Die Lebensmittelchemische Gesellschaft – Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker e. V.
– lädt ein zum

**41. Deutschen Lebensmittelchemikertag 2012
vom 10. bis 12. September 2012
an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster**

Programm

Montag, 10.09.2012

Wissenschaftliches Programm

9.00

Eröffnung
G. Fricke, Frankfurt (Main)/D

Plenarvorträge

9.10 - 9.40

P1 **100 Jahre Maillard-Reaktion: Das Altern - ein Backprozess?**
T. Henle, Dresden/D

Vorsitz: H.-U. Humpf, Münster

9.40-10.10

P2 **Antikanzero gene Wirkung von Naturstoffen am Beispiel der Resveratrol-Oligomere: Wirkungsnachweis und Methodenauswahl**
P. Steinberg, Hannover/D, M. Empl, Hannover/D, E. Nevo-Koch, Hannover/D

Diskussionsvorträge

10.10-10.30

D1 **Coffee: A source of chemopreventive and genotoxic constituents**
E. Richling, Kaiserslautern/D, N. Watzek, Kaiserslautern/D, T. Bakuradze, Kaiserslautern/D, M. Baum, Kaiserslautern/D, G. Eisenbrand, Kaiserslautern/D

10.30-10.50

D2 **Belichtung von Speisepilzen - Königsweg zur Prophylaxe von Vitamin D-Mangel?**
M. Wittig, Hannover/D, U. Krings, Hannover/D, R. G. Berger, Hannover/D

10.50-11.20

Kaffeepause, Firmenausstellung

Vorsitz: Heike Köhler, Münster (JLC)
Diskussionsvorträge

11.20 - 11.40

D3 **Einfluss enzymatischer und chemischer Modifikationen von Arabinoxylanen auf Typ-2-Diabetes-Risikofaktoren/Marker in Ratten**
M. Bunzel, Karlsruhe/D, D. D. Gallaher, St. Paul/USA, B. Vogel, Halle/D, M. Youn, St. Paul/USA

11.40-12.00

D4 **Nahrungsergänzungsmittel aus Broccoli zur Kolonkrebsprävention: biochemisch sinnvoll?**
A. Piberger, Karlsruhe/D, K. Wanzek, Karlsruhe/D, A. Hartwig, Karlsruhe/D

12.00-12.20	D5	<p>Thermischer Abbau aliphatischer Glucosinolate in Brokkolisprossen und im Modell</p> <p><u>F. Hanschen, Berlin/D</u>, S. Platz, Berlin/D, A. Bauer, Berlin/D, I. Mewis, Großbeeren/D, M. Schreiner, Großbeeren/D, S. Rohn, Hamburg/D, L. W. Kroh, Berlin/D</p>
12.20 - 12.40	D6	<p>Generation of toxicological relevant as well as flavor-active compounds during deep-frying with different edible vegetable fats and oils</p> <p><u>A. Ewert, Garching/D</u>, M. Granvogl, Garching/D, P. Schieberle, Garching/D</p>
12.40-14.00		Mittagspause
12.40-14.00		AG JLC Workshop
		<p>"Zellkulturen in der Lebensmittelchemie - brauchen wir das?"</p> <p>T. Schwerdtle, Münster/D</p> <p><i>Vorsitz: G. Schneiders, Münster</i></p> <p><i>Plenarvortrag</i></p>
14.00-14.30	P3	<p>EHEC O104:H4- Lebensmittel als Ursache des Ausbruchs</p> <p><u>U. Busch, Oberschleißheim/D</u>, U. M. Messelhäuser, Oberschleißheim/D, G. S. Schulze, Oberschleißheim/D, U. P. Pudich, Oberschleißheim/D, R. K. Konrad, Oberschleißheim/D, I. Huber, Oberschleißheim/D</p> <p><i>Diskussionsvorträge</i></p>
14.30-14.50	D7	<p>Relative Bioverfügbarkeit von 3-MCPD bei Applikation von 3-MCPD-Dipalmitat im Vergleich zu freiem 3-MCPD bei Wistar-Ratten</p> <p><u>K. Abraham, Berlin/D</u>, O. Creutzenberg, Hannover/D, E. Berger-Preiß, Hannover/D, H. Mielke, Berlin/D, K. E. Appel, Berlin/D, A. Lampen, Berlin/D</p>
14.50-15.10	D8	<p>Arsenozucker in Seafood: Risiko für die menschliche Gesundheit?</p> <p><u>L. Leffers, Münster/D</u>, F. Ebert, Münster/D, K. A. Francesconi, Graz/A, T. Schwerdtle, Münster/D</p>
15.10-15.30	D9	<p><i>In vitro</i> Metabolismus ausgewählter Phenylpropanoide: Identifizierung, Quantifizierung, Zytotoxizität und Gentoxizität hepatischer Metaboliten</p> <p><u>A. Cartus, Kaiserslautern/D</u>, S. Stegmüller, Kaiserslautern/D, S. Vallicotti, Kaiserslautern/D, K. H. Merz, Kaiserslautern/D, M. Esselen, Kaiserslautern/D, D. Schrenk, Kaiserslautern/D</p>
15.30-17.00		Kaffeepause, Poster Session, Firmenausstellung
17.00-18.30		<p>Workshop AG JLC (Praktisches Jahr)</p> <p>"Das praktische Jahr - der Heilige Gral?! Denkanstöße für das 2. Staatsexamen</p>
19.00		<i>Öffentlicher Abendvortrag</i>

