

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft,  
liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

im Namen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft und dem CVUA Karlsruhe  
möchten wir Sie ganz herzlich zur Arbeitstagung 2020 des Regionalverbands  
Südwest in Karlsruhe einladen.

Auch dieses Jahr erwartet uns ein spannendes und thematisch sehr vielfältiges  
Programm mit 17 Vorträgen und 26 Posterbeiträgen. Wir möchten alle Besucher  
dazu anregen, die Posterbeiträge an Ort und Stelle in der Postersession am  
zweiten Tag mit den Autoren zu diskutieren. Wir freuen uns sehr, dass sich die  
AG Junge LebensmittelchemikerInnen der Lebensmittelchemischen  
Gesellschaft auch in diesem Jahr wieder mit der Organisation eines Workshops  
am Programm beteiligt. Im Rahmen der diesjährigen Arbeitstagung werden wir  
zudem eine Mitgliederversammlung abhalten, in welcher ein neuer Vorstand  
gewählt wird.

Am ersten Veranstaltungstag laden wir Sie in der Mittagspause zu einem  
kleinen Imbiss ein, in unmittelbarer Umgebung gibt es jedoch ebenfalls diverse  
Möglichkeiten für ein Mittagessen. Am ersten Veranstaltungstag haben Sie  
außerdem die Möglichkeit, den Tag im Anschluss bei einer gemeinsamen  
Abendveranstaltung ausklingen zu lassen.

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

Wir würden uns freuen, Sie zur Regionalverbandstagung 2020 in Karlsruhe  
begrüßen zu dürfen.

**Prof. Dr. Daniel Wefers**

*Vorsitzender  
Regionalverband Südwest*

**Dr. Claudia Oellig**

*Stellvertretende Vorsitzende  
Regionalverband Südwest*

Arbeitstagung RV Südwest, 23. – 24. März 2020, Karlsruhe



**Lebensmittelchemische Gesellschaft**  
Fachgruppe in der GDCh

**Regionalverband Südwest**

**Arbeitstagung 2020**

**Programm**

**23. – 24. März 2020**

**Karlsruhe**

**Mit 15 Fortbildungs-  
punkten anerkannt**  
Veranstaltungscod:  
010901955



## PROGRAMM 23. MÄRZ 2020

### GET TOGETHER

09.30 – 10.30 KAFFEE, TEE, SNACKS

### SESSION 1 Moderation: Prof. Dr. Daniel Wefers

10.30 – 11:00	<p><b>Prof. Dr. Daniel Wefers</b> Vorsitzender Regionalverband Südwest</p> <p><b>Prof. Dr. Gerd Hamscher</b> Vorstand LChG</p> <p><b>Dr. Stephan Walch</b> CVUA Karlsruhe</p>
11.00 – 11.20	<p><b>Honig zwischen Irreführung und Gewinnmaximierung - Einsatz der <sup>1</sup>H NMR in der Honiganalytik</b></p> <p><i>S. Weber, M. Ohmenhäuser, M. Rupp, T. Kuballa; CVUA Karlsruhe / CVUA Freiburg</i></p>
11.20 – 11.40	<p><b>Optimierung und Vergleich von Methoden zur Quantifizierung von Mono- und Disacchariden in Milch und Milchprodukten</b></p> <p><i>L. Fels, V. Merdian, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie</i></p>
11.40 – 12.00	<p><b>Umfassende Bestimmung von Phytosterolen in Speiseölen mittels GC/MS-SIM</b></p> <p><i>S. Schlag, Y. Huang, K. Sommer, W. Vetter; Universität Hohenheim</i></p>
12.00 – 13.10	<b>MITTAGSPAUSE UND KAFFEE/-TEE-/SNACKPAUSE</b>

