

VERANSTALTUNGORT

Westfälische Wilhelms-Universität Münster
Institut für Lebensmittelchemie
Corrensstraße 45
48149 Münster

ANFAHRT

Die Teilnehmer erhalten nach dem Anmeldeschluss eine ausführliche Wegbeschreibung zum Veranstaltungsort.

Die Deutsche Bahn bietet attraktive Konditionen für Ihre Anreise zu GDCh-Veranstaltungen an. Informationen erhalten Sie unter www.gdch.de/bahn.

UNTERKUNFT

Als geeignete Übernachtungsmöglichkeiten wurden nachfolgende Hotels genannt. Diese Hinweise erfolgen ohne jede Verbindlichkeit:

Hotel am Schlosspark, Schmale Str. 2-4, 48149 Münster
Tel.: +49 251 89982-00, E-Mail: hotel-am-schlosspark@muenster.de
Internet: www.hotel-am-schlosspark-muenster.de

Hotel Restaurant Haus Niemann, Bentelerstr. 4, 48149 Münster
Tel.: +49 251 82828, E-Mail: info@haus-niemann.de
Internet: www.haus-niemann.de

Hotel Jellentrup, Hüfferstr. 52, 48149 Münster
Tel.: +49 251 98105-0, E-Mail: info@hotel-jellentrup.de
Internet: www.hotel-jellentrup.de

Weitere Unterkünfte erfragen Sie bitte bei:
Münster Marketing
Klemensstraße 10
48143 Münster
Tel.: +49 251 492-2726
E-Mail: tourismus@stadt-muenster.de
Internet: www.tourismus.muenster.de

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die Haftung für bestellte und nicht abgenommene Zimmer beim Besteller liegt.

INHOUSE-SEMINARE Schulungen nach Ihren Vorstellungen

Individuell, effizient, zeit- und kostensparend –
nutzen Sie das Expertenwissen und unser Know-how
als langjähriger Seminaranbieter auch für Ihre Inhouse-Seminare.

Ihre Ansprechpartnerin: Melanie Sakarya
Tel.: +49 69 7917-331/-364 oder E-Mail: fb@gdch.de

ANMELDUNG

Melden Sie sich bitte online bis zum 19.2.2019 (Anmeldeschluss) bei der Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V. (GDCh) an:



Anke Moosbauer
Fortbildungsorganisation

Telefon: +49 69 7917-291
E-Mail: a.moosbauer@gdch.de
www.gdch.de/fortbildung

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied € 500,-
Nichtmitglied € 580,-

Die Gebühren sind einschließlich Begleitmaterial und GDCh-Zertifikat, Mittagessen, Kaffeepausen- und Konferenzgetränken, ausschließlich Unterkunft zu verstehen. Sie unterliegen nicht der Mehrwertsteuerpflicht (Steuerbefreiung nach § 4 Nr. 21. a) bb) UStG).

Ihr direkter Link zu unserer Internetseite:



Die AGB finden Sie im Internet unter www.gdch.de/teilnahme.

HINWEIS AUF WEITERE VERANSTALTUNGEN

- 685/19 **MALDI-TOF MS zur Artbestimmung**
Tiere, Pilze und Mikroorganismen
Leitung: Dr. Jörg Rau
9. – 11. April 2019 · Fellbach (bei Stuttgart)
- 656/19 **Neue analytische Methoden und rechtliche Vorgaben in der Pestizidanalytik**
Analytische und rechtliche Aspekte bei der Beurteilung von Rückständen aus der Anwendung von Pestiziden
Leitung: Dr. Günther Kempe
24. September 2019 · Frankfurt am Main
- 609/19 **Aktuelle Trends der molekularbiologischen Lebensmittelanalytik**
Untersuchung auf GVO, Allergene, Mikroorganismen sowie Tier- und Pflanzenarten
Leitung: LMChem. Hans-Ulrich Waiblinger
28. – 29. November 2019 · Freiburg



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

Moderne HPLC-MS-Methoden in der Lebensmittel- und Futtermittelanalytik

Prof. Dr. Hans-Ulrich Humpf

- Instrumentelle Analytik
- HPLC-MS/MS, HPLC-HRMS
- Multimethoden



674/19

19. März 2019 · Münster



Anerkannt mit 12 Punkten
(www.zefo.org)

Zertifizierungsstelle für die Fortbildung
von Lebensmittelchemikern

ZIEL

Ziel des Kurses ist die Vermittlung von Grundlagen, Anwendungen und aktuellen Trends der HPLC-MS/MS und HPLC-HRMS in der Lebensmittel- und Futtermittelanalytik.

