



Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

hiermit lade ich Sie herzlich zu unserer 28. Arbeitstagung in die Friedrich-Schiller-Universität Jena 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

28. Arbeitstagung 2018

Programm

22. - 23. März 2018

Jena

mit 15 Fortbildungspunkten anerkannt
Veranstaltungscode:
011501713



Zertifizierungsstelle für die Fortbildung
von Lebensmittelchemikern

PROGRAMM 22. MÄRZ 2018

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	Tierarzneimittel: Aktuelle Verbrauchszahlen, wichtige Einsatzgebiete und mögliche Risiken <i>M. Hamann, Gießen</i>
10:45 - 11:05	Ermittlung der Bräunungsreaktion von fermentierten grünen „Spanish-Style“-Tafeloliven unter Anwendung von Bildanalyseverfahren <i>M. Ginzel, A. Fuentes, R. Richter, Köthen</i>
11:05 - 11:25	Die neue Kontroll-Verordnung (EU) Nr. 2017/625. Was ist neu? <i>H. Taschan, Jena</i>
11:25 - 11:45	Von Thüringer Rostbratwurst bis Eichsfelder Feldg(k)ieker - das Wurstland Thüringen und seine europaweit geschützten Fleischerzeugnisse <i>C. Schmoock, Bad Langensalza</i>
11:45 - 12:05	Charakterisierung von Silikonelastomeren im Lebensmittelkontakt <i>E. Droth, L. Gerl, T. J. Simat, Dresden</i>
12:05 - 13:10	Mittagspause
Moderation: T. Henle, Dresden	
13:10 - 13:30	Analyse molekularer Effekte eines Pflanzenextraktes aus <i>Scutellaria baicalensis</i>: Untersuchungen im Modellorganismus <i>Caenorhabditis elegans</i> <i>S. Wille, S. Havermann, W. Wätjen, Halle (Saale)</i>
13:30 - 13:50	Strategien zum Nachweis verabreichter anabol wirkender Steroide an Lebensmittel liefernde Tiere <i>M. Gensler, Bad Langensalza</i>
13:50 - 14:10	Modellsysteme zur enzymatischen Bräunung <i>N. Mertens, F. Mai, M. A. Glomb, Halle (Saale)</i>
14:10 - 14:30	Veränderung von Weizenproteinen beim Backprozess <i>T. Jost, M. A. Glomb, Halle (Saale)</i>
14:30 - 15:00	Kaffeepause und Gespräche

Moderation: M. Glomb, Halle (Saale)

15:00 - 15:20	Einfluss des Röstprozesses auf gesundheitsrelevante Inhaltsstoffe von Nüssen <i>W. Schlörmann, M. Birringer, V. Böhm, G. Jahreis, W. Stütz, M. Glej, Jena</i>
15:20 - 15:40	Wechselwirkungen zwischen Apfelpolyphenolen und ihr Einfluss auf die antioxidative Kapazität <i>E. Künzler, J. Kschonsek, V. Böhm, Jena</i>
15:40 - 16:00	Reaktionen von Fructose in Lebensmitteln <i>S. Treibmann, A. Hellwig, M. Hellwig, T. Henle, Dresden</i>
16:00 - 16:20	Hanfhaltige Lebensmittel - welche Gefährdung besteht für den Verbraucher <i>E. Hofmann, G. Kempe, Chemnitz</i>
16:20 - 16:50	Kaffeepause und Gespräche
16:50	Mitgliederversammlung
Nachsitzung – Geselliges Beisammensein	
Ab 19:00	Gasthaus „Roter Hirsch“, Holzmarkt 10, 07743 Jena Vor Anmeldung für Abendveranstaltung erbeten: Volker.Boehm@uni-jena.de

PROGRAMM 23. MÄRZ 2018

Moderation: G. Kempe, Chemnitz

- 09:00 - 09:30 **Quo vadis QM – Kontrollverordnung, FoodFraud & Co aus Sicht der Handelsketten**
A. Fechner, Jena
- 09:30 - 09:50 **Analytik und Charakterisierung von Bienenstockluft**
K. Recklies, F. Kuhn, K. Speer, Dresden
- 09:50 - 10:10 **Screening und Quantifizierung ohne Standards? Möglichkeiten und Grenzen eines Charged-Aerosol-Detektors (CAD) in der Analytik von Lebensmittelkontaktmaterialien**
M. Kubicova, M. Eckardt, T.J. Simat, Dresden
- 10:10 - 10:40 **Kaffeepause und Gespräche**

Moderation: K. Speer, Dresden

- 10:40 - 11:00 **Antibiotikarückstände - schnell und sicher bestimmbar?**
A. Oltmanns, Chemnitz
- 11:00 - 11:20 **Pyrrolizidinalkaloide - Wie hoch ist die Gefahr wirklich? Zahlen und Fakten aus der Lebensmittelüberwachung**
J. Winter, Chemnitz
- 11:20 - 11:40 **Charakterisierung eines Modellsystems zur Proteinfunktionalisierung und -quervernetzung durch reaktive Carbonylverbindungen**
A. Klaus, R. Rau, L. Blaschke, M.A. Glomb, Halle (Saale)
- 11:40 **Schlusswort: V. Böhm**

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und zur Teilnahme am Geselligen
Beisammensein erbeten bis
16. März 2018

an: 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 Jena unter:
www.jenatourismus.de/de/jena_buchen/hotels_und_unterkuenfte/321805

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

Tagungsort und Anfahrt

Friedrich-Schiller-Universität Jena
Institut für Ernährungswissenschaften
Hörsaal
Dornburger Str. 25
07743 Jena

Lagebeschreibung

Anfahrt

Die Anreisemöglichkeiten entnehmen Sie bitte der Homepage
unter: www.uni-jena.de/Kontakt_Anreise.html

Für Tagungsteilnehmer stehen keine gesonderten Parkplätze
zur Verfügung.

Mittagessen

Ein individuelles Mittagessen ist in der Mensa möglich.

Veröffentlichungen

Zur Veröffentlichung vorgesehene Abstracts bzw. erweiterte
Abstracts senden Sie bitte bis 6. April 2018 per E-Mail an:
Volker.Boehm@uni-jena.de

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

Kontakt

PD Dr. Volker Böhm

Geselliges Beisammensein (Anmeldung erbeten)

Gasthaus „Roter Hirsch“
Holzmarkt 10
07743 Jena