### SESSION 2 Moderation: Prof. Dr. Gerd Hamscher

13.10 – 13.30	<p><b>Detektion von DNA-Addukten aus <i>cis</i>- und <i>trans</i>-Anethol in primären Rattenhepatozyten und HepG2-Zellen</b></p> <p><i>J.A. Fuhlbrueck, C. Rech, E. Richling, A.T. Cartus; Universität Kaiserslautern</i></p>
13.30 – 13.50	<p><b>Herausforderungen beim massenspektrometrischen Nachweis von allergenen Lebensmitteln am Beispiel von Getreide</b></p> <p><i>A. Klußmann, L. Böckstiegel, J. Brockmeyer; Universität Stuttgart / WWU Münster</i></p>
13.50 – 14.10	<p><b>Identifizierung von Isopeptiden zwischen humaner Gewebstransglutaminase und Gluten</b></p> <p><i>B. Lexhaller, C. Ludwig, K.A. Scherf; Karlsruher Institut für Technologie / TU München</i></p>
14.10 – 14.50	<b>KAFFEE/-TEE-/SNACKPAUSE</b>
<b>SESSION 3 Moderation: Dr. Dirk Lachenmeier</b>	
14.50 – 15.10	<p><b>Untersuchungen der Interaktion von unterschiedlichen Polyphenolstrukturen mit intestinaler <math>\alpha</math>-Amylase</b></p> <p><i>J. Kaeswurm, M. Buchweitz; Universität Stuttgart</i></p>
15.10 – 15.30	<p><b>Beeinflussung des Lipidstoffwechsels durch anthocyanreiche Fruchtsaftextrakte <i>in vitro</i></b></p> <p><i>C. Göttel, V. Daub, S. Niesen, T. Bakuradze, P. Winterhalter, E. Richling; TU Kaiserslautern / TU Braunschweig</i></p>
15.30 – 15.50	<p><b>Isolierung von Vitamin K<sub>1</sub> und K<sub>2</sub> aus Nahrungsergänzungsmittel-Präparaten</b></p> <p><i>T. Hammerschick, C. Auweter, R. Pfannenstiel, M. Müller, W. Vetter; Universität Hohenheim</i></p>
15.50 – 16.10	<p><b>Hemmung der Häm-Oxygenase1 (HO1) verstärkt Häminduzierte ROS-Bildung, DNA-Schäden und Zelltodinduktion</b></p> <p><i>N. Seiwert, S. Wecklein, S. Hasselwander, T. Marschall, T. Schwerdtle, J. Shay, T. Brunner, J. Döhring, P. Steinberg, J. Fahrer; TU Kaiserslautern / JGU Mainz / Universität Potsdam / Universität Texas / Universität Konstanz / STH Hannover</i></p>

16.10 – 16.20	<b>KAFFEE/-TEE-/SNACKPAUSE</b>
16.20 – 16.50	<b>MITGLIEDERVERSAMMLUNG &amp; WAHL DES VORSTANDS</b>
17.00 – 18.30	<b>AG JLC WORKSHOP: TCM ERNÄHRUNG</b>
<b>ABENDVERANSTALTUNG</b>	
Ab 19.00	<b>Abendessen im Brauereigasthaus „Zum kleinen Ketterer“ Selbstzahlerbasis</b>

## Tagungsort

Regierungspräsidium Karlsruhe am Rondellplatz  
Karl-Friedrich-Str. 17  
76133 Karlsruhe

## Abendveranstaltung am 23. März 2020

Zum kleinen Ketterer  
Adlerstraße 34  
76133 Karlsruhe

**Voranmeldung erforderlich (siehe Anmeldung)**

<b>PROGRAMM 24. MÄRZ 2020</b>	
<b>SESSION 4</b>	<i>Moderation: Eva Gottstein</i>
09.00 – 09.20	<b>Produktion natürlicher Aromastoffe durch monokaryotische Stämme von <i>Pleurotus sapidus</i> mit <i>Citrus</i>-Nebenströmen</b> <i>F. Bürger, M. Koch, N.-K. Krahe, R.G. Berger, M.A. Fraatz, H. Zorn; JLU Gießen / Leibniz Universität Hannover</i>
09.20 – 09.40	<b>Pektinextraktion aus Zuckerrüben - Zusammenhänge zwischen Prozessparametern, molekularer Struktur und emulgierenden Eigenschaften</b> <i>H. Eichhöfer, B. Bindereif, H.P. Karbstein, U. van der Schaaf, M. Bunzel, D. Wefers; Karlsruher Institut für Technologie / MLU Halle</i>
09.40 – 10.00	<b>Quantifizierung der Aromastoffe von konvektiv- und gefriergetrockneten Steinpilzen (<i>Boletus edulis</i>) mittels HS-SBSE</b> <i>S. Yalman, M.A. Fraatz, H. Zorn; JLU Gießen</i>
10.00 – 10.20	<b>Reduktion des grünen und bohigen Fehlaramas mittels Basidiomyceten – am Beispiel Sojagetränke</b> <i>A. Nedele, R. Schiebelbein, Y. Zhang; Universität Hohenheim</i>
10.20 – 11.00	<b>POSTERSESSION, GESPRÄCHE MIT DEN POSTERAUTOREN UND KAFFEE/-TEE-/SNACKPAUSE</b>

SESSION 5	
Moderation: Dr. Claudia Oellig	
11.00 – 11.20	<b>Do it Yourself Kosmetik-Sets: alles eine Frage der Kennzeichnung</b> <i>S. Löbell-Behrends, J. Hengen, A. Mertineit-Heinz; LRHQ Dr. Mertineit-Heinz</i>
11.20 – 11.40	<b>Analytik für die Nährstoffdatenbank „Bundeslebensmittelschlüssel“</b> <i>L.E. Pferdenges, B.M. Hartmann, I. Hoffmann; MRI Karlsruhe</i>
11.40 – 12.00	<b>Acrylamid – abseits der VO (EU) 2017/2158</b> <i>C. Breitling-Utzmann; CVUA Stuttgart</i>
12.00	<b>VERABSCHIEDUNG</b>
Ab ca. 12.15	<b>ABSCHIEDSSNACK</b>

