

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

hiermit lade ich Sie herzlich zu unserer 32. 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

32. Arbeitstagung 2023

Programm

23. - 24. März 2023

Halle

**mit 18 Fortbildungs-
punkten anerkannt**



PROGRAMM 23. MÄRZ 2023	
09:30	Begrüßungskaffee
10:00 - 10:15	Eröffnung: M. Glomb, Halle Grußwort Vorstand LChG: C. Herles, Dresden
Moderation: M. Glomb, Halle	
10:15 - 10:45	QS Rückstands-Ringversuche – Aufwand & Risiko vs. Nutzen <i>G. Kempe, Niederwiesa</i>
10:45 - 11:05	Potenzial der LC-Orbitrap-Kopplung in der Analytik von Tierarzneimitteln <i>K.R. Meirich, J. Löbner, A. Oltmanns, K. Speer, Chemnitz/Dresden</i>
11:05 - 11:25	Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen in tierischen Lebensmitteln: eine Methode zur Analyse von PFAS im Ultraspurenbereich <i>N. Lenk, T. Frenzel, Dresden A. Eggen, Halle</i>
11:25 - 11:45	Toxische Effekte eines wässrigen Extraktes aus Samen des Berg-Ahorns (<i>Acer pseudoplatanus</i>) im Modellorganismus <i>C. elegans</i> <i>A. Sode, C. Büchter, M. Bochnia, A. Zeyner, W. Wätjen, Halle</i>
11:45 - 13:00	Mittagspause
Moderation: W. Wätjen, Halle	
13:00 - 13:30	Biological activities of extracts and selected polyphenols from <i>Hydrangea macrophylla</i> leaves <i>A. Al-Yafeai, C. Schubert, O. Neve, K. Olbricht, V. Böhm, Jena</i>
13:30 - 13:50	Oxidativer Abbau von Flavonolen durch Singulett-Sauerstoff <i>V.K. Fokuhl, M.A. Glomb, Halle</i>
13:50 - 14:10	Hochdruckbehandlung mit reduziertem Druck – Einfluss auf lipophile Pflanzenstoffe in Grünkohl und einem Modellsystem <i>S.Fehn, S. Tauber, M. Schmidt, U. Schwarzenbolz, V. Böhm, Jena/Dresden</i>
14:10 - 14:30	Analyse der Exopolysaccharide in Kombucha <i>V. Hassler, D. Wefers, Halle</i>

14:30 - 14:50	Kaffeepause und Gespräche
Moderation: V. Böhm, Jena	
14:50 - 15:20	Untersuchung fermentativ hergestellter Homoexopolysaccharide von Milchsäurebakterien <i>L. Ernst, D. Wefers, Halle</i>
15:20 - 15:40	OLEAF4VALUE: Ein Hemizellulose haltiger Olivenblatt-Extrakt erhöht die Stessresistenz und verlängert die Lebensspanne von <i>C. elegans</i> <i>C. Büchter, H. An, W. Wätjen, Halle</i>
15:40 - 16:00	Implementierung der Multimethode zum Nachweis von Pflanzenschutzmitteln in Gewürzen in die Routineanalytik <i>C. Reinwaldt, A. Kühnel, T. Frenzel, K. Speer, Dresden</i>
16:00 - 16:20	Analytik für guten Geschmack – Arbeiten bei Bell Flavors & Fragrances <i>S. Liebscher, C. Suttikus, Leipzig</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 24. MÄRZ 2023

Moderation: T. Henle, Dresden

09:00 - 09:30	Food Freude oder Food Fraud? – Gewürze in Sachsen-Anhalt unter der Lupe <i>M. Smuda, Halle</i>
09:30 - 09:50	Vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs – wer isst denn sowas? <i>M. Gensler, Bad Langensalza</i>
09:50 - 10:10	Bio und regional – nur Marketing oder begründete Kaufentscheidungsargumente <i>A. Eggen, Halle</i>
10:10 - 10:30	Alkoholreduzierte und „alkoholfreie“ Getränke aus lebensmittelrechtlicher Sicht- aktuelle Änderungen <i>H. Taschan, Jena</i>
10:30 - 11:00	Kaffeepause und Gespräche

Moderation: D. Wefers, Halle

11:00 - 11:30	Studien zur Verwertung von alimentären Maillard-Reaktionsprodukten durch probiotische Mikroorganismen <i>L. Filipp, F. Bausch, L. Neuhaus, T. Henle, Dresden</i>
11:30 - 11:50	Untersuchungen zur Aufnahme und Verteilung von alimentären Maillard-Reaktionsprodukten im Mausmodell <i>S.K. Müller, J. Raupbach, A. Hellwig, T. Henle, Dresden</i>
11:50 - 12:10	Mechanistische Untersuchung zum Folatstoffwechsel und Bildung der Proteinmodifikation N^ε-Formyllysine in vitro <i>L. Blaschke, M. A. Glomb, Halle</i>
12:10 - 12:30	Verwertung von 3-DG durch <i>Saccharomyces</i> Hefen <i>A. Kertsch, T. Henle, Dresden</i>
12:30	Schlusswort

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und zur Teilnahme am
Geselligen Beisammensein erbeten bis
10. März 2023

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 22. März 2023
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