

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 2023 des Regionalverbands
Südwest in Karlsruhe einladen.

Auch dieses Jahr erwartet uns ein spannendes und thematisch sehr vielfältiges
Programm mit 26 Vorträgen und 17 Posterbeiträgen. Wir möchten alle
Besucherinnen und Besucher dazu anregen, die Posterbeiträge an Ort und
Stelle zu diskutieren. 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 (Fingerfood) ein. In unmittelbarer Umgebung gibt es 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 2023 in Karlsruhe
begrüßen zu dürfen.

PD Dr. Claudia Oellig

*Vorsitzende
Regionalverband Südwest*

Prof. Dr. Katharina Scherf

*Stellvertretende Vorsitzende
Regionalverband Südwest*

Arbeitstagung RV Südwest, 28. – 29. März 2023, Karlsruhe



Lebensmittelchemische Gesellschaft
Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Südwest

Arbeitstagung 2023

Programm

28. – 29. März 2023

Karlsruhe

**Mit 17 Fortbildungs-
punkten anerkannt**



PROGRAMM 28. MÄRZ 2023	
GET TOGETHER	
09.00 – 09.30	TEE, KAFFEE, SNACKS
SESSION 1 Moderation: Sarah Gutsche, AG JLC Stuttgart	
09.30 – 10.00	PD Dr. Claudia Oellig Vorsitzende Regionalverband Südwest Prof. Dr. Gerd Hamscher Vorstand LChG
10.00 – 10.25	Zeitabhängige Veränderungen der Feinstruktur strukturell unterschiedlicher Pektine in <i>in vitro</i> Fermentationsstudien mit humanen Intestinalbakterien <i>C. Bender, D. Stoll, M. Huch, J. Keller, S. Kulling, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie / MRI Karlsruhe</i>
10.25 – 10.50	Immunreaktives Potential verschiedener Weizenlandsorten und moderner Sorten <i>N. Jahn, S. Geißlitz, K.A. Scherf; Karlsruher Institut für Technologie</i>
10.50 – 11.15	Sorptionsverluste von Monoterpenen durch Polystyrol und Einfluss auf das toxische Potential gegenüber <i>Salmonella typhimurium</i> <i>T. Jochum, S. Stegmüller, E. Richling; TU Kaiserslautern</i>
11.15 – 11.40	Untersuchung von Inhaltsstoffen in trinkfertigen Kaffeeprodukten (Ready-to-Drink Coffee) mittels Protonen-Kernspinresonanzspektroskopie (¹H-NMR) <i>L. Marchetti, V. Gottstein, T. Kuballa; Karlsruher Institut für Technologie / CVUA Karlsruhe</i>
11.40 – 12.05	Etablierung einer neuartigen Methode zur Geruchsschwellenbestimmung in Luft <i>F.F. Brescia, J. Passinger, R.C. Wende, H. Zorn, M.A. Fraatz; JLU Gießen</i>
12.05 – 13.10	MITTAGSPAUSE UND TEE-/KAFFEE-/SNACKPAUSE

SESSION 2 Moderation: Prof. Dr. Thomas Kuballa, CVUA Karlsruhe	
13.10 – 13.35	Methylglyoxal-Bildung während des Gärprozesses bei der Herstellung von Bier und Wein <i>H. Becker, M.J. Dapp, P. Fabry, S. Stegmüller, E. Richling; Universität Kaiserslautern</i>
13.35 – 14.00	Modellsysteme zur Bildung von Furan-Verbindungen <i>A. Schöpf, M. Granvogl, C. Oellig; Universität Hohenheim</i>
14.00 – 14.25	Risikobewertung von Cannabidiol (CBD) in Lebensmitteln <i>D.W. Lachenmeier, C. Sproll, S.G. Walch; CVUA Karlsruhe</i>
14.25 – 14.50	Der Lebensmittelchemiker als Sicherheitsbewerter – Das Allroundtalent <i>S. Löbell-Behrends, A. Mertineit-Heinz; LRHQ Karlsruhe</i>
14.50 – 15.10	TEE-/KAFFEE-/SNACKPAUSE
SESSION 3 Moderation: Dr. Julia Bräcker, Universität Stuttgart	
15.10 – 15.35	Entwicklung einer HILIC-MS-Methode zur Charakterisierung kommerziell erhältlicher Carrageene <i>J. Hale, D. Wefers; Karlsruher Institut für Technologie / MLU Halle</i>
15.35 – 16.00	Novel insights into plant species identification using MALDI-TOF MS <i>Q.H. Le, C. Hübler, J. Rau; WWU Münster / CVUA Stuttgart</i>
16.00 – 16.25	Analytik von E 472-Emulgatoren mittels Hochleistungsdünnschichtchromatographie <i>K. Schuster, C. Oellig; Universität Hohenheim</i>
16.25 – 16.50	Molekulare Charakterisierung kovalenter Pektingele <i>F. Junker, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie</i>
16.50 – 17.15	Auswirkungen spezifischer Strukturmodifikationen auf die Emulgier Eigenschaften von säureextrahierten Zuckerrübenpektinen <i>H. Eichhöfer, B. Bindereif, H. Karbstein, U. van der Schaaf, M. Bunzel, D. Wefers; Karlsruher Institut für Technologie / MLU Halle</i>
17.15 – 17.30	TEE-/KAFFEE-/SNACKPAUSE

