

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft,  
liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

im Namen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft und der Universität Hohenheim sowie im Namen von Herrn Prof. Dr. Walter Vetter und Herrn PD Dr. habil. Michael Granvogl vom Institut für Lebensmittelchemie möchten wir Sie ganz herzlich zur Arbeitstagung 2019 des Regionalverbands Südwest in Hohenheim einladen.

Auch dieses Jahr erwartet uns ein spannendes und thematisch sehr vielfältiges Programm mit 20 Vorträgen und 22 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 mit der Organisation eines Workshops am Programm beteiligt.

Am ersten Veranstaltungstag lädt das Institut für Lebensmittelchemie alle Teilnehmer zum Mittagessen in die Mensa der Universität Hohenheim ein. Auch am zweiten Tag wird es nach dem Ende der Veranstaltung einen kostenfreien Mittagssnack geben. Zudem besteht am ersten Veranstaltungstag die Möglichkeit, an einer Führung durch das Schloss Hohenheim teilzunehmen sowie im Anschluss den Tag 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 2019 in Hohenheim begrüßen zu dürfen.

**Dr. Daniel Wefers**

*Vorsitzender  
Regionalverband Südwest*

**Dr. Claudia Oellig**

*Stellvertretende Vorsitzende  
Regionalverband Südwest*

Arbeitstagung RV Südwest, 05. – 06. März 2019, Hohenheim



**Lebensmittelchemische Gesellschaft**  
Fachgruppe in der GDCh

**Regionalverband Südwest**

**Arbeitstagung 2019**

**Programm**

**05. – 06. März 2019**

**Hohenheim**

**Mit 17 Fortbildungspunkten anerkannt**  
Veranstaltungscode:  
010901825



**UNIVERSITÄT  
HOHENHEIM**



## PROGRAMM 05. MÄRZ 2019

### GET TOGETHER

09.30 – 10.30 KAFFEE, TEE, SNACKS

### SESSION 1 Moderation: Dr. Daniel Wefers

10.30 – 11:00	<p><b>Dr. Daniel Wefers</b> <i>Vorsitzender Regionalverband Südwest</i></p> <p><b>Dr. Gerhard Marx</b> <i>Vorstand LChG</i></p> <p><b>Prof. Dr. Julia Fritz-Steuber</b> <i>Prorektorin Universität Hohenheim</i></p> <p><b>Prof. Dr. Walter Vetter</b> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hohenheim</i></p>
11.00 – 11.20	<p><b>Furanfettsäuren in Soja und Sojaprodukten</b> <i>F. Müller, M. Hogg, W. Vetter; Universität Hohenheim</i></p>
11.20 – 11.40	<p><b>Analysis and Characterization of Gastrointestinal Metabolism of Major Soy Allergens Glycinin and <math>\beta</math>-Conglycinin in an <i>in-vitro</i> Model by LC-MS/MS</b> <i>J. Bräcker, J. Brockmeyer; Universität Stuttgart</i></p>
11.40 – 12.00	<p><b>Zellwandpolysaccharide, Lignin und Proanthocyanidine in Samen aus Beerenobst</b> <i>J. Steck, M. Bunzel; Karlsruher Institut für Technologie</i></p>
12.00 – 12.20	<p><b>Charakterisierung diverser kommerzieller Emulgatoren auf Basis von Fruchtsäureestern von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren</b> <i>K. Link, C. Oellig, W. Schwack; Universität Hohenheim / JLU Gießen</i></p>
12.20 – 13.30	<b>MITTAGESSEN UND KAFFEE-/SNACKPAUSE</b>

### SESSION 2 Moderation: Prof. Dr. Mirko Bunzel

13.30 – 13.50	<p><b>Entwicklung und Validierung einer LC-MS/MS-Methode zur quantitativen Bestimmung von Altrenogest in Gewebeproben vom Schwein</b> <i>S. Liesenfeld, P. Steliopoulos, G. Hamscher; CVUA Karlsruhe / JLU Gießen</i></p>
13.50 – 14.10	<p><b>Unerwartete Verringerung der Peakbreite bei der partiellen Überführung von Analyten in der zweidimensionalen heartcut CCC</b> <i>M. Müller, W. Vetter; Universität Hohenheim</i></p>
14.10 – 14.30	<p><b>Bestimmung von qualitätsbestimmenden Inhaltsstoffen von Spirituosen mittels NMR-Spektroskopie</b> <i>J. Teipel, A. Scharinger, T. Kuballa, S.G. Walch, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe</i></p>

