

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

SESSION 2 Moderation: Prof. Dr. Gerd Hamscher

13.10 – 13.30	<p>Detektion von DNA-Addukten aus <i>cis</i>- und <i>trans</i>-Anethol in primären Rattenhepatozyten und HepG2-Zellen</p> <p><i>J.A. Fuhlbrueck, C. Rech, E. Richling, A.T. Cartus; Universität Kaiserslautern</i></p>
13.30 – 13.50	<p>Herausforderungen beim massenspektrometrischen Nachweis von allergenen Lebensmitteln am Beispiel von Getreide</p> <p><i>A. Klußmann, L. Böckstiegel, J. Brockmeyer; Universität Stuttgart / WWU Münster</i></p>
13.50 – 14.10	<p>Identifizierung von Isopeptiden zwischen humaner Gewebstransglutaminase und Gluten</p> <p><i>B. Lexhaller, C. Ludwig, K.A. Scherf; Karlsruher Institut für Technologie / TU München</i></p>
14.10 – 14.50	KAFFEE/-TEE-/SNACKPAUSE
SESSION 3 Moderation: Dr. Dirk Lachenmeier	
14.50 – 15.10	<p>Untersuchungen der Interaktion von unterschiedlichen Polyphenolstrukturen mit intestinaler α-Amylase</p> <p><i>J. Kaeswurm, M. Buchweitz; Universität Stuttgart</i></p>
15.10 – 15.30	<p>Beeinflussung des Lipidstoffwechsels durch anthocyanreiche Fruchtsaftextrakte <i>in vitro</i></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>Isolierung von Vitamin K₁ und K₂ aus Nahrungsergänzungsmittel-Präparaten</p> <p><i>T. Hammerschick, C. Auweter, R. Pfannenstiel, M. Müller, W. Vetter; Universität Hohenheim</i></p>
15.50 – 16.10	<p>Hemmung der Häm-Oxygenase1 (HO1) verstärkt Häminduzierte ROS-Bildung, DNA-Schäden und Zelltodinduktion</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	KAFFEE/-TEE-/SNACKPAUSE
16.20 – 16.50	MITGLIEDERVERSAMMLUNG & WAHL DES VORSTANDS
17.00 – 18.30	AG JLC WORKSHOP: TCM ERNÄHRUNG
ABENDVERANSTALTUNG	
Ab 19.00	Abendessen im Brauereigasthaus „Zum kleinen Ketterer“ Selbstzahlerbasis

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)

PROGRAMM 24. MÄRZ 2020	
SESSION 4	<i>Moderation: Eva Gottstein</i>
09.00 – 09.20	Produktion natürlicher Aromastoffe durch monokaryotische Stämme von <i>Pleurotus sapidus</i> mit <i>Citrus</i>-Nebenströmen <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	Pektinextraktion aus Zuckerrüben - Zusammenhänge zwischen Prozessparametern, molekularer Struktur und emulgierenden Eigenschaften <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	Quantifizierung der Aromastoffe von konvektiv- und gefriergetrockneten Steinpilzen (<i>Boletus edulis</i>) mittels HS-SBSE <i>S. Yalman, M.A. Fraatz, H. Zorn; JLU Gießen</i>
10.00 – 10.20	Reduktion des grünen und bohigen Fehlaramas mittels Basidiomyceten – am Beispiel Sojagetränke <i>A. Nedele, R. Schiebelbein, Y. Zhang; Universität Hohenheim</i>
10.20 – 11.00	POSTERSESSION, GESPRÄCHE MIT DEN POSTERAUTOREN UND KAFFEE/-TEE-/SNACKPAUSE

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

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

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.