

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft,
liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

im Namen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft sowie auch von Herrn Prof. Dr. Gerd Hamscher und Herrn Prof. Dr. Holger Zorn möchten wir Sie ganz herzlich zur Arbeitstagung 2018 des Regionalverbands Südwest in Gießen einladen.

Neben 15 thematisch sehr vielfältigen Vorträgen erwarten Sie auch 19 spannende Posterbeiträge. Wir möchten alle Besucher dazu anregen, in einer ausgedehnten Postersession am zweiten Tag die als Poster präsentierten Beiträge an Ort und Stelle mit den Posterautoren zu diskutieren.

Wir freuen uns besonders, dass die AG Junge LebensmittelchemikerInnen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft sich durch die Organisation eines Workshops am Programm beteiligt. Im Rahmen des Workshops wird Herr Prof. Dr. Dominik Durner verschiedene Weine zur Verköstigung ausschenken und zusätzlich vielfältige Informationen rund um den Wein und die Weinsensorik liefern.

Des Weiteren besteht die Möglichkeit, den ersten Veranstaltungstag bei einer gemeinsamen Abendveranstaltung ausklingen zu lassen. Vorgesehen sind ein Besuch des Liebig-Museums und ein anschließendes Abendessen in der Gasthausbrauerei Alt Gießen.

Nutzen Sie die Kaffeepausen sowie die Abendveranstaltung für einen fachlichen und interdisziplinären Austausch und zum Ausbau Ihrer Kontakte. Gerne können Sie diese Informationen auch an andere Interessierte weitergeben, die Tagung lebt von einer regen Beteiligung.

Wir würden uns freuen, Sie zur Regionalverbandstagung 2018 in Gießen begrüßen zu dürfen.

Dr. Daniel Wefers

Vorsitzender
Regionalverband Südwest

Dr. Claudia Oellig

Stellvertretende Vorsitzende
Regionalverband Südwest

Arbeitstagung RV Südwest, 06. – 07. März 2018, Gießen



Lebensmittelchemische Gesellschaft
Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Südwest

Arbeitstagung 2018

Programm

06. – 07. März 2018

Gießen

mit 16 Fortbildungs-
punkten anerkannt
Veranstaltungscode:
010901708



PROGRAMM 06. MÄRZ 2018

GET TOGETHER

10.00 – 11.00 KAFFEE, TEE, SNACKS

SESSION 1 Moderation: Dr. Daniel Wefers

11.00 – 11.30 Dr. Daniel Wefers

Vorsitzender Regionalverband Südwest

Dr. Gerhard Marx

Vorstand LChG

Prof. Dr. Gerd Hamscher

Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie,
JLU Gießen

11.30 – 11.55 Simultane Bestimmung von Mono-, Oligo- und
Polysacchariden mittels HPTLC

S. Kirchert, G. Morlock; JLU Gießen

11.55 – 12.20 Insektennahrung: Trend-Food oder Nahrung der Zukunft?

H. Taschan; Jena / JLU Gießen

12.20 – 13.20 MITTAGSSNACK UND KAFFEPAUSE

SESSION 2 Moderation: Prof. Dr. Walter Vetter

13.20 – 13.45 Methodenentwicklung, Validierung und Anwendung von
Aromaverdünnungsanalysen mittels lösungsmittelfreier
Extraktionstechniken

T. Trapp, D.A. Jäger, A. Kremser, R. Strohmaier, M.A. Fraatz, H.
Zorn; JLU Gießen

13.45 – 14.10 Planarer Hefezell-Estrogentest (pYES) – Anwendungen und
Möglichkeiten

D. Schick, W. Schwack; Universität Hohenheim

14.10 – 14.35 Analytik von Sulfonamiden und Tetracyclinen in gealtertem,
landwirtschaftlich genutztem Boden

