

Vorsitz: M. Granvogel, Freising

9:00 **PLENARVORTRAG**
 P04 **30 Jahre Aromaforschung – von ersten Geigen zum sensorischen Klangbild**
 T. Hofmann, Freising/DE

Diskussionsvorträge

9:30 **Bioaktivität von Aromastoffen**
 D18 V. Somoza, Wien/AT

9:50 **Authentischer Geschmack – von der Natur auf den Tisch**
 D19 G. Krammer, Holzminden/DE, M. Behringer, C. Jarke, U. Woelke, J. Kiefl, T. Geißler, K. Geißler, L. Meier, U. Schäfer, G. Reinders, C. Sabater, J. Ley, Holzminden/DE

10:10 **Smells of a modern world –odorants in articles of daily use**
 D20 A. Büttner, Erlangen/DE, M. Czerny, P. Denk, Freising/DE, E. Kröner, Erlangen/DE, K. Lorber, A. Strube, M. Wagenstaller, C. Wiedmer, Freising/DE

10:30 KAFFEEPAUSE, POSTER SESSION, FIRMENAUSSTELLUNG

Vorsitz: B. Lexhaller, Freising

11:00 **Vergleichende Aromaextrakt-Verdünnungsanalysen (cAEDA) zur Untersuchung des Beitrags hepatischer Phase-I-Metabolite zum Aroma von Eberfett**
 D21 C. Gerlach, Bonn/DE, M. Wüst, Bonn/DE

11:20 **Die Beurteilung von natürlichen Aromen**
 D22 H. Hahn, Sigmaringen/DE

11:40 **Charakterisierung der Schlüsselaromastoffe eines schottischen Single Malt Whiskys im Vergleich zu einem amerikanischen Bourbon Whiskey**
 D23 V. Mall, Freising/DE, M. Vocke, P. Schieberle, Freising/DE

12:00 **Die Stabilität von Bierschaum und sein Einfluss auf die Ausbildung des Aromas**
 D24 M. Dietz, Freising/DE, B. Bächler, A. Dunkel, D. Langos, K. Reglitz, P. Schieberle, T. Hofmann, Freising/DE

12:20 **Schlusswort**
 M. Pischetsrieder, Erlangen/DE

POSTERSESSIONS

Montag, 12.09.2016 15.00 – 15.30 Uhr und 16.30 – 18.00 Uhr
 Dienstag, 13.09.2016 15.00 – 16.15 Uhr
 Mittwoch, 14.09.2016 10.30 – 11.00 Uhr

Anbringzeit 12.09. 8.00 – 9.00 Uhr, Abnehmzeit 14.09. ab 12.30 Uhr

RAHMENPROGRAMM

Dienstag, 13. September 2016 19.00 Uhr

Gesellschaftsabend im Bräustüberl Weihenstephan
 Weihenstephaner Berg 10
 85354 Freising

TAGUNGORT

Technische Universität München
 Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung
 Landnutzung und Umwelt
 Zentrales Hörsaalgebäude
 Maximus-von-Imhof-Forum 6
 85354 Freising

