



Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

hiermit lade ich Sie herzlich zu unserer 30. Arbeitstagung an die Martin-Luther-Universität Halle 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.

Prof. Dr. Marcus Glomb
Vorsitzender RV Südost LChG

Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Südost

30. Arbeitstagung 2020

Programm

26. - 27. März 2020

Halle

mit 17 Fortbildungspunkten anerkannt
Veranstaltungscode:
013601961



PROGRAMM 26. MÄRZ 2020

09:30	Begrüßungskaffee
10:00 - 10:15	Eröffnung: M. Glomb, Halle Grußwort Vorstand LChG: J. Häsel, Berlin
Moderation: M. Glomb, Halle	
10:15 - 10:45	Alles Kochschinken oder was? Eine Verkehrsauffassung im Wandel <i>V. Charné, Halle</i>
10:45 - 11:05	Food Fraud: Implementierungsprobleme in der Praxis <i>K. Plank, H. Taschan, S. Schildbach, Schesslitz/Fulda</i>
11:05 - 11:25	Vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeiten zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs – wer isst denn so was? <i>M. Gensler, Bad Langensalza</i>
11:25 - 11:45	Überwachung von Rückständen in Lebensmitteln <i>F. Hildmann, Dresden</i>
11:45 - 13:00	Mittagspause
Moderation: T. Henle, Dresden	
13:00 - 13:30	Nachweis von Vitamin B12 <i>W. Wätjen, Halle</i>
13:30 - 13:50	Einfluss einer Hochdruckbehandlung pflanzlicher Lebensmittel auf Carotinoide und Vitamin E <i>M. Schmidt, U. Schwarzenboltz, V. Böhm, Dresden/Jena</i>
13:50 - 14:10	Quenching-Verhalten von Carotinoiden in einfachen und dispersen Fettoxidationsmodellen <i>T. Heymann, L. Schmitz, J. Lange, M. Glomb, Halle</i>
14:10 - 14:30	Pektinextraktion aus Zuckerrüben - Zusammenhänge zwischen Prozessparametern, molekularer Struktur und emulgierenden Eigenschaften <i>H. Eichhöfer, B. Bindereif, H. Karbstein, U. van der Schaaf, M. Bunzel, D. Wefers, Karlsruhe/Halle</i>
14:30 - 14:50	Kaffeepause und Gespräche
Moderation: T. Simat, Dresden	
14:50 - 15:20	Unser Alltag mit Gefahrstoffen – Bericht aus der Überwachung von Bedarfsgegenständen 2019 <i>A. Pfalzgraf, Halle</i>
15:20 - 15:40	Woraus bestehen als biobasiert oder kompostierbar bezeichnete Kunststoffe <i>M. Kubicova, F. Krümmeling, T. Simat, Dresden</i>

15:40 - 16:00	Würzen wir unser Essen mit Mikroplastik? - Eine Studie zum Abriebverhalten von Kunststoffmahlwerken <i>D. Schymanski, Hans-Ulrich Humpf, Peter Fürst, Münster</i>
16:00 - 16:20	Caseinmicellen als Vorbild für artifizielle Nanocarrier <i>M. Jäser, T. Henle, Dresden</i>
16:20 - 16:40	Kaffeepause und Gespräche
16:40	Mitgliederversammlung Aussprache aktueller Themen
Nachsitzung – ab 19:00	Geselliges Beisammensein Hallesches Brauhaus, Große Nikolaistr. 2, 06108 Halle Vor Anmeldung für Abendveranstaltung erbeten: marcus.glomb@chemie.uni-halle.de

PROGRAMM 27. MÄRZ 2020

Moderation: K. Speer, Dresden

- 09:00 - 09:30 **Qualitätssicherung in der Köstritzer Schwarzbierbrauerei unter Beachtung der Norm FSSC 220000**
C. Wetzig, Köstritz
- 09:30 - 09:50 **„Halal Food“ und Probleme mit Halal-Zertifizierung**
H. Taschan, Jena
- 09:50 - 10:10 **Amidine sind neuartige *Advanced Glycation Endproducts***
M. Eggen, M. Glomb, Halle
- 10:10 - 10:30 **Isolierung und Charakterisierung neuartiger Pyridinium-Aminosäurederivate**
R. Rau, M. Glomb, Halle
- 10:30 - 11:00 **Kaffeepause und Gespräche**

Moderation: D. Wefers, Halle

- 11:00 - 11:30 **Gehaltvolles aus der Kräuterküche – von absichtlichen und unerwünschten Verunreinigungen in Oregano**
M. Smuda, C. Zab, A. Krahn, M. Nowack, A. Geuthner, M. Bönn, Halle
- 11:30 - 11:50 **Verbesserte Extraktion von Pestiziden aus tierischen Matrices mittels Ultra-Turrax Tube Drive**
C. Filip, T. Frenzel, K. Speer, Dresden
- 11:50 - 12:10 **Einfluss des Räucherns und Grillens auf den Gehalt an Anthrachinon (ATQ) und polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Wiener Würstchen**
L. Zastrow, K. Schwind, K. Speer, Dresden
- 12:10 - 12:30 **Oxidative Peptidolyse: Mechanismen und Reaktionsprodukte**
J. Sajapin, M. Hellwig, Dresden
- 12:30 **Schlusswort**

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und zur Teilnahme am
Geselligen Beisammensein erbeten bis
19. März 2020

an: marcus.glomb@chemie.uni-halle.de

Ansprechpartner:
Prof. Dr. Marcus Glomb
Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg
Institut für Chemie - Lebensmittelchemie
Kurt-Mothes-Str. 2
06114 Halle
(0345) 5525784

Zimmer- Bestellung

Übernachtungsmöglichkeiten entnehmen Sie bitte der Homepage der
Halle-Information unter:
<https://www.halle-tourismus.de>

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

Tagungsort und Anfahrt

Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg
Campus Heide-Süd Chemie-Hörsaal
Hörsaal 1.01
Theodor-Lieser-Str. 9
06120 Halle

Lagebeschreibung

Anfahrt

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

Für Tagungsteilnehmer stehen ausreichend Parkplätze am
Tagungsort zur Verfügung.

Mittagessen

Ein individuelles Mittagessen ist in der Mensa möglich.

Veröffentlichungen

Zur Veröffentlichung vorgesehene Abstracts bzw. erweiterte
Abstracts senden Sie bitte im docx-format bis 13. April 2020
per E-Mail an:
marcus.glomb@chemie.uni-halle.de

Alle Kurzfassungen werden gesammelt an die Schriftleitung
„Lebensmittelchemie“ (Dr. Jörg Häsel) weitergeleitet.

Kontakt

Prof. Dr. Marcus Glomb

Geselliges Beisammensein (Anmeldung erbeten)

Hallesches Brauhaus
Große Nikolaistraße 2 (Nähe Marktplatz)
06108 Halle