorin Dr. Julia Bornhorst.

Dass auch die Aktivitäten des Regionalverbandes NRW bei anderen Institutionen wie der GDCh-Fachgruppe Chemieunterricht oder an anderen Institutionen Früchte tragen, zeigen die Arbeiten aus der Fachdidaktik Chemie genauso wie der Beitrag aus einer instrumentell-analytisch forschenden Arbeitsgruppe aus Essen. Die letztjährige Arbeitstagung fand zur Erinnerung an der Universität Duisburg-Essen statt. Die chemischen Fachgruppen der GDCh als Netzwerk – sie funktionieren.

Lassen Sie sich durch das Programm motivieren. Seien Sie besonders gespannt auf unsere Gäste, die entweder weit anreisen werden oder ursprünglich gar nicht in der Lebensmittelchemie beheimatet sind.

Auch hier ein Netzwerk – es funktioniert.

Und noch in eigener Sache:

Wünschen Sie mittags einen warmen Eintopf ? Teilen Sie dies bitte verbindlich bis zum 25.02.2019 mit (Unkostenbeitrag 5,50 EUR). Optionen siehe unter ANMELDUNG

Ich freue mich auf Ihr Kommen.

Ihr



Arbeitstagung RV NRW, 06. März 2019, Wuppertal

Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband NRW Arbeitstagung 2019

Programm

06. März 2019

Bergische Universität Wuppertal

Campus Freudenberg Hörsaalgeb. FZH.00.01

Rainer- Gruenter- Strasse, 42119 Wuppertal

mit 11 Fortbildungspunkten
anerkannt
Veranstaltungscode
007101830



PROGRAMM 6. MÄRZ 2019

GRÜßWORTE Eröffnung Dr. Olivier Aust

08:30 - 09:00 Come together Coffee

09:00 – 09:20 Prof. Dr. Dr. h.c. Lambert T. Koch
Rektor Bergische Universität Wuppertal

Ministerialrätin Dr. Christiane Krüger
Referatsleiterin im Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz NRW

Vorstellung des neu besetzten Lehrstuhls für Lebensmittelchemie

09:20 – 09:50 Prof. Dr. Nils-Helge Schebb, Universität Wuppertal
Prof. Dr. Julia Bornhorst, Universität Wuppertal

Womit geht es in das Arbeitsleben? – Instrumente aus und für die Praxis -

09:50 - 10:10 **Der Blick über den Tellerrand –
die Futtermitteluntersuchung**
Dr. Benedikt Brand, CVUA Westfalen, Arnsberg

10:10 - 10:30 **Abgrenzungsfragen in der Praxis – willkommen im
Bermuda-Dreieck**
Dr. Clemens Comans, cibus Rechtsanwälte, Gummersbach

10:30 - 10:50 **Qualitätsstandards und Zertifizierungen in der
Lebensmittelkette – ein interessantes Berufsfeld**
*Dr. Wolfgang von Wiese, Quality Food Consult,
Bad Oeynhausen*

10:50 - 11:10 **Kaffee, Obst und nette Gespräche**

11:10 - 11:40 **Methoden zur Bewertung der Authentizität von nativem
Olivenöl extra**
Dr. Ina Willenberg, Max-Rubner-Institut, Detmold

11:40 - 12:10 **Datenanalyse und Datenfusion – moderne
Chemometrie-Tools in der Authentizitätsanalytik**
Prof. Dr. Philipp Weller, Hochschule Mannheim

12:10 - 12:40 **Next Generation Sequencing – wie eine Methode den
Goldstandard bei der Ausbruchsaufklärung ablöst**
*Dr. Natalie Becker, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Verbraucherschutz, Berlin*

Postertalk

12:40 - 13:00 Kurzvorstellung der Poster in 90 Sekunden-Talks

13:00 - 14:00 **Mittagspause und Postersession**

Arbeitstagung RV NRW, 06. März 2019, Wuppertal

PROGRAMM 6. MÄRZ 2019

Wissenschaft pur

14:15 - 14:30 **Bildung von Oxidationsprodukten mehrfach
ungesättigter Fettsäuren und deren Eignung
als Marker für oxidativen Stress**
Katharina Rund, Universität Wuppertal