INHALT

Der Kurs soll den Teilnehmern einen Überblick über moderne HPLC-MS/MS- und HPLC-HRMS-Techniken vermitteln sowie aktuelle Entwicklungen, Trends und Anwendungen aufzeigen. Neben den Grundlagen werden insbesondere am Beispiel verschiedener Kontaminanten (z.B. Mykotoxine, Pestizide, PFT) und im Rahmen der Proteinanalytik (z.B. Allergene) methodische und instrumentelle Trends und Neuentwicklungen vorgestellt. Schwerpunkte sind:

- Grundlagen der HPLC-MS/MS und HPLC-HRMS
- Multimethoden
- Screening mittels HPLC-HRMS
- Quantifizierungsverfahren
- Empfindlichkeit und Selektivität
- Matrixproblematik

ZIELGRUPPE

Lebensmittelchemiker, analytische Chemiker, Chemotechniker

VORKENNTNISSE

Grundkenntnisse auf dem Gebiet der HPLC sind erforderlich.

STOFFVERMITTLUNG

Vorträge, Diskussion der von den Teilnehmern eingebrachten Probleme

BEGLEITMATERIAL

Die Teilnehmer erhalten während des Kurses schriftliches Begleitmaterial sowie nach erfolgreicher Kursteilnahme ein GDCh-Zertifikat.

TEILNEHMERZAHL

maximal 18 Personen

DIENSTAG, 19. MÄRZ 2019

- 9.00 Begrüßung
- 9.10 Grundlagen der HPLC-MS/MS (Karst)
- 10.10 Kaffeepause
- 10.30 Empfindlichkeit und Selektivität bei der HPLC-MS/MS und HPLC-HRMS (Cramer)
- 11.30 Pause
- 11.45 Moderne Methoden der Rückstandsanalytik von Pflanzenschutzmitteln – Aktuelle Trends (Suckrau)
- 12.45 Mittagspause (Imbiss am Institut)
- 13.45 Neueste Entwicklungen bei der Quantifizierung von Mykotoxinen mittels HPLC-MS (Humpf)
- 14.45 Kaffeepause (Imbiss am Institut)
- 15.00 HPLC-MS-Analytik von Umweltkontaminanten in Lebens- und Futtermitteln: Möglichkeiten und Grenzen (Bernsmann)
- 16.00 Pause
- 16.15 Aktuelle Aspekte der massenspektrometrischen Proteinanalytik in Lebens- und Futtermitteln: Authentizitätsbestimmung, Allergennachweis und mehr (Brockmeyer)
- 17.15 Abschlussdiskussion
- 17.30 Voraussichtliche Ende der Veranstaltung

LEITUNG**Prof. Dr. Hans-Ulrich Humpf**

Westfälische Wilhelms-Universität Münster
Institut für Lebensmittelchemie

Prof. Dr. Hans-Ulrich Humpf ist seit 2007 Direktor des Instituts für Lebensmittelchemie der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster.

Seine Forschungsschwerpunkte sind die instrumentelle Analytik mittels massenspektrometrischer Kopplungstechniken, Mykotoxine, bioaktive Lebensmittelinhaltsstoffe (Polyphenole, Sphingolipide, etc.), Zellkulturstudien und Studien zum intestinalen Metabolismus und zur Bioverfügbarkeit von bioaktiven Lebensmittelinhaltsstoffen. Prof. Humpf war von 2013 - 2017 Editor in Chief der Zeitschrift „Molecular Nutrition and Food Research“ und ist seit 2011 Mitglied der Senatskommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft zur gesundheitlichen Bewertung von Lebensmitteln. Darüber hinaus ist er in Fragen der Lebensmittelsicherheit in Gremien der European Food Safety Authority (EFSA) und des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) tätig.

REFERENTEN

Prof. Dr. Jens Brockmeyer	Universität Stuttgart
Dr. Thorsten Bernsmann	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe (AöR), Münster
Dr. Benedikt Cramer	Westfälische Wilhelms-Universität Münster
Prof. Dr. Hans-Ulrich Humpf (siehe Leitung)	Westfälische Wilhelms-Universität Münster
Prof. Dr. Uwe Karst	Westfälische Wilhelms-Universität Münster
Dr. Iris Suckrau	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Oldenburg