Allergien gegen Lebensmittel: Auslöser, Probleme, Perspektiven durch neue Forschungsergebnisse

S. Vieths, Langen/D

Dienstag, 11.09.2012

- 9.00 - 11.00 *Festsitzung*
Eröffnung und Begrüßung
Ansprachen und Grußworte
Ehrungen
Schlusswort
- 11.00 - 11.30 Kaffeepause
- Vorsitz: U. Karst, Münster/D*
Plenarvortrag
- 11.30 - 12.00 P4 **Methoden zur Charakterisierung bioaktiver Proteine aus Lebensmitteln**
J. Brockmeyer, Münster/D, A. Weiss, Münster/D, H. Joerss, Münster/D, M. Lichtenwald, Münster/D
- Diskussionsvorträge*
- 12.00 - 12.20 D10 **Transport modifizierter Dipeptide durch den intestinalen Peptidtransporter PEPT1 - der Schlüssel zur Bioaktivität von Maillard-Reaktionsprodukten?**
M. Hellwig, Dresden/D, S. Geißler, Halle/D, S. Rother, Dresden/D, M. Brandsch, Halle/D, T. Henle, Dresden/D
- 12.20 - 12.40 D11 **Analyse des Peptidprofils von Milch zur Identifizierung bioaktiver Komponenten**
F. Baum, Erlangen/D, M. Fedorova, Leipzig/D, R. Hoffmann, Leipzig/D, M. Pischetsrieder, Erlangen/D
- 12.40-13.00 D12 **Tryptophanhaltige Dipeptide: Bioaktive Inhaltsstoffe für blutdrucksenkende Lebensmittel?**
S. Kaiser, Dresden/D, D. Lunow, Dresden/D
- 13.00-14.00 Mittagspause
- 13.00-14.00 *Workshop*
Moderne Kopplunstechniken zur Elementspeziesbestimmung
P. Fecher, Erlangen/D
AG Elemente und Elementspezies
- Vorsitz: Sven Gehrig, Karlsruhe/D*
Diskussionsvorträge
- 14.00 - 14.20 D13 **Hochleistungsdünnschichtchromatographie-Immunfärbung zur Charakterisierung des Einflusses von Phenolverbindungen auf die immunologischen Eigenschaften von Nahrungsproteinen**

K. Tscherch, Hamburg/D, M. Lehmann, Hamburg/D, J. Biller, Hamburg/D, M. Deckwart, Hamburg/D, M. Fischer, Hamburg/D, A. Paschke-Kratzin, Hamburg/D, S. Rohn, Hamburg/D