14:30 - 14:45 **LC-MS-Analyse von Cardiolipinen und Cardiolipin-
Oxidationsprodukten**
Patrick Helmer, Universität Münster

14:45 - 15:00 **Optimierung einer ITEX-DHS Methode für die Analyse
von flüchtigen Substanzen aus Olivenöl mit GC-MS**
Wiebke Kaziur, Universität Duisburg-Essen

15:00 - 15:15 **Investigations on manganese-induced oxidative stress
and its impact on DNA repair in *C. elegans***
Merle Nicolai, Universität Potsdam, Universität Wuppertal

15:15 - 15:45 **Kaffee, Obst und nette Gespräche**

15:45 - 16:00 **DNA-Reparatur als zelluläre Antwort auf gentoxische
sekundäre Pflanzenstoffe**
Lena Hermes, Universität Münster

16:00 - 16:15 ***Stachybotrys spp.* In Innenräumen – Metabolitenprofile
und Toxizität ausgewählter Mykotoxine**
Jagels, Annika, Universität Münster

16:15 - 16:30 **Ent-Kaurensäure und Steviol – Verunreinigungen
hochreiner Steviolglycosidextrakte?**
Anne Oehme, Universität Bonn

16:30 - 16:45 **Analytik von Mono- und Sesquiterpenglykosiden in
Weintrauben (*Vitis vinifera*) mittels *in vivo*-
Stabilisotopenmarkierung und LC-MS/MS**
Ines Botscher, Universität Bonn

Nachsitzung Ab 18:00 Uni-Kneipe (bei Bedarf bitte bekanntgeben)



POSTERPRÄSENTATIONEN

Einfluss des Grünteepolyphenols (-)-Epigallocatechin-3-gallat auf Histondeacetylasen (HDAC) und die p53-induzierte Apoptose

Julian Alfke, Institut für Lebensmittelchemie, Universität Münster

Investigation of cyclooxygenase 2 expression by LC-MS targeted proteomics

Nicole M. Hartung, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

CYP-catalyzed oxylipin formation and its modulation by food polyphenols

Nadja Kampschulte, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

Challenges and strategies for the quantification of total oxylipins in biological samples

Elisabeth Koch, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

LC-MS based analysis of specialized pro-resolving mediators in biological samples – method optimization and application

Laura Kutzner, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

Homeostasis of age associated trace elements in the nematode *C. elegans*

Vivien Michaelis, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

Manganese species and their effect on the nematode *C. elegans*

Laura Kubens, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

Untersuchungen des Einflusses der Spurenelemente Kupfer und Selen auf die Basenexzisionsreparatur mittels Bestimmung der Inzisionsaktivität in HepG2 Zellen

Pia Nuyken, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

Einführung lebensmittelchemischer Analytik in die Sekundarstufe II und das Lehramtsstudium

Stephanie Muche, Didaktik der Chemie, Universität Oldenburg

Berufsorientierung im Chemieunterricht am Beispiel lebensmittelchemischer Berufe

Hennes Alberding, Didaktik der Chemie, Universität Oldenburg

Last-Minute Poster Anmeldung

Sie haben noch ein weiteres Poster,
das Sie präsentieren möchten?

Anmeldung bis zum **25.02.2019** möglich

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und Mitteilung über Bestellung eines
(a) **Bohneneintopfs mit Gemüse und Krakauer, Bio-Baguette**
oder einer (b) **Kartoffelsuppe, vegetarisch, Bio-Baguette**
zu einem Selbstkostenpreis von je 5,50 EUR, bar, vor Ort
erbeten bis

MONTAG, 25. FEBRUAR 2019

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

Bergische Universität Wuppertal
Campus Freudenberg HS FZH.00.01
Rainer- Gruenter- Strasse
42119 Wuppertal

Anfahrt

mit der **Buslinie 603** ab Hbf. alle 20 Min. (ab .09, .29 und .49)
Haltestelle Rainer-Gruenter-Strasse (direkt am HS-Gebäude)
Rückfahrt alle 20 Min.04, .24 und .44

mit dem **PKW**
über Straße „Am Freudenberg“ in „Rainer-Gruenter-Strasse“

Kontakt

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

Mittäglicher Eintopf (s.o.) und Nachsitzung
(jeweils Anmeldung erbeten)