

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

nach Wuppertal?

In Erwartung Sie erneut mit einem überaus spannenden Programm überzeugen zu dürfen, möchte ich Sie zur Arbeitstagung des Regionalverbandes NRW am 6. März 2019 nach Wuppertal einladen.

Das hat einen guten Grund – ist doch nun wieder der Lehrstuhl Lebensmittelchemie an der Bergischen Universität vollständig besetzt. Der Lehrbetrieb für den Nachwuchs und der Forschungsbetrieb laufen auf vollen Touren. Und das spiegelt sich auch im wissenschaftlichen Programm wieder. Neues aus der Wissenschaft präsentieren die Arbeitsgruppen um den Lehrstuhlinhaber Herrn Professor Dr. Nils Helge Schebb und um Frau Professorin Dr. Julia Bornhorst.

Dass auch die Aktivitäten des Regionalverbandes NRW bei anderen Institutionen wie der GDCh-Fachgruppe Chemieunterricht oder an anderen Institutionen Früchte tragen, zeigen die Arbeiten aus der Fachdidaktik Chemie genauso wie der Beitrag aus einer instrumentell-analytisch forschenden Arbeitsgruppe aus Essen. Die letztjährige Arbeitstagung fand zur Erinnerung an der Universität Duisburg-Essen statt. Die chemischen Fachgruppen der GDCh als Netzwerk – sie funktionieren.

Lassen Sie sich durch das Programm motivieren. Seien Sie besonders gespannt auf unsere Gäste, die entweder weit anreisen werden oder ursprünglich gar nicht in der Lebensmittelchemie beheimatet sind.

Auch hier ein Netzwerk – es funktioniert.

Und noch in eigener Sache:

Wünschen Sie mittags einen warmen Eintopf ? Teilen Sie dies bitte verbindlich bis zum 25.02.2019 mit (Unkostenbeitrag 5,50 EUR). Optionen siehe unter ANMELDUNG

Ich freue mich auf Ihr Kommen.

Ihr



Arbeitstagung RV NRW, 06. März 2019, Wuppertal

Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband NRW Arbeitstagung 2019

Programm

06. März 2019

Bergische Universität Wuppertal

Campus Freudenberg Hörsaalgeb. FZH.00.01

Rainer- Gruenter- Strasse, 42119 Wuppertal

mit Fortbildungspunkten
anererkennungsfähig



PROGRAMM 6. MÄRZ 2019	
GRÜßWORTE Eröffnung Dr. Olivier Aust	
08:30 - 09:00	Come together Coffee
09:00 – 09:20	Prof. Dr. Dr. h.c. Lambert T. Koch <i>Rektor Bergische Universität Wuppertal</i>
	Ministerialrätin Dr. Christiane Krüger <i>Referatsleiterin im Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW</i>
Vorstellung des neu besetzten Lehrstuhls für Lebensmittelchemie	
09:20 – 09:50	Prof. Dr. Nils-Helge Schebb, Universität Wuppertal Prof. Dr. Julia Bornhorst, Universität Wuppertal
Womit geht es in das Arbeitsleben? – Instrumente aus und für die Praxis –	
09:50 - 10:10	Der Blick über den Tellerrand – die Futtermitteluntersuchung <i>Dr. Benedikt Brand, CVUA Westfalen, Arnsberg</i>
10:10 - 10:30	Abgrenzungsfragen in der Praxis – willkommen im Bermuda-Dreieck <i>Dr. Clemens Comans, cibus Rechtsanwälte, Gummersbach</i>
10:30 - 10:50	Qualitätsstandards und Zertifizierungen in der Lebensmittelkette – ein interessantes Berufsfeld <i>Dr. Wolfgang von Wiese, Quality Food Consult, Bad Oeynhausen</i>
10:50 - 11:10	Kaffee, Obst und nette Gespräche
11:10 - 11:40	Methoden zur Bewertung der Authentizität von nativem Olivenöl extra <i>Dr. Ina Willenberg, Max-Rubner-Institut, Detmold</i>
11:40 - 12:10	Datenanalyse und Datenfusion – moderne Chemometrie-Tools in der Authentizitätsanalytik <i>Prof. Dr. Philipp Weller, Hochschule Mannheim</i>
12:10 - 12:40	Next Generation Sequencing – wie eine Methode den Goldstandard bei der Ausbruchsaufklärung ablöst <i>Dr. Natalie Becker, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz, Berlin</i>
Postertalk	
12:40 - 13:00	Kurzvorstellung der Poster in 90 Sekunden-Talks
13:00 - 14:00	Mittagspause und Postersession