14.30 – 15.00 **KAFFEE-/SNACKPAUSE**

### SESSION 3 Moderation: Dr. Gerhard Marx

15.00 – 15.20	<p><b>Verwendung globaler Markerpeptide zur Quantifizierung von Fleischverfälschungen</b> <i>L. Viet, J. Brockmeyer; Universität Stuttgart</i></p>
15.20 – 15.40	<p><b>Mineralölanalytik in der Lebensmittelüberwachung</b> <i>V. Koospal, W. Kaiser, M. Lang, L. Richter, U. Lauber, E. Schüle; CVUA Stuttgart</i></p>
15.40 – 16.00	<p><b><math>\delta^{13}\text{C}</math>- und <math>\delta^{15}\text{N}</math>-Werte (‰) von Paprika in Verbindung mit Anbauverfahren in Gewächshäusern</b> <i>S. Krauß, W. Vetter; Universität Hohenheim</i></p>
16.00 – 16.20	<p><b>Der Weg von einer Idee bis zur Routine in einem Untersuchungsamt am Beispiel von Honig</b> <i>S. Weber, D.W. Lachenmeier, M. Ohmenhäuser, T. Kuballa; CVUA Karlsruhe / CVUA Freiburg</i></p>
16.30 – 18.00	<b>AG JLC WORKSHOP: NATURKOSMETIK: VON DER IDEE BIS AUF DEN MARKT</b>
16.30 – 18.00	<b>INSTITUTSFÜHRUNG UND KAFFEE-/SNACKPAUSE</b>



ABENDVERANSTALTUNG	
18.30 – 19.30	Führung durch das Schloss Hohenheim
Ab 19.30	Abendessen im Wirtshaus Garbe <i>Selbstzahlerbasis</i>

### Mittagessen am 05.03.2019

Mensa Hohenheim  
Garbenstraße 29  
70599 Stuttgart

**Voranmeldung erforderlich (siehe Anmeldung)**

### Abendveranstaltungen am 05.03.2019

#### *Schlossführung*

Schloss Hohenheim  
Schloss Hohenheim 1  
70599 Stuttgart

#### *Abendessen*

Wirtshaus Garbe  
Filderhauptstraße 136  
70599 Stuttgart

**Voranmeldung erforderlich (siehe Anmeldung)**

Die Mensa, das Schloss Hohenheim sowie das Wirtshaus Garbe sind vom Veranstaltungsort fußläufig (10 – 15 min) zu erreichen.

Arbeitstagung RV Südwest, 05. – 06. März 2019, Hohenheim

PROGRAMM 06. MÄRZ 2019	
SESSION 4	Moderation: Julia Bräcker (AG JLC)
09.00 – 09.20	<b>Studien zur simultanen Bildung von erwünschten aromatischen und unerwünschten toxikologisch relevanten Vinylaromaten aus den entsprechenden Prekursorsäuren während der Weißbierherstellung</b> <i>M. Granvoql, D. Langos, V. Kalb; Universität Hohenheim / TU München</i>
09.20 – 09.40	<b>Natürliche Aromatisierung von Grüntee durch Fermentation mit Enokitake</b> <i>M. Rigling, A. Nedele, M. Yadav, M. Yagishita, Y. Zhang; Universität Hohenheim</i>
09.40 – 10.00	<b>Natürliche Aromastoffe aus Seitenströmen der industriellen Riboflavin-Produktion mittels <i>Ashbya gossypii</i></b> <i>F. Birk, M.A. Fraatz, H. Zorn; JLU Gießen</i>
10.00 – 10.20	<b>Aromaveränderung mit Basidiomyceten: Verbesserung des Aromas von Sojagetränken</b> <i>A. Nedele, M. Almuhammad, S. Groß, M. Rigling, Y. Zhang; Universität Hohenheim</i>
10.20 – 10.40	<b>Volatilom und Transkriptom des Speisepilzes <i>Agrocybe aegerita</i></b> <i>A. Orban, F. Hennicke, M. Rühl; JLU Gießen / SBIK-F Frankfurt</i>
10.40 – 11.30	<b>POSTERSESSION, GESPRÄCHE MIT DEN POSTERAUTOREN UND KAFFEE-/SNACKPAUSE</b>