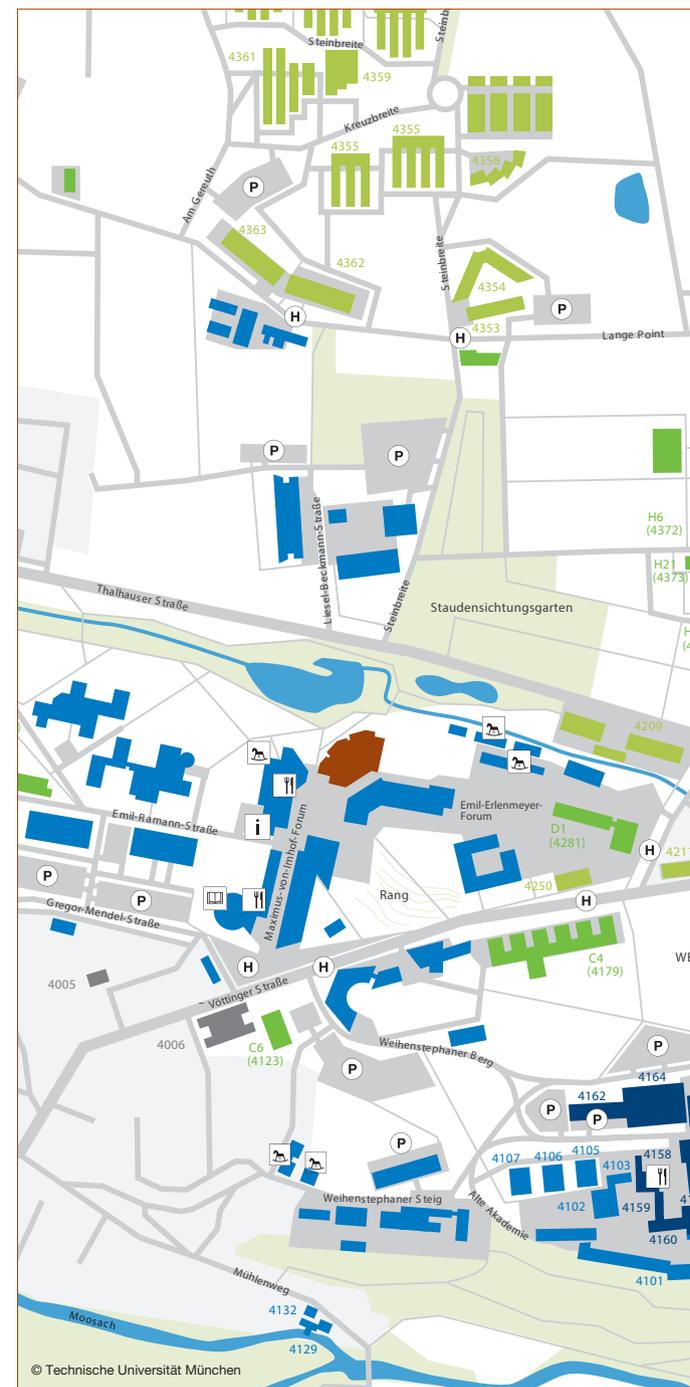
KONTAKT

GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER e.V.
 Claudia Birkner – Tagungsteam
 Postfach 90 04 40
 60444 Frankfurt am Main

Varrentrappstr. 40-42
 60486 Frankfurt am Main

Telefon: +49 69 7917-366
 E-Mail: tg@gdch.de
 Internet: www.gdch.de/tagungen

Geschäftsführer: Professor Dr. Wolfram Koch
 Registernummer beim Vereinsregister: VR 4453 Registergericht Frankfurt am Main



W
E
I
V
E
V
O



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER



Fachgruppe
 Lebensmittelchemische Gesellschaft

**45. Deutscher
 Lebensmittelchemikertag**

12. – 14. September 2016
 Freising



www.gdch.de/lctag2016



9:00 **ERÖFFNUNG**
M. Pischetsrieder, Erlangen/DE

Vorsitz: M. Fischer, Hamburg

9:10 **PLENARVORTRAG**
P01 **Industrie 4.0 - Individualisierungskonzepte für die Lebensmittelindustrie von Morgen**
T. Becker, Freising/DE

Diskussionsvorträge

9:40 **500 Jahre Reinheitsgebot – Untersuchung von Bier mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)**
D01 T. Pflaum, Karlsruhe/DE, D. W. Lachenmeier, T. Kuballa, Karlsruhe/DE

10:00 **Bildung und Metabolisierung von Maillard-Reaktionsprodukten im Brauprozess**
D02 M. Hellwig, Dresden/DE, M. Börner, A. Nobis, S. Witte, F. Beer, T. Henle, Dresden/DE

10:20 **Entwicklung von Lipasen aus Speisepilzen für den Einsatz in der Käseindustrie**
D03 N. Kreuter, Gießen/DE, J. Manhard, W. Fleischner, E. Weichard, Oy-Mittelberg/DE, H. Zorn, Gießen/DE

10:40 KAFFEEPAUSE
Vorsitz: G. Marx, Karlsruhe

11:20 **Einsatz von Peptidasen zur Herstellung glutenfreier Lebensmittel**
D04 P. Köhler, Freising/DE, T. Walter, V. Knorr, Freising/DE

11:40 **Lecithin - wie Phospholipide die oxidative Stabilität von Ölen beeinflussen**
D05 M. Doert, Berlin/DE, S. Krüger, G. Morlock, Gießen/DE, L. W. Kroh, Berlin/DE

12:00 **Ist das Staatsexamen noch eine zeitgemäße Qualifizierung für Lebensmittelchemiker/ -innen? – zur Vorbildfunktion von Nordrhein-Westfalen**
D06 O. Aust, Krefeld/DE, B. Zimmermann, Köln/DE

12:20 MITTAGSPAUSE

Firmenpräsentationen

12:25 **Multi-Pestizid Standards für die Gas- und Flüssigchromatografie**
Restek GmbH, Bad Homburg/DE

12:40 **Pestizid Screening mittels hochauflösender LC-MS**
Waters GmbH, Eschborn/DE

Vorsitz: B. Osteresch, Münster

13:30 **PLENARVORTRAG**
P02 **Was Lebensmittel berührt – ein Überblick**
K. Dünnebier, Berlin/DE, I. Laube, A. Butschke, A. Droß, Berlin/DE

Diskussionsvorträge

14:00 **Bewässerung von Nutzpflanzen mit aufgereinigtem Abwasser: Welche Folgen hat das für den Verbraucher? – Eine Realstudie**
D07 C. Riemenschneider, Leipzig/DE, M. Al-Raggad, Amman/JO, M. Möder, Leipzig/DE, E. Salameh, Amman/JO, T. Reemtsma, Leipzig/DE

14:20 **Modifizierte und „emerging“ Mykotoxine – Wie weit ist die Risikobewertung und wann kommen Grenzwerte?**
D08 M. Rychlik, Freising/DE, S. Asam, Freising/DE

