

## VERANSTALTUNGSORT

Welcome Hotel Paderborn  
Fürstenweg 13  
33102 Paderborn  
Tel.: +49 5251 2880-0  
E-Mail: info.pad@welcome-hotels.com  
Internet: www.welcome-hotel-paderborn.de

## 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](http://www.gdch.de/bahn).

## UNTERKUNFT

Für die Teilnehmer haben wir im Veranstaltungshotel unter dem Stichwort „GDCh 686/18“ ein begrenztes Zimmerkontingent zu Sonderkonditionen reserviert. Dieses Kontingent gilt bis zum 25.10.2018. Bitte wenden Sie sich direkt an das Hotel (Adresse und Telefonnummer siehe „Veranstaltungsort“).

Weitere Unterkünfte erfragen Sie bitte bei:

Tourist Information Paderborn  
Marienplatz 2a  
33098 Paderborn  
Tel.: +49 5251 8829-80  
Fax: +49 5251 8829-90  
E-Mail: tourist-info@paderborn.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 26.10.2018 (Anmeldeschluss) bei der Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V. (GDCh) an:



Lena Rubner  
Fortbildungsorganisation

Telefon: +49 69 7917-364  
E-Mail: l.rubner@gdch.de  
[www.gdch.de/fortbildung](http://www.gdch.de/fortbildung)

## GEBÜHREN

GDCh-Mitglied € 480,-  
Nichtmitglied € 550,-

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](http://www.gdch.de/teilnahme).

## HINWEIS AUF WEITERE VERANSTALTUNGEN

609/18 **Aktuelle Trends der molekularbiologischen Lebensmittelanalytik**  
Untersuchung auf GVO, Allergene, Mikroorganismen sowie Tier- und Pflanzenarten  
Leitung: LMChem. Hans-Ulrich Waiblinger  
29. – 30. November 2018 · Freiburg

530/18 **Validierung computergestützter Analysensysteme (CSV)**  
Die Umsetzung von Annex 11 und OECD 17 Advisory Document in der Praxis  
Leitung: Carsten Buschmann  
6. – 7. Dezember 2018 · Frankfurt am Main



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

## Authentizität von Fruchtsäften, Fruchtsaftgetränken und anderen vorwiegend aus Früchten hergestellten Lebensmitteln

Dr. Christian Sprenger

- Food Fraud – Lebensmittelbetrug frühzeitig erkennen
- Authentizität von Lebensmitteln ist messbar
- Moderne Analysenmethoden sichern die Authentizität in der Herstellungskette
- Belegbare Authentizität schafft Vertrauen beim Verbraucher



686/18

23. November 2018 · Paderborn



Anerkannt mit 12 Punkten  
([www.zefo.org](http://www.zefo.org))

**ZIEL**

Die Überprüfung der Authentizität von Lebensmitteln stellt auf Basis der globalen Rohwarenströme, der begrenzten Rohwarenressourcen und der weltweiten Verarbeitung alle Mitarbeiter der Qualitätssicherung innerhalb der Herstellungskette täglich vor große Herausforderungen. Die Beantwortung der Frage, ob ein Lebensmittel, eine Zutat, oder ein Zusatzstoff authentisch ist und nach den in der EU festgelegten Standards produziert wurde, fordert von allen Mitarbeitern der industriellen Qualitätssicherung, der amtlichen Lebensmittelüberwachung und Handelslaboratorien ein hohes Maß an aktuellen Kenntnissen im Bereich der Analytik und der Beurteilung. Die Inhalte des Kurses sollen aktuelle oder zukünftige Fragen der Authentizität von vorwiegend aus Früchten hergestellten Lebensmitteln behandeln.

**INHALT**

Vorstellung von zum Teil neuartigen Analysen- und Beurteilungsmethoden zur Kontrolle der Authentizität von „vorwiegend aus Früchten hergestellten Lebensmitteln“ der folgenden Kategorien:

- Fruchtsäfte und fruchtsafthaltige Getränke
- Produkte der Konfitüren-Verordnung
- Fruchtlige Brotaufstriche

**ZIELGRUPPE**

Lebensmittelchemiker, Lebensmitteltechnologien und andere Naturwissenschaftler und Mitarbeiter der industriellen Qualitätssicherung, der amtlichen Lebensmittelüberwachung und der Handelslaboratorien

**VORKENNTNISSE**

Spezielle Vorkenntnisse werden nicht vorausgesetzt.

**STOFFVERMITTLUNG**

Vorträge und Diskussion

**BEGLEITMATERIAL**

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

**TEILNEHMERZAHL**

maximal 60 Personen

**FREITAG, 23. NOVEMBER 2018**

- 8:15 Ausgabe der Unterlagen und Begrüßung
- 8:45 Begrüßung
- 8:50 6000 bar – Hochdruckbehandlung von Fruchtsäften (Brockhaus)
- 9:30 Authentizitätskontrolle pflanzlicher Lebensmittel – aktuelle analytische und technologische Aspekte (Schieber)
- 10:10 Kaffeepause
- 10:40 Beitrag zum Vorkommen, Nachweis und Bewertung von Maltose, Maltotriose und Isomaltose in Traubensäften/-konzentraten (Rieth/ Sprenger/Ara)
- 11:40 Bildung von Isomaltose in Traubenprodukten und deren Ursache (Patz)
- 12:20 Mittagessen
- 13:45 Authentizität von Blutorangensaft: Nachweis des Zusatzes von Orangensaft über multivariate Analyse des Aminosäureprofils (Nietner)
- 14:25 Eine neue Markersubstanz zum Nachweis der Authentizität am Beispiel Honig (Kämpf)
- 15:05 Kaffeepause
- 15:40 Was können und was dürfen die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches (Rehlender)
- 16:20 Aktuelle analytische Auffälligkeiten und Trends in Fruchtsäften und fruchtsafthaltigen Getränken (Ewald)
- 17:00 Voraussichtliches Ende der Veranstaltung

**LEITUNG****Dr. Christian Sprenger**

Faethe Labor GmbH  
Paderborn

Dr. Christian Sprenger ist seit 1991 bei der Faethe Labor GmbH tätig und studierte zuvor Lebensmittelchemie an der Westfälischen Wilhelms-Universität in Münster. Seine Arbeitsschwerpunkte sind die Untersuchung und Beurteilung von Fruchtsäften, Konfitüren und anderen süßen Brotaufstrichen (z.B. Honig), den hierfür verwendeten Rohwaren sowie die Weiterentwicklung und Optimierung von Produktionsprozessen.

**REFERENTEN**

Dr. Veciz Ara

Chelab GmbH & CO. KG Institut für Lebensmitteluntersuchungen, Hemmingen  
Thyssen- Krupp

Boris Brockhaus  
Philipp Ewald

Chelab GmbH & Co. KG Institut für Lebensmitteluntersuchungen, Hemmingen  
FoodQS GmbH, Langenzenn  
Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt  
Sigmaringen

Bernd Kämpf  
Thorben Nietner

Dr. Claus-Dieter Patz  
Dr. Birgit Rehlender  
Dr. Wilhelm Rieth  
Dr. Christian Sprenger  
(siehe Leitung)

Hochschule Geisenheim  
Stiftung Warentest, Berlin  
SGF international e.V. Nieder- Olm  
Faethe Labor GmbH, Paderborn