- 14.20 - 14.40 D14 **Identifizierung von Minorkomponenten in Weinaroma mittels sensorikgeleiteter präparativer Fraktionierung und anschließender Applikation von GC-GC-O/TOF-MS**
A. Schüttler, Geisenheim/D, H. Zorn, Gießen/D, D. Rauhut, Geisenheim/D, P. Darriet, Bordeaux/F
- 14.40-15.00 D15 **Zweidimensionale Gaschromatographie gekoppelt mit Massenspektrometrie (GCxGC-MS) zur schnellen Quantifizierung von Aromastoffen in gerösteten Haselnüssen und Identifizierung von Markerverbindungen zur Differenzierung von Varietäten**
J. Kiefl, Freising/D, P. Schieberle, Freising/D
- 15.00-15.20 D16 **Die Analytik von Quecksilberspezies in biologischen Matrices**
U. Karst, Münster/D, M. Schwarzer, Münster/D, J. Hogeback, Münster/D, C. A. Wehe, Münster/D, S. Trümpler, Münster/D, M. Sperling, Münster/D, T. Schwerdtle, Münster/D
- 15.20-16.50 Kaffeepause, Poster Session, Firmenausstellung
- 16.50-18.00 **Mitgliederversammlung**
Tagesordnung:
1. Bericht des Vorstandes
1.1 Bericht des Vorsitzenden
1.2 Nachwuchsförderung, Studium
1.3 Arbeitsgruppen
1.4 Regionalverbände
1.5 Fortbildung
1.6 Öffentlichkeitsarbeit
1.7 Weitere Aktivitäten
2. Zeitschrift "Lebensmittelchemie"
3. Anträge von Mitgliedern
4. Allgemeine Aussprache
5. Verschiedenes
- ab 19.00 Geselliger Abend, Mühlenhof

Mittwoch, 12.09.2011

Vorsitz: P. Fecher, Erlangen/D
Plenarvortrag

- 9.00 - 9.30 P5 **HPLC/MS-Multikomponentenscreening organischer Schadstoffe mittels neuartiger plasmabasierter Ionisierung**
H. Hayen, Wuppertal, B. Gilbert-López, J. F. García-Reyes, J. Franzke, A. Molina-Díaz
- Diskussionsvorträge*

9.30 - 9.50	D17	HPLC-FTMS und HPLC-MS/MS Analyse von Ochratoxin A-Metaboliten in Urin <u>B. Cramer, Münster/D</u> , K. W. von Bargaen, Münster/D, J. Dopstadt, Münster/D, I. Schimanowski, Münster/D, H. U. Humpf, Münster/D
9.50 - 10.10	D18	Semiconstant-Time ³¹P/¹H-COSY NMR: Bestimmung von Phospholipiden aus Käse und Fisch nach Anreicherung mittels Flüssig-Flüssig-Verteilung <u>S. Kaffarnik, Stuttgart/D</u> , I. Ehlers, Umea/S, W. Vetter, Stuttgart/D, J. Schleucher, Umea/S
10.10 - 10.40		Kaffeepause, Firmenausstellung <i>Vorsitz: Matthias Rheinheimer, Hannover/D</i> <i>Diskussionsvorträge</i>
10.40 - 11.00	D19	On-line LC-GC: Eine effiziente Methode zur Kopplung zweier analytischer Welten <u>K. H. Engel, Freising/D</u> , R. Esche, Freising/D, B. Scholz, Freising/D
11.00 - 11.20	D20	Zielgerichtete Naturstoff-Isolierung aus Nutzpflanzen mittels präparativer Gegenstrom-Verteilungschromatographie und ESI/APCI-MS-MS Kopplungen <u>G. Jerz, Braunschweig/D</u> , P. Winterhalter, Braunschweig/D
11.20 - 11.40	D21	DNA-basierte Lebensmittelanalytik: Alternative Kopplungsmethoden <u>F. Vaagt, Hamburg/D</u> , F. Focke, Hamburg/D, I. Haase, Hamburg/D, M. Fischer, Hamburg/D
11.40-12.00	D22	Anwendung eines robusten undempfindlichen Verfahrens zum Nachweis lipophiler mariner Biotoxine in der Lebensmittelüberwachung <u>O. Keuth, Münster/D</u>
12.00-12.20		<i>Schlusswort</i> G. Fricke, Frankfurt (Main)/D

Die angenommenen Poster sowie die Richtlinien zur Postererstellung finden Sie im Internet unter:
www.gdch.de/lchtag2012

Es sind zwei Postersessions geplant.