14:40 **Duplikatstudien zur Erfassung der alimentären Acrylamid-Aufnahme und Mercaptursäure-Ausscheidung**
D09 E. Richling, Kaiserslautern/DE, C. Friedland, K. Gömpel, T. Bakuradze, G. Eisenbrand, Kaiserslautern/DE, A. Lampen, K. Abraham, Berlin/DE, M. Rünz, Kaiserslautern/DE

15:00 KAFFEEPAUSE, POSTER SESSION
Vorsitz: U. Busch, Oberschleißheim

15:30 **Glyphosat & Co – Polare Pflanzenschutzmittelrückstände im Fokus**
D10 M. Jezussek, Erlangen/DE, S. Anstötz, K. Augner, U. Müller, Erlangen/DE

15:50 **Aktuelle Rückstände und Kontaminanten aus Sicht eines Babynahrungsherstellers**
D11 G. Hartmann, Pfaffenhofen/DE, N. Fuchsbauer, J. Gloser, Pfaffenhofen/DE

16:10 **Lebensmittelsicherheit - KontaminantenVO 1881/2006**
D12 **Wissenschaftsbasierte Risikobewertung & risikobasierte QS bzgl. Mutterkornalkaloide**
U. Verbeek, München/DE

16:30 POSTER SESSION, FIRMENVORTRÄGE, KAFFEEPAUSE

Firmenpräsentationen

16:35 **One fits all? Eine Plattform für LC-MS/MS Lebensmittelanalytik, von der Quantifizierung bis zum Authentizitätstest**
AB Sciex Deutschland GmbH, Darmstadt/DE

16:50 **Direktes Monitoring chemischer Reaktionen und Substanzenanalyse mittels Massenspektrometrie**
Advion Ltd, Harlow/UK

17:15 **Workshop AG JLC Moderne Dopinganalytik**
Dr. Andreas Thomas, Deutsche Sporthochschule Köln

19:00 **ÖFFENTLICHER ABENDVORTRAG**
Schokolade – ein chemischer Sinnesrausch
K. Roth, Berlin/DE

FESTSITZUNG

11:00 KAFFEEPAUSE

Vorsitz: A. H. Meyer, München

11:30 **KURT-TÄUFEL-PREISTRÄGER**
P03 **Bildung und Analytik von erwünschten und unerwünschten bioaktiven Lebensmittelinhaltsstoffen**
M. Granvogl, Freising/DE

Diskussionsvorträge

12:00 **FOODOMICS – Neue Trends der metabolischen Fingerprintanalyse von Lebensmitteln**
D13 J. Kuballa, Hamburg/DE, J. Lütjohann, Hamburg/DE

12:20 **MALDI-TOF MS zur Tierartendifferenzierung von Muskelfleisch – Von der Datenbank zur Validierung**
D14 J. Rau, Fellbach/DE, A. Männig, E. Hiller, Fellbach/DE

12:40 MITTAGSPAUSE

12:40 **AG JLC Workshop Sensorik und Aromaanalytik heute**
Dr. Johanna Kreißl und Dr. Veronika Mall, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Freising/DE

Vorsitz: S. Neef, Kaiserslautern

14:00 **Schneller, billiger, gefährlicher? Gibt Europa mit TTIP die bewährten Sicherheitsstandards im Verbraucherschutz für wirtschaftliche Interessen auf?**
D15 A. Mertineit-Heinz, Karlsruhe/DE, S. Löbell-Behrends, Karlsruhe/DE

14:20 **Herausforderungen bei Nahrungsergänzungsmitteln und Sportlernahrung – Analytik und Beurteilung des Koffein- und Synephringehaltes**
D16 P. Selmair, Oberschleißheim/DE, V. Lander, B. Schlagintweit, Oberschleißheim/DE

14:40 **Identifizierung bioaktiver Lebensmittelinhaltsstoffe mittels computerchemischer Methoden**
D17 T. Sommer, Erlangen/DE, A. El Kerdawy, Kairo/EG, T. Clark, M. Pischetsrieder, Erlangen/DE

15:00 KAFFEEPAUSE, POSTER SESSION, FIRMENAUSSTELLUNG

Firmenpräsentationen

15:05 **Komplettlösungen für die Lebensmittelanalytik**
Shimadzu Deutschland GmbH, Duisburg/DE

15:20 **On-Line LC-GC-MS - Etablierung einer neuen analytischen Plattform für die Analytik von Phytosterol-Oxidationsprodukten**
Agilent Technologies Sales & Services GmbH, Waldbronn/DE

15:35 **Verfahren zur Verkapselung von Aromen und Geschmacksstoffen**
BÜCHI Labortechnik GmbH, Essen/DE

15:50 **Automatisierungslösungen für die Lebensmittelanalytik LC-GC, MCPD, FAME**
Axel Semrau GmbH & Co. KG, Sprockhövel/DE

MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Tagesordnung:

- Bericht des Vorstandes
- Verleihung Posterpreise
- Anträge von Mitgliedern
- Allgemeine Aussprache
- Wahl des Vorstandes 2017-2019
- Verschiedenes