UNIVERSITÄT  
HOHENHEIM



SESSION 5	
Moderation: PD Dr. Michael Granvogl	
11.30 – 11.50	<p><b>Chlorparaffine in Muttermilch weltweit: Ein erster Blick auf Proben der UNEP-Studie</b></p> <p><i>K. Krätschmer, A. Schächtele, R. Malisch, W. Vetter; Universität Hohenheim / EURL Freiburg</i></p>
11.50 – 12.10	<p><b>Untersuchung der blutzuckersenkenden Wirkung ausgewählter Fruchtsaftextrakte im Rahmen einer humanen Interventionsstudie</b></p> <p><i>K. Berger, J.J. Ostberg-Potthoff, T. Bakuradze, P. Winterhalter, E. Richling; TU Kaiserslautern / TU Braunschweig</i></p>
12.10 – 12.30	<p><b>DNA-Schädigung und Zelltod-Induktion in normalen humanen Darmepithelzellen durch Häm-Eisen</b></p> <p><i>N.Seiwert, S. Wecklein, S. Hasselwander, T. Schwerdtle, J. Shay, T. Brunner, B. Kaina, P. Steinberg, J. Fahrer; Universität Mainz / TU Kaiserslautern / Universität Potsdam / University of Texas / Universität Konstanz / TiHo Hannover / MRI Karlsruhe</i></p>
12.30 – 12.50	<p><b>Extrinsic wheat fiber consumption enhances fecal bulk and stool frequency; a randomized controlled trial</b></p> <p><i>A. Fischer, J. Sieg; Rettenmaier &amp; Söhne, Rosenberg</i></p>
12.50	<b>VERABSCHIEDUNG</b>
Ab ca. 13.00	<b>ABSCHIEDSSNACK</b>

POSTERPRÄSENTATIONEN	
P01	<p><b>High enough? - Rechtliche Einstufung hanfhaltiger Lebensmittel</b></p> <p><i>V. Bock, T. Rajcic de Rezende, C. Sproll, S.G. Walch, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe</i></p>
P02	<p><b>In-House Kontrolle von Nagellackentfernern auf Ethylacetat- und Propylencarbonat-Basis mittels GC-MS</b></p> <p><i>A. Brett, C. Bohnsack; Mann &amp; Schröder, Siegelsbach</i></p>
P03	<p><b>LC-MS/MS Nachweismethode zur Unterscheidung von Thunfischspezies anhand von Markerpeptiden</b></p> <p><i>I. Brümmer, J. Brockmeyer; Universität Stuttgart</i></p>
P04	<p><b>Bestimmung der Cannabinoide <math>\Delta^9</math>-THC, <math>\Delta^9</math>-THCA-A, CBN und CBD in hanfhaltigen Lebensmitteln mittels LC-DAD und LC-MS/MS</b></p> <p><i>A. Deych, C. Sproll, V. Bock, S.G. Walch, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe / TU Kaiserslautern</i></p>
P05	<p><b>Phytosterole in Walnüssen und Walnussölen</b></p> <p><i>A. Eigenmann, K. Sommer, W. Vetter; Universität Hohenheim</i></p>
P06	<p><b>In vitro oral bioaccessibility of heavy metals in healing earth</b></p> <p><i>M. Funke, M. Knödler, S. Kübler, M. Neudert, F.C. Stintzing, D.R. Kammerer; WALA Heilmittel, Bad Boll</i></p>
P07	<p><b>In vitro dermal penetration availability of heavy metals in healing earth</b></p> <p><i>M. Funke, M. Knödler, S. Kübler, M. Neudert, F.C. Stintzing, D.R. Kammerer; WALA Heilmittel, Bad Boll</i></p>
P08	<p><b>Nahinfrarotspektroskopie (NIRS) als schnelle Untersuchungsmethode zur Bestimmung der Traubenqualität</b></p> <p><i>J. Gehlken, J. Reustle, N. Merkt, C. Zörb, M.P. Nikfardjam; LVWO Weinsberg / Universität Hohenheim</i></p>
P09	<p><b>Augen auf beim Gewürzkauf auf einem Basar: Giftige Paternostererbsen in Pfeffermischung vorgefunden</b></p> <p><i>S. Habel, D.W. Lachenmeier; CVUA Karlsruhe</i></p>

- P10 Authentizitätsprüfung von Walnüssen mittels Stabilisotopenmassenspektrometrie (IRMS)**  
*S. Krauß, W. Vetter; Universität Hohenheim*
- P11 Bestimmung des Vitamin-E-Gehaltes in pflanzlichen Ölen mittels Säulenchromatographie und GC/MS**  
*A. Kröpfl, V. Gottstein, W. Vetter; Universität Hohenheim*
- P12 Untersuchung von Veränderungen in der Zusammensetzung von Emulgatoren auf Basis von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren während der Lagerung**  
*T. Melde, C. Oellig, W. Schwack; Universität Hohenheim / JLU Gießen*
- P13 trans-Fettsäuren am Beispiel frittiertes Pommes frites von öffentlichen Veranstaltungen**  
*S. Michaelis, N. Wiedmaier-Czerny, S. Krauß, K. Lehnert, W. Vetter; Universität Hohenheim*
- P14 Fleischverarbeitungsstandards vom Schwein – Analysen zur Aktualisierung des Bundeslebensmittelschlüssels (BLS)**  
*L.E. Pferdenges, H. Schröpf, S. Andrée, R. Lohmayer, B.M. Hartmann, D.A. Brüggemann; MRI Karlsruhe / MRI Kulmbach*
- P15 MALDI-UP – Die MALDI-TOF MS User Plattform zum Austausch von Spektren**  
*J. Rau, P. Schreiter, T. Eisenberg, E. Hiller; CVUA Stuttgart / LHL*
- P16 Aromaprofilanalyse von chiotischem Mastix mittels Gaschromatographie-Olfaktometrie und chiraler Analyse**  
*M. Rigling, M.A. Fraatz, S. Trögel, J. Sun, H. Zorn, Y. Zhang; Universität Hohenheim / JLU Gießen / Beijing Technology and Business University*
- P17 Bestimmung estrogen aktiver Nonylphenole in Oberflächengewässern mittels pSPE-pYES**  
*D. Schick, C. Oellig; Universität Hohenheim*
- P18 Toxikologische Untersuchungen von MOAH**  
*P. Schumacher, M. Kuntz, S. Weber, G. Mildau, T. Kuballa, A. Hartwig; Karlsruher Institut für Technologie*