M.S. Petri, H. Höper, G. Hamscher; JLU Gießen

14.35 – 15.00 KAFFEPAUSE

Arbeitstagung RV Südwest, 06. – 07. März 2018, Gießen

SESSION 3		Moderation: Prof. Dr. Elke Richling
15.00 – 15.25		Vergleich verschiedener Aufarbeitungsverfahren zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittlerückständen und Kontaminanten mit GC-MS/MS <u>S. Laufer</u> , K. Speer, R. Lippold, B. Hardebusch; CVUA Freiburg
15.25 – 15.50		Lignane – toxikologisch relevante Pflanzeninhaltsstoffe? <u>V. Kirsch</u> , T. Bakuradze, E. Richling; Universität Kaiserslautern
15.50 – 16.15		Beeinflusst die UV-C Behandlung die Mutagenität von Most und Wein? <u>L.A. Kromm</u> , K. Diesler, P. Golombek, M. Scharfenberger-Schmeer, D. Durner, M.R.S. Stahl, K. Briviba; MRI Karlsruhe
16.15 – 17.15		AG JLC WORKSHOP: WEINSENSORIK MIT PROF. DR. DOMINIK DURNER
16.15 – 17.15		KAFFEPAUSE
ABENDVERANSTALTUNG		
18.00		Besuch des Liebig-Museums
19.00		Abendessen in der Gasthausbrauerei Alt Gießen Voranmeldung erforderlich (auf Selbstzahlerbasis), siehe Anmeldung.

Abendveranstaltung

Liebig-Museum
Liebigstraße 12
35390 Gießen

Gasthausbrauerei Alt Gießen
Westanlage 30-32
35390 Gießen

Das Liebig-Museum und die Gasthausbrauerei Alt Gießen befinden sich in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof Gießen. Vom Tagungsort sind sie mit dem Bus (Linie 10 bis Haltestelle „Gießen Friedrichsstraße“) zu erreichen.



PROGRAMM 07. MÄRZ 2018

SESSION 4 Moderation: Dr. Gerhard Marx

09.00 – 09.25	Was bedeutet eigentlich MOSH und MOAH in der Kosmetik? <u>S. Weber, G. Mildau, T. Kuballa, G. Marx, S.G. Walch, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe</u>
09.25 – 09.50	Screening von MOSH und MOAH mittels planarer Festphasenextraktion und anschließender Gaschromatographie (pSPE-GC) <u>M. Wagner, C. Oellig; Universität Hohenheim</u>
09.50 – 10.15	Unterschiedliche Qualitätsmanagementsysteme in der Lebensmittelindustrie unter besonderer Berücksichtigung des Harmonisierungspotenzials <u>D. Matraka, G. Morlock, H. Taschan; JLU Gießen</u>
10.15 – 11.15	POSTERSESSION, GESPRÄCHE MIT DEN POSTERAUTOREN KAFFEEPAUSE
SESSION 5	Moderation: Prof. Dr. Wolfgang Schwack
11.15 – 11.40	Herstellung und Charakterisierung von getrockneten Apfelstücken aus der neuen rotfleischigen Sorte „Baya Marisa“ <u>A. Becker, T. Siebert, V. Gaukel, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie</u>
11.40 – 12.05	Acrylamid – Auch in Gemüsechips! <u>C. Breitling-Utzmann, S. Hankele, G. Braun, R. Weißhaar; CVUA Stuttgart</u>
12.05 – 12.30	Advanced metabolomic analysis of edible fruits and products of the date palm <i>Phoenix dactylifera</i> L. <u>H. Brückner, H.S.M. Ali, A.S. Al-Khalifa; JLU Gießen</u>
12.30 – 12.55	Importkontrollen pflanzlicher Lebensmittel am Frankfurter Flughafen – Erfahrungen aus zehn Jahren Kontrolltätigkeit <u>D. Gerlach; Landesbetrieb Hessisches Landeslabor</u>
12.55	VERABSCHIEDUNG