Arbeitstagung RV NRW, 06. März 2019, Wuppertal

PROGRAMM 6. MÄRZ 2019	
Wissenschaft pur	
14:15 - 14:30	Bildung von Oxidationsprodukten mehrfach ungesättigter Fettsäuren und deren Eignung als Marker für oxidativen Stress <i>Katharina Rund, Universität Wuppertal</i>
14:30 - 14:45	LC-MS-Analyse von Cardiolipinen und Cardiolipin- Oxidationsprodukten <i>Patrick Helmer, Universität Münster</i>
14:45 - 15:00	Optimierung einer ITEX-DHS Methode für die Analyse von flüchtigen Substanzen aus Olivenöl mit GC-MS <i>Wiebke Kaziur, Universität Duisburg-Essen</i>
15:00 - 15:15	Investigations on manganese-induced oxidative stress and its impact on DNA repair in <i>C. elegans</i> <i>Merle Nicolai, Universität Potsdam, Universität Wuppertal</i>
15:15 - 15:45	Kaffee, Obst und nette Gespräche
15:45 - 16:00	DNA-Reparatur als zelluläre Antwort auf gentoxische sekundäre Pflanzenstoffe <i>Lena Hermes, Universität Münster</i>
16:00 - 16:15	<i>Stachybotrys</i> spp. In Innenräumen – Metabolitenprofile und Toxizität ausgewählter Mykotoxine <i>Jagels, Annika, Universität Münster</i>
16:15 - 16:30	Ent-Kaurensäure und Steviol – Verunreinigungen hochreiner Steviolglycosidextrakte? <i>Anne Oehme, Universität Bonn</i>
16:30 - 16:45	Analytik von Mono- und Sesquiterpenglykosiden in Weintrauben (<i>Vitis vinifera</i>) mittels <i>in vivo</i>- Stabilisotopenmarkierung und LC-MS/MS <i>Ines Botscher, Universität Bonn</i>
Nachsitzung	Ab 18:00 Uni-Kneipe (bei Bedarf bitte bekanntgeben)



POSTERPRÄSENTATIONEN

Einfluss des Grünteepolyphenols (-)-Epigallocatechin-3-gallat auf Histondeacetylasen (HDAC) und die p53-induzierte Apoptose

Julian Alfke, Institut für Lebensmittelchemie, Universität Münster

Investigation of cyclooxygenase 2 expression by LC-MS targeted proteomics

Nicole M. Hartung, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

CYP-catalyzed oxylipin formation and its modulation by food polyphenols

Nadja Kampschulte, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

Challenges and strategies for the quantification of total oxylipins in biological samples

Elisabeth Koch, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

LC-MS based analysis of specialized pro-resolving mediators in biological samples – method optimization and application

Laura Kutzner, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

Homeostasis of age associated trace elements in the nematode *C. elegans*

Vivien Michaelis, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

Manganese species and their effect on the nematode *C. elegans*

Laura Kubens, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

Untersuchungen des Einflusses der Spurenelemente Kupfer und Selen auf die Basenexzisionsreparatur mittels Bestimmung der Inzisionsaktivität in HepG2 Zellen

Pia Nuyken, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

Einführung lebensmittelchemischer Analytik in die Sekundarstufe II und das Lehramtsstudium

Stephanie Muche, Didaktik der Chemie, Universität Oldenburg

Berufsorientierung im Chemieunterricht am Beispiel lebensmittelchemischer Berufe

Hennes Alberding, Didaktik der Chemie, Universität Oldenburg

Last-Minute Poster Anmeldung

Sie haben noch ein weiteres Poster,
das Sie präsentieren möchten?

Anmeldung bis zum **25.02.2019** möglich

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und Mitteilung über Bestellung eines
(a) **Bohneneintops mit Gemüse und Krakauer, Bio-Baguette**
oder einer (b) **Kartoffelsuppe, vegetarisch, Bio-Baguette**
zu einem Selbstkostenpreis von je 5,50 EUR, bar, vor Ort
erbeten bis

MONTAG, 25. FEBRUAR 2019

an: lebensmittelchemie.nrw@gmail.com

Dr. Olivier Aust
Lebensmittelchemische Gesellschaft
Regionalverband NRW
c/o Moerser Landstr. 168
47802 Krefeld
+49 173 817 82 82

Tagungsort und Anfahrt

Bergische Universität Wuppertal
Campus Freudenberg HS FZH.00.01
Rainer- Gruenter- Strasse
42119 Wuppertal

Anfahrt

mit der **Buslinie 603** ab Hbf. alle 20 Min. (ab .09, .29 und .49)
Haltestelle Rainer-Gruenter-Strasse (direkt am HS-Gebäude)
Rückfahrt alle 20 Min.04, .24 und .44

mit dem **PKW**
über Straße „Am Freudenberg“ in „Rainer-Gruenter-Strasse“

Kontakt

Dr. Olivier Aust
Lebensmittelchemische Gesellschaft
Regionalverband NRW
c/o Moerser Landstr. 168
47802 Krefeld
+49 173 817 82 82

Mittäglicher Eintopf (s.o.) und Nachsitzung
(jeweils Anmeldung erbeten)