POSTERPRÄSENTATIONEN	
P01	<b>Determination of propionic and sorbic acid in bread, bakery wares and pasta using <sup>1</sup>H NMR spectroscopy</b> <i>M. Bannour, A. Scharinger, J. Teipel, T. Kuballa, S.G. Walch, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe</i>
P02	<b>Corneometrische Bestimmung der Hautfeuchtigkeit mittels kapazitiver Messmethode</b> <i>A. Brett, A. Bräuninger, C. Bohnsack; Mann &amp; Schröder, Siegelsbach</i>
P03	<b>trans-Fettsäuren in Siedegebäck</b> <i>V. Bock, E. Gottstein, C. Klusch, I. Straub, T. Kuballa, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe / Universität Hohenheim / CVUA Freiburg</i>
P04	<b>Entwicklung und Validierung einer umfassenden HPLC-DAD-Methode zur Bestimmung von Carotinoiden und Chlorophyllen in Spinat</b> <i>R. Schmidt, S. Kulling, D. Bunzel; MRI Karlsruhe</i>
P05	<b>DNA-Schädigung durch das Phenylpropanoid Methyleugenol aktiviert die ATR-CHK1-p53-Achse und verursacht Apoptose über den mitochondrialen Weg</b> <i>M.J. Carlsson, D. Heylmann, A.S. Vollmer, D. Begaliew, S. Peter, T. Nikolova, M. Christmann, J.A. Fuhlbrueck, S. Stegmüller, A.T. Cartus, J. Fahrer; TU Kaiserslautern / JGU Mainz</i>
P06	<b>Untersuchung des Formaldehyd-Gehalts in Kosmetika mittels <sup>1</sup>H NMR</b> <i>J. Geisser, T. Kuballa, S.G. Walch, D.W. Lachenmeier, B. Gutsche; CVUA Karlsruhe</i>
P07	<b>Bestimmung von Acrylamid in Veggie-Chips mittels LC-MS</b> <i>E. Gottstein, C. Oellig, M. Granvogel; Universität Hohenheim</i>
P08	<b>Positive Cannabis-Urintests durch kommerzielle Cannabidiol-Produkte</b> <i>S. Habel, C. Sproll, J. Teipel, S.G. Walch, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe</i>
P09	<b>Strukturelle Charakterisierung verschiedener kommerziell erhältlicher Carrageene</b> <i>J. Hale, D. Wefers; Karlsruher Institut für Technologie / MLU Halle</i>

