



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

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

## PROGRAMM 27. MÄRZ 2020

*Moderation: K. Speer, Dresden*

- 09:00 - 09:30 **Qualitätssicherung in der Köstritzer Schwarzbierbrauerei unter Beachtung der Norm FSSC 22000**  
*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](mailto: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](mailto: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