

Lebensmittelchemische Gesellschaft Fachgruppe in der GDCh

Arbeitstagung 2023 des Regionalverbandes NRW LANUV Duisburg 15. März 2023

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft,

liebe Mitglieder des Regionalverbandes NRW

und an alle Personen, die sich für das Fach Lebensmittelchemie begeistern,

wir möchten wir Sie ganz herzlich zu unserer Präsenztagung einladen.

Wir freuen uns sehr, Ihnen in diesem Jahr eine bunte Mischung an Vorträgen, Postern aber auch Zeit des Wiedersehens nach drei Jahren ohne Präsenztagung bieten zu können.

Ein weiterer wichtiger Programmpunkt ist die anstehende Wahl des Vorstandes während unserer Mitgliederversammlung.

Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme. Für das leibliche Wohl wird gesorgt. Falls Sie am Mittagessen in der Kantine teilnehmen möchten, müssen Sie dies verbindlich auf der Anmeldung vermerken.

Die Tagung wird von der ZFL-zertifiziert sein. Falls Sie die entsprechenden Punkte möchten, dies bitte ebenfalls bei der Anmeldung angeben.

Bis zum 15. März in Duisburg, herzlichst

Prof. Dr. Melanie Esselen Vorsitzende

Dr. Olivier Aust Stellvertretender Vorsitzender

Arbeitstagung des Regionalverbandes NRW am 15. März 2023, 9:30 – 17:00

Ab 9:00 Uhr Come together		
Begrüßung		
9:30 – 10:00	Grußworte der Vorsitzenden des RV NRW Prof. Dr. Melanie Esselen und Dr. Olivier Aust	
	Grußworte des Ministeriums/LANUV	
	Grußworte des Vorstandes der LChG Prof. Dr. Matthias Wüst	
Vielfalt in der amtlichen Überwachung inkl. Ausbildung (Chair AG JLC)		
10:00 – 10:30	Einblick in die Umweltüberwachung in NRW - mit Beispielen Dr. Uwe Bieling LANUV Duisburg	
10:30 – 10:50	Styrol-Übergänge aus Bedarfsgegenständen für den Lebensmittelkontakt vor dem Hintergrund einer möglichen Neubewertung <u>Dr. Christophe Goldbeck</u> <i>CVUA-MEL</i>	
10:50 – 11:10	Ist das 2. Staatsexamen eine notwendige abschließende Qualifikation? <u>Dr. Olivier Aust</u> <i>LChG</i>	
11:10 – 11:30	Kaffeepause	
Neues aus dem Bereich Lebensmittelrecht (Chair Olivier Aust)		
11:30 – 12:00	Konsumentenverhalten: Was beeinflusst unsere Wahrnehmung und Kaufentscheidung? <u>Nora Dittrich</u> Verbraucherzentrale NRW, Düsseldorf	
12:00 – 12:30	Werbung mit Nachhaltigkeitsaspekten Prof. Dr. Clemens Comans cibus Rechtsanwälte	
12:30 – 13:15	Mittagspause	
Wichtiges und Wahl		
13:15 – 14:00	Mitgliederversammlung des Regionalverbandes NRW Prof. Dr. Melanie Esselen und Dr. Olivier Aust	
Aus den Universitäten (Chair Julia Bornhorst)l		
14:00 – 14:20	Im Fett nichts Neues? Oxidation von Fettsäuren jenseits von Autoxidation und Lipoxygenasen Elisabeth Koch Bergische Universität Wuppertal	

14:20 – 14:40	Analytik von Furan und Alkylfuranen in Frühstückscerealien zur Identifizierung kritischer Prozessschritte <u>Sarah Lipinski</u> Universität Münster
14:40 – 15:00	Isolierung und Charakterisierung von oligomeren Proanthocyanidinen aus Aroniabeerentrester (<i>Aronia prunifolia 'Nero</i> ') <u>Amelie Arnold</u> <i>Universität Münster</i>
15:00 – 15:45	 Poster und Zeit für Getränke Characterization of the structure of oxidized fatty acids by means of LC-MS and GC-MS (Ariane Löwen) Analysis of triterpenic acids in apple pomace using gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS) (Michelle Wiebel) Normierung von mikro-Kultivierungs-Ansätzen verschiedenster filamentöser Pilze anhand des Ergosterol-Nachweises mittels GC-MS (Felix Schimang)
Aus der Forschung (Chair Melanie Esselen)	
15:45 – 16:05	Der Einfluss unterschiedlicher Eisenspezies auf die Eisenhomöostase und oxidativen Stress in <i>Caenorhabditis elegans</i> <u>Anna Gremme</u> Bergische Universität Wuppertal
16:05 – 16:25	Untersuchung des diastereoselektiven Metabolismus des UV-Filters Homosalat mittels online-SPE-LC-MS/MS Katharina Ebert Ruhr-Universität Bochum
16:25 – 16:50	Aufnahme von Aluminium aus Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika – ein gesundheitliches Risiko für den Verbraucher? Prof. Dr. Thorsten Stahl CVUA-MEL
16:50 – 17:00	Schlusswort