



Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

hiermit lade ich Sie herzlich zu unserer 27. Arbeitstagung in die Martin-Luther-Universität Halle/Saale ein. Bitte geben Sie diese Einladung auch in Ihrem Institut/Betrieb weiter. Die Tagung lebt von einer regen Beteiligung.

Ich freue mich auf ein erneutes Zusammenkommen bzw. neues Kennenlernen.

PD Dr. Volker Böhm  
Vorsitzender RV Südost LChG

## **Lebensmittelchemische Gesellschaft**

Fachgruppe in der GDCh

## **Regionalverband Südost**

## **27. Arbeitstagung 2017**

### **Programm**

**30. - 31. März 2017**

**Halle/Saale**

**mit 15 Fortbildungspunkten anerkannt**  
Veranstaltungscode:  
011501594



## PROGRAMM 30. MÄRZ 2017

09:30 Begrüßungskaffee  
10:00 - 10:15 Eröffnung: V. Böhm, Jena  
Grußwort Vorstand LChG: R. Schneider, Karlsruhe

### Moderation: V. Böhm, Jena

10:15 - 10:45 **Lebensmittel-basierte Strategien zur Verbesserung der Vitamin-D-Versorgung in der Bevölkerung**  
*G. Stangl, Halle (Saale)*

10:45 - 11:05 **Holzofenbrote – ein Beispiel für das Spannungsfeld traditionelle Erwartungen und technologische Entwicklungen bei Lebensmitteln**  
*R. Imming, Halle (Saale)*

11:05 - 11:25 **Nährwertkennzeichnung nach der LMIV – Probleme in der Praxis**  
*H. Taschan, Jena*

11:25 - 11:45 **Geruchsaktive Substanzen aus Papier und Pappe**  
*E. Droth, K. Habersberger, S. Säger, T. J. Simat, Dresden*

11:45 - 13:00 **Mittagspause**

### Moderation: T. Henle, Dresden

13:00 - 13:30 **Aktivitäten des Bundes im Bereich Food Fraud**  
*U. Bieling, Moers*

13:30 - 14:00 **Zusammenarbeit von Staatsanwaltschaft und Lebensmittelüberwachung**  
*P. Hagemann, Magdeburg*

14:00 - 14:20 **Einfluss der Transketolase-Reaktion auf die Proteinglykierung**  
*A. Klaus, M. A. Glomb, Halle (Saale)*

14:20 - 14:40 **Verhalten freier Advanced Glycation Endproducts *in vivo* während der Hämodialyse**  
*C. Hohmann, C. Henning, K. Liehr, M. A. Glomb, R. Fiedler, M. Girndt, Halle (Saale)*

14:40 - 15:15 **Kaffeepause und Gespräche**

### Moderation: M. Glomb, Halle (Saale)

15:15 - 15:35 **Einfluss des Polyphenolprofils auf die antioxidative Kapazität alter und neuer Apfelsorten**  
*J. Kschonsek, V. Böhm, Jena*

15:35 - 15:55 **Analysis of carotenoids, vitamin E, vitamin C and antioxidant capacity in Rosa rugosa rosehips as affected by degree of ripeness**  
*A. Al-Yafeai, V. Böhm, Jena*

15:55 - 16:15 **Untersuchungen zur Struktur enzymatisch vernetzter Caseinmicellen**  
*A. Dürasch, J. Wissel, T. Henle, Dresden*

16:15 - 16:35 **Bildung von Maillard-Produkten während der Haselnussröstung**  
*S. Witte, T. Henle, Dresden*

16:35 **Kaffeepause und Gespräche**

17:00 **Mitgliederversammlung**

**Nachsitzung – Geselliges Beisammensein**  
**Ab 19:00** **China-Restaurant Pavillon, Torstr. 40, 06110 Halle/Saale**  
Vor Anmeldung für Abendveranstaltung erbeten:  
[Volker.Boehm@uni-jena.de](mailto:Volker.Boehm@uni-jena.de)