17.30 – 18.00	MITGLIEDERVERSAMMLUNG & WAHL DES VORSTANDS
ABENDVERANSTALTUNG	
Ab 19.00	Abendessen im Restaurant „Alte Bank“ <i>Selbstzahlerbasis</i>

Tagungsort

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

Abendveranstaltung am 28. März 2023

Alte Bank
Herrenstraße 30-32
76133 Karlsruhe

Voranmeldung erforderlich (siehe Anmeldung)

Arbeitstagung RV Südwest, 28. – 29. März 2023, Karlsruhe

PROGRAMM 29. MÄRZ 2023	
SESSION 4	<i>Moderation: Katrin Maß, AG JLC Karlsruhe</i>
08.30 – 08.55	Neurotoxizität von Kupfer – <i>in vitro</i> Studien zum Wirkmechanismus <i>B. Witt, S. Friese, M.A Subirana Manzanares, D. Schaumlöffel, T. Schwerdtle; RPTU Kaiserslautern / Universität Potsdam / IPRME Frankreich / BfR Berlin</i>
08.55 – 09.20	Bedeutung von OCT1 bei der Aufnahme von strukturell unterschiedlichen PAs in humanen Leberzellen <i>M. Haas, J.-H. Küpper, D. Schrenk, J. Fahrner; TU Kaiserslautern / Brandenburgische TU Cottbus-Senftenberg</i>
09.20 – 09.45	Entwicklung von neuen nukleinsäurebasierten Reagenzien zum spezifischen Nachweis von Allergenen <i>L. Schäfer, C. Miskey, S. Hein, E. Völker, G. Mayer, T. Holzhauser; PEI Langen / RFWU Bonn</i>
09.45 – 10.10	Beteiligung von ATM an der DNA-Schadensantwort ausgelöst durch das Phenylpropanoid Methyleugenol in Leberzellen <i>C. Quarz, M.J. Carlsson, A.S. Vollmer, T. Nikolova, M. Christmann, T. Hofmann, S. Stegmüller, E. Richling, A. Cartus, J. Fahrner; RPTU Kaiserslautern / JLU Gießen / JGU Mainz</i>
10.10 – 10.30	TEE-/KAFFEE-/SNACKPAUSE
SESSION 5	<i>Moderation: Dr. Carmen Breitling-Utzmann, CVUA Stuttgart</i>
10.30 – 10.55	Profiling of citrus oils and juices with GC-MS-IMS and selected benchtop techniques in combination with machine learning <i>L. Bodenbender, S. Rohn, P. Weller; Hochschule Mannheim / TU Berlin</i>
10.55 – 11.20	Exhaust gas monitoring of fermentation processes by gas chromatography-ion mobility spectrometry (GC-IMS)



	<i>J. Christmann, S. Rohn, P. Weller; Hochschule Mannheim / TU Berlin</i>
11.20 – 11.45	Multivariate data analysis of GC-MS/IMS data of coffee powder and brewed coffee from fermented coffee beans <i>C. Kiefer, S. Rohn, P. Weller; Hochschule Mannheim / TU Berlin</i>
11.45 – 12.10	Protein-Fingerprinting von Weizenmehlen unterschiedlicher Backeigenschaften mittels RP-UHPLC-UV <i>L. Buck, D. Ziegler, B. Hitzmann, K.A. Scherf; Karlsruher Institut für Technologie / Universität Hohenheim</i>
12.10 – 13.10	MITTAGSPAUSE UND TEE-/KAFFEE-/SNACKPAUSE
SESSION 5	<i>Moderation: Prof. Dr. Katharina Scherf, KIT</i>
13.10 – 13.35	Direkte Anreicherung von freien Sterolen aus Pflanzenölen mittels Gegenstromchromatographie im co current-Modus <i>R. Ormos, F. Rüttler, J. Cannas, T. Hammerschick, S. Schlag, W. Vetter; Universität Hohenheim</i>
13.35 – 14.00	Bestimmung von Cumarin in Tonkabohne und tonkabohnenhaltigen Lebensmitteln <i>S. Stegmüller, A.C. Toma, E. Richling; TU Kaiserslautern</i>
14.00 – 14.25	Furanfettsäure-Bestimmung in weißem Spargel <i>V. Bauer, F. Müller, W. Vetter; Universität Hohenheim</i>
14.25 – 14.50	Einfluss verschiedener Inhaltsstoffe bei der haushaltsüblichen Erhitzung von Fetten und Ölen auf die Bildung von MCPD- und Glycidylestern <i>S. Götz, R. Fasold, L. Deharde, B. Hermann, A. Maier, C. Breiting-Utzmann; Universität Hohenheim / CVUA Stuttgart</i>
15.00	VERABSCHIEDUNG

