

Zeiten		45. Deutscher Lebensmittelchemikertag 2016 in Freising-Weihenstephan
		Wissenschaftliches Programm
Montag, 12.09.2016		
09.00		<i>Eröffnung</i> M. Pischetsrieder, Erlangen
		<i>Vorsitz: M. Fischer, Hamburg</i>
		<i>Plenarvortrag</i>
09.10 - 09.40	P01	T. Becker, Freising Industrie 4.0
		<i>Diskussionsvorträge</i>
09.40 - 10.00	D01	T. Pflaum, Karlsruhe 500 Jahre Reinheitsgebot - Untersuchung von Bier mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)
10.00 - 10.20	D02	M. Hellwig, Dresden Bildung und Metabolisierung von Maillard-Reaktionsprodukten im Brauprozess
10.20 - 10.40	D03	N. Kreuter, Gießen Entwicklung von Lipasen aus Speisepilzen für den Einsatz in der Käseindustrie
10.40 - 11.20		Kaffeepause
		<i>Vorsitz: G. Marx, Karlsruhe</i>
		<i>Diskussionsvorträge</i>
11.20 – 11.40	D04	P. Köhler, Freising Einsatz von Peptidasen zur Herstellung glutenfreier Lebensmittel
11.40 – 12.00	D05	M. Doert, Berlin Lecithin - wie Phospholipide die oxidative Stabilität von Ölen beeinflussen
12.00 - 12:20	D06	O. Aust, Krefeld Ist das Staatsexamen noch eine zeitgemäße Qualifizierung für Lebensmittelchemiker/ -innen? – zur Vorbildfunktion von Nordrhein-Westfalen
12.20 – 13.30		Mittagspause

		<i>Vorsitz: Bernd Osteresch, Münster</i>
		<i>Plenarvortrag</i>
13.30 – 14:00	P02	A. Butschke, Berlin Was Lebensmittel berührt - ein Überblick
		<i>Diskussionsvorträge</i>
14.00 – 14.20	D07	C. Riemenschneider, Leipzig Bewässerung von Nutzpflanzen mit aufgereinigtem Abwasser: Welche Folgen hat das für den Verbraucher? – Eine Realstudie
14.20 – 14.40	D08	M. Rychlik, Freising Modifizierte und „emerging“ Mykotoxine – Wie weit ist die Risikobewertung und wann kommen Grenzwerte?
14.40 - 15.00	D09	E. Richling, Kaiserslautern Duplikatstudien zur Erfassung der alimentären Acrylamid-Aufnahme und Mercaptursäure-Ausscheidung
15.00-15.30		Kaffeepause, Poster Session
		<i>Vorsitz: U. Busch, Oberschleißheim</i>
		<i>Diskussionsvorträge</i>
15.30 - 15.50	D10	M. Jezussek, Erlangen Glyphosat & Co – Polare Pflanzenschutzmittelrückstände im Fokus
15.50 - 16.10	D11	G. Hartmann, Pfaffenhofen Aktuelle Rückstände und Kontaminanten aus Sicht eines Babynahrungsherstellers
16.10 - 16.30	D12	U. Verbeek, München Lebensmittelsicherheit - KontaminantenVO 1881/2006 Wissenschaftsbasierte Risikobewertung & risikobasierte QS bzgl. Mutterkornalkaloide
16.30 - 18.00		Poster Session, Firmenposter-Vorträge
17.15 - 18.30		Workshop AG JLC
19.00		Öffentlicher Abendvortrag Klaus Roth Schokolade - ein chemischer Sinnesrausch

Dienstag, 13.09.2016		
09.00 - 11.00		<i>Eröffnung der Festsitzung und Begrüßung</i> Monika Pischetsrieder, Erlangen Vorsitzende der Lebensmittelchemischen Gesellschaft
		<i>Ansprachen und Grußworte</i>
		<i>Ehrungen</i>
		<i>Schlusswort</i>
11.00 - 11.30		Kaffeepause
		<i>Vorsitz: K. Hoenicke, Hamburg</i>
		<i>Plenarvortrag</i>
11.30 - 12.00	P03	Kurt-Täufel-Preisträger M. Granvogl, Freising Bildung und Analytik von erwünschten und unerwünschten bioaktiven Lebensmittelinhaltsstoffen
		<i>Diskussionsvorträge</i>
12.00 - 12.20	D13	J. Kuballa, Hamburg FOODOMICS – Neue Trends der metabolomischen Fingerprintanalyse von Lebensmitteln
12.20 - 12.40	D14	J. Rau, Fellbach MALDI-TOF MS zur Tierartendifferenzierung von Muskelfleisch - Von der Datenbank zur Validierung
12.40 – 14.00		Mittagspause / AG JLC Workshop
		<i>Vorsitz: S. Neef, Kaiserslautern</i>
		<i>Diskussionsvorträge</i>
14.00 - 14.20	D15	A. Mertineit-Heinz, Karlsruhe Schneller, billiger, gefährlicher? Gibt Europa mit TTIP die bewährten Sicherheits-standards im Verbraucherschutz für wirtschaftliche Interessen auf?
14.20 - 14.40	D16	P. Selmair, Oberschleißheim Herausforderungen bei Nahrungsergänzungsmitteln und Sportlernahrung - Analytik und Beurteilung des Koffein- und Synephringehaltes

14.40 – 15.00	D17	T. Sommer, Erlangen Identifizierung bioaktiver Lebensmittelinhaltsstoffe mittels computerchemischer Methoden
15:00 - 16.15		Poster Session, Firmenausstellung und Kaffeepause
16.15- 17.45		Mitgliederversammlung Tagesordnung: 1. Bericht des Vorstandes 2. Verleihung Posterpreise 3. Anträge von Mitgliedern 4. Allgemeine Aussprache 5. Wahl des Vorstands 2017-2019 6. Verschiedenes
ab 19.00		Geselliger Abend Bräustüberl Weihenstephan, Freising
<u>Mittwoch, 14.09.2016</u>		
		<i>Vorsitz: M. Granvogl, Freising</i> <i>Plenarvortrag</i>
09.00 - 09.30	P04	T. Hofmann, Freising 30 Jahre Aromaforschung - von ersten Geigen zum sensorischen Klangbild <i>Diskussionsvorträge</i>
09.30 - 09.50	D18	V. Somoza, Wien Bioaktivität von Aromastoffen
09.50 - 10.10	D19	G. Krammer, Holzminden Aunthentischer Geschmack - von der Natur auf den Tisch
10.10 - 10.30	D19	A. Büttner, Erlangen Smells of a modern world –odorants in articles of daily use
10.30 - 11.00		Kaffeepause, Postersession und Firmenausstellung

		Vorsitz: B. Lexhaller, Freising
		Diskussionsvorträge
11.00 - 11.20	D20	C. Gerlach, Bonn
		Vergleichende Aromaextrakt-Verdünnungsanalysen (cAEDA) zur Untersuchung des Beitrags hepatischer Phase-I-Metabolite zum Aroma von Eberfett
11.20 - 11.40	D21	H. Hahn, Sigmaringen
		Die Beurteilung von natürlichen Aromen
11.40-12.00	D22	V. Mall, Freising
		Charakterisierung der Schlüsselaromastoffe eines schottischen Single Malt Whiskys im Vergleich zu einem amerikanischen Bourbon Whiskey
12.00 – 12.20	D23	M. Dietz, Freising
		Die Stabilität von Bierschaum und sein Einfluss auf die Ausbildung des Aromas
12.20 - 12.30		<i>Schlusswort</i>
		Monika Pischetsrieder, Erlangen
anschliessend		Mittagessen