Postersession I (gerade Posternummern): Montag, 10.09.2012, 15.30 – 17.00 Uhr,

Postersession II (ungerade Posternummern): Dienstag, 11.09.2012, 15.20 – 16.50 Uhr

Rahmenprogramm

Dienstag, 11. September 2012, 19. Uhr

Freilichtmuseum Münster

Theo-Breider-Weg 1

48149 Münster

Kosten pro Person (inkl. Mehrwertsteuer):
Teilnehmer: € 35,-
Studenten € 20,-
inkl. Büffet, Getränke Selbstzahler
(Anmeldung erforderlich)

Mittagessen

Das Mittagessen kann in der nahe gelegenen Mensa eingenommen werden und sollte mit der Anmeldung vorbestellt werden.
Preis pro Person/Tag € 6 (inkl. 7% Mehrwertsteuer)
Barzahlung (gegen Aufpreis) ist möglich.

Tagungsort

Westfälische Wilhelms-Universität Münster
Hörsaalgebäude der Chemie
Wilhelm-Klemm-Straße 6
48149 Münster
Informationen zur Anreise finden Sie unter: www.gdch.de/lchtag2012

Anmeldung

Die Anmeldung sollte bis zum 31. Juli 2012 online bei der GDCh erfolgen:

www.gdch.de/lchtag2012

Bitte beachten Sie dazu die Teilnahmebedingungen im Internet.

Teilnehmergebühren*)

GDCh-Mitglied und Mitglied von EuCheMS-Mitgliedsgesellschaften	€ 150,-
Ruheständler/stellungsloses Mitglied	€ 75,-
Nichtmitglied	€ 200,-
studentisches Mitglied (mit gültigem Studentenausweis)	€ 25,-
studentisches Nichtmitglied (mit gültigem Studentenausweis)	€ 60,-
Gold Mitglied (ab 50 Jahren GDCh-Mitgliedschaft)	kostenlos

*) Die Teilnehmergebühren sind umsatzsteuerfrei nach § 4 Nr. 22a UStG.

Studentische Mitglieder, die neu der Lebensmittel-chemischen Gesellschaft – Fachgruppe in der GDCh, beigetreten sind, erhalten einmalig eine Freikarte für das wissenschaftliche Programm eines Lebensmittelchemikertages. Bitte senden Sie dazu Ihre Anmeldung zusammen mit dem Gutschein, den Sie beim Eintritt in die Fachgruppe erhalten haben, per Post an die GDCh, zu Händen Claudia Birkner.

Sollte die Tagung wider Erwarten von der GDCh - aus welchen Gründen auch immer - abgesagt werden müssen, werden bereits bezahlte Gebühren in voller Höhe erstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zimmerreservierungen

Bitte buchen Sie Ihr Zimmer bis spätestens 10. August 2012

unter:

http://germany.nethotels.com/info/muenster/events/Deutscher_Lebensmittelchemikertag/default.htm

Münster Marketing
Stadthaus, Klemensstr. 10
48143 Münster

Telefon: +49 251 492 2726
Email: tourismus@stadt-muenster.de
Internet: www.marketing.muenster.de

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die Zahlungsverpflichtung für bestellte und nicht in Anspruch genommene Zimmer den Besteller trifft.

Kontakt

GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER e.V.
Tagungsteam / **LCh-Tag 2012**
Postfach 90 04 40
D-60444 Frankfurt am Main
Varrentrappstr. 40-42
D-60486 Frankfurt am Main

Telefon +49 69 7917-366 (Claudia Birkner)
E-Mail tq@gdch.de
Homepage <http://www.gdch.de/vas.htm>

ZFL

Der 41. Deutscher Lebensmittelchemikertag 2012 ist durch die ZFL anerkannt:

für den Besuch der Gesamtveranstaltung erhalten Sie
20 Fortbildungspunkte (Veranstaltungscode 007500812)

für den Besuch nur des ersten Veranstaltungstages
10 Fortbildungspunkte (Veranstaltungscode 007500813)

für den Besuch des zweiten oder dritten Tages
5 Fortbildungspunkte (Veranstaltungscode 007500814 oder 007500815).

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist durch Unterschrift auf der Anwesenheitsliste für alle drei Tage zu bestätigen.

Die erworbenen Fortbildungspunkte können auf das Fortbildungszertifikat für Lebensmittelchemiker als Nachweis einer kontinuierlichen Fortbildung angerechnet werden. Zur Erlangung des Zertifikats sind Fortbildungseinheiten im Umfang von 80 Punkten innerhalb von 2 Jahren zu absolvieren.

Weitere Informationen finden Sie unter www.zefo.org