POSTERPRÄSENTATIONEN

- P01** **Checkliste Food Defense - Schutz von Lebensmitteln gegen absichtliche Kontaminationen**
C. Hübler, J. Rau, A. Gellert; CVUA Stuttgart
- P02** **Charakterisierung der Schlüsselaromastoffe in Williams Christ Birnenmaische und dem daraus gewonnenen Brand nach dem Konzept der molekularen Sensorik**
S. Geyer, T. Wacker, S. Kramp, M. Granvogl, C. Oellig; Universität Hohenheim
- P03** **Frisch oder aufgetaut? Konzeption einer NMR-Methode zur Authentizitätsüberprüfung von Fischware**
K. Kaltenbach, T. Kuballa, U. Schröder, J. Fritsche, I. Haase, M. Bunzel; MRI Karlsruhe / CVUA Karlsruhe / Karlsruher Institut für Technologie / MRI Kiel / MRI Kulmbach
- P04** **Nachweis von Allergenspuren in Lebensmitteln mittels *affinity capture* LC-MS/MS – „proof of principles“**
A. Kehrer, R. Fasold, I. Hansen, J. Brockmeyer; Universität Stuttgart
- P05** **Pflanzenfasern in essbaren Besteckalternativen**
M. Kuntz, S. Schorb, K. Gleiss; CVUA Karlsruhe
- P06** **Schmetterlingsblüte in Spirituosen: Erleben Sie Ihr blaues Wunder**
L. Geißendörfer, S. Westhäuser, T. Rajcic de Rezende, M. Mahler; CVUA Karlsruhe
- P07** **HPLC-80 MHz ¹H NMR method development on parabens**
M. Matz, C. Botha, M. Pollard, M. Gaborieau, M. Wilhelm; Karlsruher Institut für Technologie
- P08** **Honigauthentizität – Methodischer Ansatz für den Nachweis von unreifem Honig mittels Proteinanalytik**
S. Murr, J. Brockmeyer; Universität Stuttgart
- P09** **Identifizierung Raps-assoziiierter Peptidmarker zum Nachweis des floralen Ursprungs in Rapshonigmittels LC-MS/MS**
I. Richter, S. Murr, J. Brockmeyer; Universität Stuttgart

- P10 Methode zur Analyse von Oligosacchariden in Darmproben von Geflügel**
D.S. Schäfer, A. Rausch, A. Šimić, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie / Harper Adams University
- P11 Bestimmung von E 472b-Emulgatoren in geschäumten Lebensmitteln mittels Hochleistungsdünnschichtchromatographie–Fluoreszenzdetektion (HPTLC–FLD)**
K. Schuster, M. Wagner, M. Granvogl, C. Oellig; Universität Hohenheim
- P12 Sensorische Bewertung von klimabedingten Fehlparamen im Wein und Minimierung der Sonnenbrandschäden von Trauben durch verschiedene Bekämpfungsstrategien**
C. Szmania, U. Fischer; DLR Rheinland-Pfalz / RPTU Kaiserslautern
- P13 Untersuchung von Mineralölbestandteilen in Kosmetika mittels planarer Festphasenextraktion (pSPE)**
M. Wagner, C. Oellig; Universität Hohenheim
- P14 Charakterisierung von oxidativem Stress, Lipidperoxidation und DNA-Schädigung ausgelöst durch Häm-Eisen in humanen Darmzellen**
S. Wittmann, A.-C. Wolf, S. Lukas, N. Seiwert, L. Zinnert, K.M. Rund, J. Frisch, L. Prates-Roma, N.H. Schebb, T. Hirayama, J. Fahrer; TU Kaiserslautern / BU Wuppertal / Universität des Saarlandes / Gifu Pharmazeutische Universität
- P15 Einfluss von Pflanzenextrakten auf den Acrylamid-Gehalt in Modellansätzen**
L. Becker, E. Hölzle, C. Oellig; Universität Hohenheim
- P16 Asparagin und 3-Aminopropionamid in Oliven: Erfolgt die Acrylamid-Bildung über die Maillard-Reaktion?**
E. Hölzle, C. Oellig; Universität Hohenheim
- P17 Sortendifferenzierung von Honig mittels HS-SPME/GC-IMS und optimierter maschineller Auswertung**
T. Breuning, M. Ohmenhäuser, H. Hahn; Hochschule Albstadt-Sigmaringen / CVUA Freiburg / CVUA Sigmaringen

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und zur Teilnahme an der Abendveranstaltung
erbeten bis

spätestens 09. März 2023.

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 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 vorhanden.