- P10** **Mikroplastik und flüssige Polymere in Kosmetik: wenig bekannt - doch relevant**  
*J. Hengen, S. Löbell-Behrends, A. Mertineit-Heinz; LRHQ Dr. Mertineit-Heinz, Karlsruhe*
- P11** **Freies und verestertes Vitamin E und Phytol in *Capsicum*-Früchten in Abhängigkeit vom Reifegrad**  
*V. Hermann-Ene, S. Krauß, W. Vetter; Universität Hohenheim*
- P12** **Bestimmung von Capsaicin als wertgebender Bestandteil von Pharmaka und Chilifrüchten - Methodenentwicklung und Methodenvergleich HPTLC und HPLC**  
*I. Kraft, C. Stiefel; Hochschule Esslingen*
- P13** **Differenzierung von Trüffeln (*Tuber* spp.) unterschiedlicher Herkunft und Spezies mittels Stabilisotopen-Fingerprints ( $\delta^2\text{H}$ -,  $\delta^{13}\text{C}$ -,  $\delta^{15}\text{N}$ -Werte)**  
*S. Krauß, W. Vetter; Universität Hohenheim*
- P14** **Kurkuma – mit Schwermetallen verunreinigt?**  
*M. Kuntz, E. Dilger, P.-H. Reiser, J. Rau, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe / CVUA Sigmaringen / CVUA Stuttgart*
- P15** **Bedenkliche Erucasäuregehalte in Lachsfilet**  
*K. Lehnert, W. Vetter; Universität Hohenheim*
- P16** **Unterscheidung von Rind- und Schweinemuskulatur mittels non-targeted LC-HRMS-Screening**  
*S. Liesenfeld, P. Steliopoulos, G. Hamscher; CVUA Karlsruhe / JLU Gießen*
- P17** **Überblick über Cannabinoidgehalte und matrixabhängige Messunsicherheiten bei hanfhaltigen Lebensmitteln**  
*M. Müller, C. Sproll, S. Habel, V. Bock, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe*
- P18** **Authentizität von Blutorangensaft (II): Modelle zur Authentizitätsprüfung bestätigt**  
*T. Nietner, A.E. Wistaff, A. Schmid, J. Beck, S. Beller; CVUA Sigmaringen / University of New Brunswick*
- P19** **Untersuchung der Lipide in Wasserlinsen mittels Gegenstromverteilungschromatographie (CCC)**  
*F. Rüttler, K. Sommer, T. Hammerschick, W. Vetter; Universität Hohenheim*
- P20** **Validation of a quantitative  $^1\text{H}$  NMR spectroscopic screening method for coffee quality and authenticity (NMR Coffee Screener)**  
*A. Scharinger, A.O. Okaru, T. Rajcic de Rezende, J. Teipel, T. Kuballa, S.G. Walch, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe / University of Nairobi*
- P21** **Analytik kommerzieller E 471-Emulgatoren mittels Flüssigkeitschromatographie–Massenspektrometrie (LC–MS)**  
*D. Schick, C. Oellig, W. Schwack; Universität Hohenheim*
- P22** **Stickstoffisotopenverhältnisse ( $\delta^{15}\text{N}$ -Werte) zur Charakterisierung von Substratmaterialien kultivierter Champignons**  
*K. Sommer, S. Krauß, W. Vetter; Universität Hohenheim*
- P23** **Entwicklung einer HPAEC-PAD/MS-Methode zum Profiling von Xyloglucanen aus pflanzlichen Lebensmitteln**  
*J. Steck, L. Kaufhold, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie*
- P24** **Sterolverteilung und Stabilisotopenverhältnisse in Walnüssen verschiedener Herkunft**  
*A. Vieweg, K. Sommer, W. Vetter; Universität Hohenheim*
- P25** **Analytik von Mineralölkohlenwasserstoffen in pflanzlichen Ölen mittels planarer Festphasenextraktion (pSPE)**  
*M. Wagner, C. Oellig; Universität Hohenheim*
- P26** **Detaillierte Fettsäurebestimmung verschiedener Bakterienstämme vor und nach Behandlung mit antibakteriellen zufälligen Peptidmischungen (RPMs)**  
*N. Wiedmaier-Czerny, D. Schroth, S. Topman, Z. Hayouka, W. Vetter; Universität Hohenheim / Hebrew University of Jerusalem*

## Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und zur Teilnahme an der Abendveranstaltung  
erbeten bis

**spätestens 09. März 2020.**

Bitte senden Sie das ausgefüllte Anmeldeformular per E-Mail an

[rv.suedwest.lchg@gmail.com](mailto:rv.suedwest.lchg@gmail.com).

Die Teilnahme an der Tagung (beide Veranstaltungstage) ist  
**kostenlos!**

## Anfahrt

### ÖPNV:

**Ab Karlsruhe Hauptbahnhof:** Auf dem Bahnhofsvorplatz mit den Bahnlinien 4 (Richtung Waldstadt / Jägerhaus), S1 (Richtung Neureut / Hochstetten), S11 (Richtung Hochstetten) bis Karlsruhe Marktplatz (Kaiserstraße) fahren. Von dort der Karl-Friedrich-Straße in Richtung Süden bis zum Regierungspräsidium Karlsruhe folgen.

Alternative: Mit der Buslinie 10 (Richtung Marktplatz) bis zur Bushaltestelle Karlsruhe Ettlinger Tor fahren.

### PKW:

**Von der A8 / A5:** Aus Richtung Stuttgart kommend, am Dreieck Karlsruhe (Ausfahrt 41) auf die A5 Richtung Frankfurt wechseln. A5 an der Ausfahrt 45 Karlsruhe Mitte verlassen und der Südtangente Richtung B10/Landau folgen. Südtangente an der Ausfahrt Nr. 2 Richtung Zentrum verlassen und an der ersten Ampel rechts abbiegen, um auf Ettlinger Straße zu fahren. Der Straße bis zum Regierungspräsidium Karlsruhe folgen. Gebührenpflichtige Parkplätze sind im gegenüberliegenden Einkaufszentrum sowie in der unmittelbaren Umgebung (Erbprinzenstr. 2 und Kreuzstr. 13A) vorhanden.

**Von der A65:** A65 Richtung Karlsruhe folgen, bis diese am Wörther Kreuz in die B10 übergeht. Der B10 Richtung Karlsruhe auf die Südtangente folgen, die Südtangente an Ausfahrt Nr. 2 Richtung Zentrum verlassen und an der ersten Ampel rechts abbiegen, um auf Ettlinger Straße zu fahren. Der Straße bis zum Regierungspräsidium Karlsruhe folgen. Gebührenpflichtige Parkplätze sind im gegenüberliegenden Einkaufszentrum sowie in der unmittelbaren Umgebung (Erbprinzenstr. 2 und Kreuzstr. 13A) vorhanden.