POSTERPRÄSENTATIONEN

- P01 **β-ODAP and IP₆ quantification & degradation from *Lathyrus sativus* L. seed upon fermentation by supplementing *Aspergillus niger* phytase**
M. Bekele Buta, R. Greiner, C. Posten, A. Beinhauer, S- Admassu Emire; KIT/MRI Karlsruhe
- P02 **Vergleich verschiedener Derivatisierungsreagenzien und Entwicklung einer einfachen Quantifizierungsstrategie zur Bestimmung von Lipidklassen mittels HPTLC-FLD**
K. Brändle, C. Oellig; Universität Hohenheim
- P03 **Entwicklung einer SPE-basierten Probenvorbereitung für die ¹H NMR-Analytik von UV-C-behandeltem Traubenmost und Wein**
C. Decker, S. Ackermann, L. Kromm, T. Kuballa, M. Stahl, K. Briviba, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie
- P04 **Entwicklung und Validierung eines schnellen Analyseverfahrens zur Messung von Pflanzenschutzmittelrückständen im Nektar heimkehrender Bienen mittels GC und LC/MS**
C. Friedle, K. Wallner; Universität Hohenheim
- P05 **Stabilität von wichtigen Veterinärantibiotika in verschiedenen Lösungen**
F. Hahne, C. Müller, S. Yalman, G. Hamscher; JLU Gießen
- P06 **Multimethode zur Bestimmung der Vitamine B₁, B₂, B₃, B₅ und B₆ mittels LC-MS/MS**
M. Heinrich, G. Raffler; Eurofins
- P07 **Entwicklung einer Methode zur Bestimmung von Tocochromanolen im Unverseifbaren mittels GC/MS**
A. Kröpfl, W. Vetter; Universität Hohenheim
- P08 **Entwicklung und Validierung einer LC-MS/MS-Methode zur quantitativen Bestimmung von Altrenogest in Schweineurin**
S. Liesenfeld, P. Steliopoulos, G. Hamscher; JLU Gießen
- P09 **Charakterisierung von kommerziellen Mono- und Diglycerid-Emulgatoren (E 471) mittels Flüssigkeitschromatographie-Massenspektrometrie (LC-MS)**
K. Link, C. Oellig; Universität Hohenheim

- P10** Bestimmung von Nonylphenolen mittels planarem Hefezell-Estrogentest (pYES)
W. Mitschang, D. Schick, C. Oellig; Universität Hohenheim
- P11** Fettsäureverteilung in Erdbeeren in Abhängigkeit vom Reifegrad
F. Müller, S. Krauß, W. Vetter; Universität Hohenheim
- P12** (Eis-)kalt erwischt? – Torten aus dem Internethandel
T. Rajcic de Rezende, M. Mahler, M. Lohneis, M. Lexe, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe
- P13** Bestimmung von Estradiol-Äquivalenten mittels planarem Hefezell-Estrogentest (pYES)
D. Schick, W. Schwack; Universität Hohenheim
- P14** Mutagenität von Zwiebelsaft sowie den Inhaltsstoffen Quercetin und Rutin
R. Schulte-Hubbert, K. O'Reardon, C. Schäfer, H. Hittinger, L. Gao, D. Schrenk; Universität Kaiserslautern
- P15** Sterolmuster in Wasserlinsen der Gattung *Wolffia* aus verschiedenen Regionen der Welt
K. Sommer, K. Appenroth, G. Jahreis, W. Vetter; Universität Hohenheim
- P16** Pyrrolizidinalkaloide mittels HPTLC-FLD
R.A. Straßburger, C. Oellig, W. Schwack; Universität Hohenheim
- P17** Bestimmung von Theobromin und Coffein in Schokolade mittels HPTLC-UV-Optimierung der Aufarbeitung
M. Tsaknis, C. Oellig; Universität Hohenheim
- P18** Bestimmung von Mineralölbestandteilen (MOSH/MOAH) in Kosmetika mittels NMR
S. Weber, T. Kuballa, G. Mildau, G. Marx, S. Walch, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe
- P19** Authentication of Fruit Juice using Amino Acid Profiles – Application in a Food Control Lab
A.E. Wistaff, S.M. Beller, A. Schmid, T. Nieter; CVUA Sigmaringen

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und Teilnahme an der Abendveranstaltung erbeten bis
spätestens 16. Februar 2018.

Bitte senden Sie das ausgefüllte Anmeldeformular per E-Mail an
rv.suedwest.lchg@gmail.com.

Die Teilnahme an beiden Veranstaltungstagen ist **kostenlos!**

Tagungsort

Justus-Liebig-Universität Gießen,
Hörsaal C 5b,
Heinrich-Buff-Ring 19
35392 Gießen

Anfahrt

Bus:

Vom Bahnhof ist der Tagungsort mit dem Bus zu erreichen (Linie 10 Richtung Rathenastraße bis zur Haltestelle „Gießen Naturwissenschaften“) Fahrzeit: 12 min, Abfahrt bis 9 Uhr alle 30 Minuten (05 und 35) und ab 10 Uhr alle 15 Minuten.

Pkw:

In der Nähe des Tagungsorts sind Parkplätze vorhanden (Leihgesterner Weg, Campus Seltersberg / Naturwissenschaften).