



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

NEU

## Präsenzkurs: Analytik von Geruchsstoffen (684/21)

Mit Hygienekonzept

Was riecht, wenn's riecht

Dr. Martin Steinhaus

- Physiologie des Geruchssinns
- Identifizierung von Geruchsstoffen
- Geruchsreduktion/-optimierung
- Beispiele aus der Praxis
- Demonstrationen an Geräten



19. – 20. Oktober 2021 · Freising (München)

Anerkannt mit 24 Punkten  
(www.zefo.org)

### ZIEL

Handel und Hersteller sind zunehmend mit Verbraucherbeschwerden über störende Gerüche in den unterschiedlichsten Produkten konfrontiert. Das Spektrum reicht dabei von Fehleraromen in Lebensmitteln über unangenehme Gerüche von Kunststoffprodukten bis hin zum typischen Neuwagengeruch. Im Kurs wird gezeigt, wie durch Kombination von analytischen und sensorischen Verfahren die für den Geruch ursächlichen Substanzen identifiziert werden können und wie die Kenntnis dieser Schlüsselgeruchsstoffe anschließend für eine gezielte Geruchsreduktion bzw. Geruchsoptimierung der Produkte genutzt werden kann.

### INHALT

Der Kurs gliedert sich in folgende Themenblöcke::

- Der menschliche Geruchssinn: Bedeutung und Physiologie
- Identifizierung der Schlüsselgeruchsstoffe:  
Vom GC-O-Screening bis zum Rekonstitutionsmodell
- Schlüsselgeruchsstoffe als Werkzeug für die Produktoptimierung:  
Beispiele aus der Praxis
- Praktische Demonstrationen an Geräten

Der Kursinhalt wird durch zahlreiche Riechproben illustriert und untermauert. Die Teilnehmer werden am Ende des Kurses auch beurteilen können, ob für ihre spezifische Situation der Aufbau einer eigenen Geruchsstoffanalytik sinnvoll ist oder ob eher eine Kooperation mit einem Forschungspartner oder die Vergabe von Auftragsanalytik zielführend sind.

### ZIELGRUPPE

Die Veranstaltung richtet sich an Chemiker, Lebensmittelchemiker, Ingenieure und Techniker, die in den Bereichen Forschung und Entwicklung oder Qualitätssicherung vor der Aufgabe stehen, den Geruch von Produkten (z. B. Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Kunststoffe, Automobile) reduzieren bzw. optimieren zu müssen.

### VORKENNTNISSE

Basiswissen in Organischer Chemie, Gaschromatographie und Massenspektrometrie

### STOFFVERMITTLUNG

Vorträge, Riechproben, Demonstrationen an Geräten, Diskussionen

### BEGLEITMATERIAL

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

### TEILNEHMERZAHL

maximal 24 Personen

### DIENSTAG, 19. OKTOBER 2021

- 9.00 Begrüßung und Vorstellung der Teilnehmer
- 9.30 Der menschliche Geruchssinn: Bedeutung und Physiologie
- 10.30 Geruchsstoff-Screening mit Gaschromatographie-Olfaktometrie (GC-O)
- 12.30 Mittagspause
- 13.30 Probenaufarbeitung für die GC-O
- 14.30 Ranking-Methoden in der GC-O
- 15.30 Kaffeepause
- 16.00 Strukturaufklärung von Geruchsstoffen
- 17.00 Diskussion
- 17.30 Voraussichtliches Ende des ersten Veranstaltungstages

### MITTWOCH, 20. OKTOBER 2021

- 8.00 Objektivierung von GC-O-Daten: Quantifizierung, Schwellenwertbestimmung, Geruchsrekonstitution
- 9.30 Kaffeepause
- 10.00 Konzepte zur Geruchsreduktion/Geruchsoptimierung: Anwendungsbeispiele
- 12.30 Mittagspause
- 13.30 Praktische Demonstrationen an Geräten
- 14.30 Kaffeepause
- 15.00 Diskussion
- 16.30 Voraussichtliches Ende der Veranstaltung

Änderungen und Ergänzungen vorbehalten

Obwohl im Text häufig nur von Chemikern, Teilnehmern etc. die Rede ist, sind damit selbstverständlich alle Geschlechter gemeint.

