



Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

hiermit lade ich Sie herzlich zu unserer 29. Arbeitstagung in die Technische Universität Dresden 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

29. Arbeitstagung 2019

Programm

28. - 29. März 2019

Dresden

mit 15 Fortbildungspunkten anerkannt
Veranstaltungscode:
011501835



PROGRAMM 28. MÄRZ 2019

09:30	Begrüßungskaffee
10:00 - 10:15	Eröffnung: V. Böhm, Jena Grußwort Vorstand LChG: R. Schneider, Karlsruhe
Moderation: V. Böhm, Jena	
10:15 - 11:00	40 Jahre Amtliche Lebensmittelüberwachung – Ein Überblick über die größten Lebensmittelskandale im Bereich der Rückstände <i>G. Kempe, Chemnitz</i>
11:00 - 11:20	HPLC-GC-Kopplung zur Trennung von komplexen Substanzgemischen <i>N. Wolf, S. Säger, M. Lommatzsch, T.J. Simat, Dresden/Köln</i>
11:20 - 11:40	Mate-Tee-Getränke - Analytik und Qualität <i>M. Krause, I. Kölling-Speer, K. Speer, Dresden</i>
11:40 - 12:00	Protective Wirkungen von Ginsengextrakten auf die Amyloid-β-Toxizität im Modellorganismus <i>Caenorhabditis elegans</i> <i>K. Koch, N. Heinz, C. Saier, S. Baier, W. Wätjen, Halle (Saale)</i>
12:00 - 13:00	Mittagspause
Moderation: T. Henle, Dresden	
13:00 - 13:20	Der Einfluß post-translationaler Modifikationen auf die Fettsäurebindungskapazität von humanem Serum Albumin <i>C. Henning, C. Stübner, D. Hinderberger, M. Girndt, R. Fiedler, M.A. Glomb, Halle (Saale)</i>
13:20 - 13:40	Bestimmung von 2-Acetyl-1-Pyrrolin in Lebensmitteln unter Verwendung einer neuen und effizienten Derivatisierungsstrategie und LC-MS/MS <i>T. Heymann, T. Jost, M. A. Glomb, Halle (Saale)</i>
13:40 - 14:00	Dihydrokaffeesäure als neuartiges Abbauprodukt von Aspalathin <i>N. Mertens, M. A. Glomb, Halle (Saale)</i>
14:00 - 14:20	Antioxidative und lebensverlängernde Effekte von <i>Agrimonia procera</i> Wallr. im Modellorganismus <i>Caenorhabditis elegans</i> <i>C. Saier, I. Gommlich, V. Hiemann, S. Baier, G. Horn, T. Kowalewsky, K. Koch, W. Wätjen, Halle (Saale)</i>
14:20 - 14:50	Kaffeepause und Gespräche

Moderation: M. Glomb, Halle (Saale)

14:50 - 15:10	Die Salbeiblüte und ihre Produkte – Gewinnung, chemische Zusammensetzung und Wirkung <i>S. Gericke, K. Speer, Dresden</i>
15:10 - 15:30	Schimmelpilze in Lebensmitteln - Aspekte zur mikrobiologischen Diagnostik, zum Gesundheitsrisiko und zur rechtlichen Beurteilung <i>Theresa Bartosch, Chemnitz</i>
15:30 - 15:50	Superfoods und ihre Kontaminanten <i>T. Böhm, Chemnitz</i>
15:50 - 16:10	Glykierungsprodukte in humanem Speichel <i>F. Manig, F. Pietz, M. Hellwig, T. Henle, Dresden</i>
16:10 - 16:30	Kaffeepause und Gespräche
16:30	Mitgliederversammlung Wahl des Vorstands
Nachsitzung – Geselliges Beisammensein	
ab 19:00	Freiberger Schankhaus, Neumarkt 8, 01067 Dresden Vor Anmeldung für Abendveranstaltung erbeten: Volker.Boehm@uni-jena.de

PROGRAMM 29. MÄRZ 2019

Moderation: G. Kempe, Chemnitz

09:00 - 09:30	Unternehmensgruppe Theo Müller – Qualitätssicherung in Leppersdorf <i>R. Kuchenbecker, Wachau (Leppersdorf)</i>
09:30 - 09:50	Der Nouws Antibiotic Test (NAT) – eine mögliche Alternative zum Dreiplatten-Hemmstofftest (DPT) <i>M. Jähne, S. Uhlig, K. Hettwer, D. Bohm, P. Gowik (Dresden)</i>
09:50 - 10:10	Die neue Öko-Basis-Verordnung (EU) 2018/848 <i>H. Taschan, Jena</i>
10:10 - 10:40	Ableitung von Orientierungswerten für Mineralölkohlenwasserstoffe und analoge Verbindungen in Lebensmitteln <i>R. Helling, Dresden</i>
10:40 - 11:10	Kaffeepause und Gespräche

Moderation: K. Speer, Dresden

11:10 - 11:30	Food Fraud - Neue Methoden für amtliche Kontrollen innerhalb der gesamten Lebensmittelkette <i>V. Charné, Halle (Saale)</i>
11:30 - 11:50	Assoziationsverhalten enzymatisch und nicht-enzymatisch funktionalisierter Caseine <i>M. Hannß, R.A. Abbate, M. Alkahalf, E. Mitzenheim, W. Böhm, A. Lederer, T. Henle, Dresden</i>
11:50 - 12:10	Freie Maillard-Reaktionsprodukte in tierischen Lebensmitteln als Marker für eine "artgerechte" Tierfütterung <i>T. Hofmann, T. Henle, Dresden</i>
12:10 - 12:30	Der Geruch von Leder – Relevanz und Zusammensetzung <i>H.T. Grossmann, T.J. Simat, Dresden</i>
12:30	Schlusswort

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und zur Teilnahme am
Geselligen Beisammensein erbeten bis
22. März 2019

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
Dresden-Information unter:
<https://www.dresden.de/de/tourismus/buchen/uebernachtung.php>

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

Tagungsort und Anfahrt

Technische Universität Dresden
Chemiegebäude
Hörsaal 091
Bergstr. 66
01069 Dresden

Lagebeschreibung

Anfahrt

Die Anreisemöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem
Campusplan unter: [https://tu-
dresden.de/service/orientierung/lageplaene](https://tu-dresden.de/service/orientierung/lageplaene)

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 12. April 2019 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)

Freiberger Schankhaus
Neumarkt 8
01067 Dresden