- P19 Sterolverteilung in verschiedenen Trüffelarten (*Tuber* spp.) unterschiedlicher Herkunft**  
*K. Sommer, W. Vetter; Universität Hohenheim*
- P20 Chlorparaffine im täglichen Leben – eine unterschätzte Gefahr?**  
*J. Sprengel, W. Vetter; Universität Hohenheim*
- P21 Einsatz der Thermodesorption zur Kopplung der Dünnschichtchromatographie mit der Gaschromatographie am Beispiel von MOSH/MOAH-Analytik**  
*M. Wagner, C. Oellig; Universität Hohenheim*
- P22 Concentrations of the halogenated natural products Q1 and PCB 153 in common squid from different sites in South Africa**  
*Q. Wu, W. Vetter; Universität Hohenheim*

## Posterdruck

Alle Poster müssen aus Brandschutzgründen auf feuerfestem Papier gedruckt werden.

Sollten Sie dazu nicht die Möglichkeit haben, senden Sie bitte Ihr Poster (.pdf Datei) bis

**spätestens 26. Februar 2019**

an

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

## Anmeldung

Anmeldung zur Tagung, zum Mittagessen in der Mensa und zur Teilnahme an den Abendveranstaltungen erbeten bis

**spätestens 14. Februar 2019.**

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!**

## Tagungsort

Universität Hohenheim  
Ökologiezentrum I  
Hörsaal Ö1/Ö2 und Foyer  
Garbenstraße 28  
70599 Stuttgart

## Anfahrt

### ÖPNV:

**Ab Hauptbahnhof Stuttgart:** Stadtbahn U7 oder U15 (Tief-Bahnhof) Richtung Ostfildern bis Ruhbank (Fernsehturm), dann umsteigen in Stadtbus 70 Richtung Plieningen bis Universität Hohenheim.

Alternativ: Stadtbahn U5, U6 oder U12 (Tief-Bahnhof) Richtung Leinfelden bzw. Fasanenhof bzw. Dürtlewang bis Möhringen Bahnhof, dann umsteigen in Stadtbahn U3 Richtung "Plieningen (Universität Hohenheim)". Dann zu Fuß bis zur Universität Hohenheim laufen oder umsteigen in Stadtbus 65 Richtung Obertürkheim Bf. bis zur Bushaltestelle "Universität Hohenheim".

### Pkw:

**Aus Richtung Stuttgart-Zentrum:** Von der B 14 (Konrad-Adenauer-Straße) kommend, am Charlottenplatz (nähe Schloss) auf die B 27 (Charlottenstraße) einbiegen, geradeaus halten. Straße wird im Verlauf vierspurig, Ausfahrt S-Hohenheim. Der Beschilderung S-Plieningen/S-Hohenheim über mehrere Kilometer folgen bis Plieningen erreicht wird. Nach links zur Universität Hohenheim abbiegen. Straßenverlauf folgen, an der nächsten Möglichkeit rechts abbiegen. Straßenverlauf weiter folgen bis die Parkplätze erreicht werden.

**Aus Richtung Karlsruhe/Heilbronn:** Autobahn A8, Ausfahrt Stuttgart-Flughafen/S-Hohenheim, links einordnen und der Beschilderung S-Hohenheim folgen. Nach ca. 4 km links abbiegen zur Universität Hohenheim. Dem Straßenverlauf folgen bis nach einer scharfen Links-Kurve die Parkplätze erreicht werden.

**Aus Richtung München:** Autobahn A8, Ausfahrt S-Plieningen/S-Hohenheim, rechts einordnen und der Beschilderung S-Hohenheim folgen. Nach ca. 4 km links abbiegen zur Universität Hohenheim. Dem Straßenverlauf folgen bis nach einer scharfen Links-Kurve die Parkplätze erreicht werden.

**Bitte beachten Sie bei Ihrer Anfahrt: Die Universität Hohenheim liegt in einer Umweltzone.**

