

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

hiermit laden wir Sie herzlich zu unserer 35. Arbeitstagung an die Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg ein. Bitte geben Sie diese Einladung auch in Ihrem Institut/Betrieb weiter. Die Tagung lebt von einer regen Beteiligung.

Wir freuen uns auf ein erneutes Zusammenkommen bzw. neues Kennenlernen.

Dr. Thomas Frenzel
Vorsitzender RV Südost LChG

Hans - Peter Schulz
Stellv. Vorsitzender

Dr. Torsten Kurzrock
Schriftführer



Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Südost

35. Arbeitstagung 2026

Programm

19. - 20. März 2026

Halle (Saale)

mit 13,5 Fortbildungspunkten anerkannt



PROGRAMM 19. MÄRZ 2026

| | |
|---|---|
| 09:30 | Begrüßungskaffee |
| 10:00 - 10:15 | Eröffnung: Th. Frenzel, LUA Sachsen; H.-P. Schulz, LAV Sachsen-Anhalt Grußwort Vorstand LChG: D. Wefers, MLU Halle (Saale) |
| Moderation: Th. Frenzel, LUA Sachsen | |
| 10:15 - 10:45 | Praxisintegrierte Forschung in der Lebensmittelwirtschaft – Erfahrungen aus der Dualen Hochschule Sachsen K. Born, Staatliche Studienakademie Plauen |
| 10:45 - 11:05 | Modelluntersuchungen zur Stabilität von Selenomethionin im Brauprozess S. Zeiler, M. Köhler, E.J. Schlichtenhorst, M. Hellwig, TU Dresden |
| 11:05 - 11:25 | Analytik der Seitenkettenarchitektur von Dextranen durch enzymatische Hydrolyse O. Müller, MLU Halle (Saale) |
| 11:25 - 11:45 | Untersuchung des Fructooligosaccharid- und Inulin-Produktspektrums von fünf Inulosucrasen unter variierenden Bedingungen N. Puchalla, MLU Halle (Saale) |
| 11:45 – 12:05 | Mechanismen der Fettoxidation in Speiseölen M. Porada, T. Heymann, M.A., Glomb, MLU Halle (Saale) |
| 12:05 - 13:15 | Mittagspause |
| Moderation: H.-P. Schulz, LAV Sachsen-Anhalt | |
| 13:15 - 13:35 | Nationale Umsetzung der Frühstücks-Richtlinien und Probleme in der Praxis H. Taschan, Jena |
| 13:35 – 13:55 | Slusheis – bunt, verlockend, gesundheitsschädlich? S. Rudolph, LUA Sachsen |
| 13:55 - 14:15 | Mineralölkohlenwasserstoffe in Lebensmitteln - Analytik und neue Rechtsbestimmungen S. Horst, LUA Sachsen |
| 14:15 - 14:45 | Kaffeepause für fachlichen Austausch |
| 14:45 - 15:05 | Radiometrische Untersuchung von Schwarzwild aus Thüringen H. Pense, TLV Bad Langensalza |
| 15:05 - 15:25 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Tätowiermitteln im Rahmen der Marktüberwachung in Sachsen S. Heuer, LUA Sachsen |
| 15:25 – 15:45 | Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse, ein Markt im Wandel? R. Lange, LAV Sachsen-Anhalt |
| 15:45 - 16:00 | Kleine Pause für fachlichen Austausch |

| | |
|---|--|
| 16:00 - 16:45 | Mitgliederversammlung Aussprache zu aktuellen Themen |
| 16:45 – 17:30 | Satelliten – Event für junge Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker Der neue Vorstand stellt sich vor Karrierewege in der Lebensmittelchemie Prof. Dr. Katja Born Staatliche Studienakademie Plauen |
| Nachsitzung – Geselliges Beisammensein | |
| ab 19:00 | Hallesche Spezialitätenbrauerei Große Nikolaistraße 2 06108 Halle (Saale) Voranmeldung für Abendveranstaltung erbeten: Thomas.Frenzel@lua.sms.sachsen.de |

PROGRAMM 20. MÄRZ 2026

Moderation: Th. Frenzel, LUA Sachsen

| | |
|---------------|--|
| 09:00 - 09:20 | Milchproteine und f-Elemente: Wechselwirkungen von Eu(III) und U(VI) mit Caseinen verschiedener Tierarten K. Seliverstova, T. Henle, TU Dresden |
| 09:20 - 09:40 | Milchproteine und f-Elemente: Amyloidfibrillen aus Molkenprotein zur Eu(III)-Bindung Q. Schmidt, T. Henle, TU Dresden |
| 09:40 - 10:00 | Charakterisierung von permethylierten Calcitriol-Triglykosiden aus Solanum glaucophyllum E. L. Gerlach, S. Autzen, M. A. Glomb, MLU Halle (Saale) |
| 10:00 - 10:20 | Wie viel UV-Schutz bieten die farblosen Carotinoide aus der Tomate im Vergleich zu Lycopin? A. Heidrich, V. Böhm, FSU Jena |
| 10:20 – 10:50 | Kaffeepause für fachlichen Austausch |

Moderation: T. Kurzrock, LAV Bad Langensalza

| | |
|---------------|--|
| 10:50 - 11:10 | From Garden to Functional Ingredient: Bioactive Phenolics from Hydrangea Macrophylla Leaves as Natural Antioxidants and Starch Hydrolase Inhibitors S. Mei, V. Böhm, FSU Jena |
| 11:10 - 11:30 | Rt to RI – Ein Python-Programm zur Umwandlung der Retentionszeit (Rt) in den Retentionsindex (RI) für GC-Chromatogramme L. Müller, J. M. Zimmermann, T. J. Simat, TU Dresden |
| 11:30 – 11:50 | NIR – mehr als Screening? Auswertung des Ringversuches Feine Backwaren A. Krause, LAV Sachsen-Anhalt |
| 11:50 – 12:10 | Ich hab ne Zwiebel aufm Kopf, ich bin kein Döner - Verwendung der Begrifflichkeit Döner (Kebab) H.-P. Schulz, LAV Sachsen-Anhalt |
| 12:10 – 12.20 | Schlusswort Th. Frenzel, LUA Sachsen |

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und zur Teilnahme am
Geselligen Beisammensein erbeten bis
6. März 2026

an: Thomas.Frenzel@lua.sms.sachsen.de

Ansprechpartner:

Dr. Thomas Frenzel

Landesuntersuchungsanstalt für das
Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen
Jägerstraße 8/10
01099 Dresden
(0351) 8144-2100

Kontakt vor Ort

Hans - Peter Schulz
Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Freimfelder Straße 68
06112 Halle (Saale)
Tel.: +49 (0)345 5643176
E-mail: hans-peter.schulz@sachsen-anhalt.de

Tagungsort und Anfahrt

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

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 27. März 2026 per E-Mail an:
Thomas.Frenzel@lua.sms.sachsen.de

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

Geselliges Beisammensein (Anmeldung erbeten)

Hallesche Spezialitätenbrauerei
Große Nikolaistraße 2
06108 Halle (Saale)