## PROGRAMM 31. MÄRZ 2017

**Moderation: G. Kempe, Chemnitz**

- 09:00 - 09:20 **Pestizidanalytik tierischer Matrices - Integration eines IKA-Systems in die Probenaufbereitung**  
*J. Sturm, Th. Frenzel, P. Wienhold, F. Hildmann, K. Speer  
Dresden*
- 09:20 - 09:40 **Babyflaschen aus Polyarylsulfonen – eine unbedenkliche Alternative? Untersuchungen auf extrahierbare und migrierfähige Substanzen aus Polycarbonat-Ersatzmaterialien**  
*A. Greb, M. Eckardt, T. J. Simat, Dresden*
- 09:40 - 10:00 **Kontrolle von Rohwaren auf Rückstände, Kontaminanten und GVO: Ergebnisse eines sächsischen Landesüberwachungsprogramms**  
*T. Frenzel, Dresden*
- 10:00 - 10:20 **Pflanzenschutzmittelrückstände in sächsischem Wein – ein Erfahrungsbericht aus Sicht einer amtlichen Untersuchungseinrichtung**  
*T. Haufe, Dresden*
- 10:20 - 10:50 **Kaffeepause und Gespräche**

**Moderation: K. Speer, Dresden**

- 10:50 - 11:20 **Thesen zur Reformation und Lebensmittelchemie**  
*A. Pfalzgraf, Halle (Saale)*
- 11:20 - 11:40 **Antibiotikarückstände im Fleisch – Der Hemmstofftest – ein Überblick**  
*N. Albrecht, Chemnitz*
- 11:40 – 12:00 **Charakterisierung neuseeländischer Sortenhonige mittels HS-SPME-GC-MS**  
*S. Fiedler, N. Beitlich, K. Recklies, M. Weigel, K. Speer,  
Dresden*
- 12:00 – 12:20 **Freie Maillard-Produkte als Indikatoren zur Unterscheidung "ökologisch" und "konventionell" erzeugter Milch und Milchprodukte**  
*T. Hofmann, U. Schwarzenbolz, T. Henle, Dresden*
- 12:20 **Schlusswort: V. Böhm**

## Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und zur Teilnahme am Geselligen  
Beisammensein erbeten bis  
**23. März 2017**

an: [Volker.Boehm@uni-jena.de](mailto:Volker.Boehm@uni-jena.de)

Ansprechpartner:  
PD Dr. Volker Böhm  
Friedrich-Schiller-Universität Jena  
Institut für Ernährungswissenschaften  
Dornburger Str. 25 - 29  
07743 Jena  
(03641) 949633

### Zimmer- Bestellung

Übernachtungsmöglichkeiten entnehmen Sie bitte der Homepage der  
Tourist-Information Halle unter:  
<http://www.halle-tourismus.de/service/tourist-information/>

Die Haftung für bestellte und nicht in Anspruch genommene Zimmer  
liegt beim Besteller.

## Tagungsort und Anfahrt

Martin-Luther-Universität  
Volhard-Hörsaal  
Theodor-Lieser-Str. 9  
06120 Halle/Saale

### Lagebeschreibung

### Anfahrt

Die Anreisemöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem  
Campusplan unter:  
<http://hit.verwaltung.uni-halle.de/anfahrt/>

Für Tagungsteilnehmer stehen Parkplätze zur Verfügung.

### Mittagessen

Ein individuelles Mittagessen ist in der Mensa möglich.

### Veröffentlichungen

Zur Veröffentlichung vorgesehene Abstracts bzw. erweiterte  
Abstracts senden Sie bitte bis 7. April 2017 per E-Mail an:  
[Volker.Boehm@uni-jena.de](mailto:Volker.Boehm@uni-jena.de)

Alle Kurzfassungen werden gesammelt an die Schriftleitung  
„Lebensmittelchemie“ (Dr. Rüdiger Schmeider) weitergeleitet.

### Kontakt

PD Dr. Volker Böhm

## Geselliges Beisammensein (Anmeldung erbeten)

China-Restaurant Pavillon  
Torstr. 40  
06110 Halle/Saale