**ANMELDUNG**

Melden Sie sich bitte unter [www.gdch.de/68421](http://www.gdch.de/68421) bis zum 21.9.2021 (Anmeldeschluss) bei der Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V. (GDCh) an:



Anke Moosbauer  
Fortbildungsorganisation

T: +49 69 7917-291  
a.moosbauer@gdch.de  
[www.gdch.de/fortbildung](http://www.gdch.de/fortbildung)

**GEBÜHREN**

GDCh-Mitglied € 820,-  
Nichtmitglied € 900,-

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

Die AGB finden Sie unter [www.gdch.de/teilnahme](http://www.gdch.de/teilnahme).

**VERANSTALTUNGSORT**

Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München (Leibniz-LSB@TUM)  
Lise-Meitner-Straße 34  
85356 Freising

**ANFAHRT**

Der Veranstaltungsort ist vom Bahnhof Freising aus in 8 Minuten mit dem Taxi, in 15 Minuten mit dem Bus oder in 30 Minuten zu Fuß zu erreichen. Vom Flughafen München aus dauert die Taxifahrt etwa 20 Minuten und die Busfahrt mit Umsteigen am Bahnhof Freising etwa 45 Minuten. Für Autofahrer stehen Parkplätze in begrenzter Zahl zur Verfügung.

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

**UNTERKUNFT**

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

Gasthof Lerner, Vöttinger Straße 60, 85354 Freising  
T: +49 8161 91646, E-Mail: [info@gasthof-lerner.de](mailto:info@gasthof-lerner.de)

ACHAT Hotel Corbin München Airport, Wippenhauser Str. 7, 85354 Freising  
T: +49 8161 88690, [freising@achat-hotels.com](mailto:freising@achat-hotels.com)

Munich Airport Marriott Hotel, Alois-Steinecker-Straße 20, 85354 Freising  
T: +49 8161 9660

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

**HINWEIS AUF WEITERE VERANSTALTUNGEN**

- 603/21 **Online-Kurs: Tenside in Theorie und Praxis**  
Leitung: Prof. Dr. Thomas Peter Knepper  
9. – 10. September 2021 · Online
- 643/21 **Einsatz der statistischen Software R: Grundlagen, Data-Mining und maschinelles Lernen**  
Optimierte Datenauswertungen in der chemischen Forschung und Produktion  
Leitung: Prof. Dr. Bernard Ludwig  
20. – 21. September 2021
- 674/21 **Online-Kurs: Moderne HPLC-MS-Methoden in der Lebensmittel- und Futtermittelanalytik**  
Leitung: Prof. Dr. Hans-Ulrich Humpf  
28. September 2021 · Online
- 656/21 **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  
28. September 2021
- 605/21 **Präsenzkurs: Grundlagenkurs Emulsionstechnologie am Beispiel von Hautpflegeprodukten**  
Praxisorientierter Kurs für Einsteiger  
Leitung: Prof. Dr. Stefanie Ortanderl  
11. – 12. November 2021
- 675/21 **Elementspurenanalytik in der Praxis**  
Troubleshooting und Tipps  
Leitung: Dipl.-LMChem. Kerstin Schöberl  
18. November 2021
- 609/21 **Präsenzkurs: Aktuelle Trends der molekularbiologischen Lebensmittelanalytik**  
Untersuchung auf GVO, Allergene, Mikroorganismen sowie Tier- und Pflanzenarten  
Leitung: LMChem. Hans-Ulrich Waiblinger  
25. – 26. November 2021 · Freiburg

**LEITUNG****Dr. Martin Steinhaus**

Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München, Freising

Martin Steinhaus ist Leiter der Arbeitsgruppe Sensory Systems Chemistry am Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TUM. Seine Expertise ist die Analytik geruchsaktiver Verbindungen in Lebensmitteln und anderen Materialien. Herr Steinhaus lehrt als Privatdozent an der Technischen Universität München neben Lebensmittelchemie und Chemie der kosmetischen Mittel das Fach Molekulare Sensorik. Er ist derzeit Obmann der Arbeitsgruppe Aromastoffe der GDCh.

**REFERENTEN**

Dr. Martin Steinhaus Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie, Freising (siehe Leitung)

**INHOUSE-KURSE  
Lokal oder digital**

Individuell, effizient, zeit- und kostensparend – nutzen Sie das Expertenwissen und unser Know-how als langjähriger Seminaranbieter, auch für Ihre Inhouse-Kurse vor Ort oder digital.

Ihre Ansprechpartnerin: Melanie Sakarya  
T: +49 69 7917-331 oder [fb@gdch.de](mailto:fb@gdch.de)