



Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Bayern

Arbeitstagung 2024

Programm

5. März 2024

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
Hörsaal (Raum A-1-01)
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

**mit 10 Fortbildungs-
punkten anerkannt**



Liebe Kolleginnen und Kollegen, liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

die diesjährige Regionalverbandstagung findet in Erlangen im Hörsaal des LGL statt. Dafür ist es gelungen, ein sehr interessantes und abwechslungsreiches Programm anzubieten.

Eine wichtige Aufgabe der Regionalverbände ist es, den Gedankenaustausch auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und deren Nachbardisziplinen zu fördern und fachliche Anregungen zu vermitteln. Wir wollen den wissenschaftlichen Nachwuchs fördern und ihm Gelegenheit geben, wissenschaftliche Arbeiten in Form von Diskussionsbeiträgen zu gestalten. Dabei ist es wünschenswert, dass ein möglichst umfassendes Spektrum an Themen angesprochen wird.

Wir freuen uns auf eine interessante Tagung

Ihre Dr. Magnus Jezussek Prof. Dr. Corinna Dawid

PROGRAMM 5. MÄRZ 2023	
Begrüßung	
10:00 - 10:10	<i>Vorsitzender des RV Bayern Magnus Jezussek, LGL, Erlangen</i> <i>Mitglied im Vorstand der LChG Katrin Janßen, IQ.Köln, Köln</i>
Lebensmittelsicherheit und -überwachung 1	
10:10 - 10:35	Acrylamid – Technische und regulatorische Herausforderungen aus Sicht eines Herstellers von Bio-Babynahrung Norbert Fuchsbauer HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG, Pfaffenhofen
10:35 - 11:00	SOKO PFAS – auffälligen PFAS-Gehalten auf der Spur Holger Knapp Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen
11:00 - 11:25	LMBG-Proben aus dem Internethandel Stefanie Wittig Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Bad Kissingen
11:25 - 11:40	Kaffeepause

Aktuelles aus der Forschung 1	
11:40 - 12:05	<p>From Light to Molecules: Unraveling the Mechanisms of Vitamin D₃ Conversion in an <i>in Vitro</i> study Maria Fitzner, Marcel Jansen School of Biological, Environmental and Earth Sciences, University College Cork (IRL)</p>
12:05 - 12:30	<p>Characterization of chemical and sensory properties of Salicornia water kefir Bahlina Mohammad Nur Syechalad, Susanne Baldermann Department of Food Metabolome, University of Bayreuth, Kulmbach</p>
12:30 - 12:55	<p>Unified flavor quantitation: simultane Bestimmung von geruchs- und geschmacksaktiven Verbindungen mittels UHPLC MS/MS Julia Heidenkamp¹, Michael Gigl², Markus Bösl¹, Andreas Dunkel³, Christoph K. Hofstetter¹, Florian Utz¹, Andrea Spaccasassi¹, Thomas F. Hofmann¹ und Corinna Dawid^{1,2} ¹Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik, TU München ²Professur für Funktionelle Phytometabolomik, TU München ³Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München (LSB)</p>
12:55 - 14:00	Mittagspause
Aktuelles aus der Forschung 2	
14:00 - 14:25	<p>Charakterisierung von Metabolomveränderungen in Gerste (<i>Hordeum vulgare</i> L.) durch <i>Bipolaris sorokiniana</i> Lisa Kurzweil¹, Timo D. Stark², Jana Mrtva², Felix Hoheneder³, Hans Hausladen⁴, Marion Wenig⁵, Corina Vlot-Schuster⁶, Klaus Pillen⁷, Mette Sørensen⁸, Mohammed S. Motawia⁸, Nicole Strittmatter⁹, Ralph Hückelhoven³, Corinna Dawid^{1*} ¹Professur für Funktionelle Phytometabolomik, TU München ²Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München ³Lehrstuhl für Phytopathologie, TU München, ⁴Plant Technology Center, TU München ⁵Helmholtz Zentrum München, Neuherberg ⁶Professur für Genetik der Nutzpflanzen, Universität Bayreuth, Kulmbach ⁷Professur für Pflanzenzüchtung, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg ⁸Fakultät für Pflanzen- und Umweltwissenschaften, Universität Kopenhagen ⁹Lehrstuhl für analytische Chemie, TU München</p>
14:25 - 14:50	<p>Freisetzung von Peptiden aus Milchproteinen durch die Joghurtstarterkulturen <i>S. thermophilus</i> und <i>Lb. bulgaricus</i> Eva Beck¹, Lena Riedinger¹, Sevim Dalabasmaz¹, Rohtraud Pichner², Monika Pischetsrieder¹ ¹Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, FAU Erlangen-Nürnberg ²Fachbereich Oecotrophologie, Hochschule Fulda</p>
14:50 - 15:05	Kaffeepause
Aktuelles aus der Forschung 3	
15:05 - 15:30	<p>Nachhaltigkeit durch Qualitätssicherung – Entwicklung eines „Riechers“ für Verderbsprozesse bei Rohmilch Kristina Amtmann¹, Andrea Büttner^{1,2} ¹Lehrstuhl für Aroma- und Geruchsforschung, FAU Erlangen-Nürnberg ²Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising</p>
15:30 - 15:55	<p>Verschiedene Hölzer – riecht das nach Wald? Die Erforschung des Holzgeruchs verschiedener Holzarten Adina Baum¹, Helene M. Loos^{1,2}, Andrea Büttner^{1,2} ¹Lehrstuhl für Aroma- und Geruchsforschung, FAU Erlangen-Nürnberg ²Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising</p>
15:55	Verabschiedung

Posterpräsentationen

1. Chloramphenicol in Propolis und Gelée Royale

Florian Baum, Sven Bartenbacher, Leena Banspach, Christian Hinkel
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen

2. The food supplement melatonin impacts biosynthesis of sex (pro)hormones in steroidogenic H295R cells

Olga Liebe, Therese Jäckel, Carolin Kleider und Leane Lehmann
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Julius-Maximilians-Universität Würzburg

3. The food constituent higenamine exhibits no genotoxic potential in Ishikawa cells but slightly reduces the sulfotransferase induced genotoxicity of 1 hydroxymethylpyrene

Eva Veh, Franka Schulze, Leane Lehmann
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Julius-Maximilians-Universität Würzburg

4. Food Defense - Eine Einführung in den Lebensmittelproduktschutz

Andreas Kranawetvogl¹, Michel Meyer², Paul W. Elsinghorst³
¹Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr München, Garching
²Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr München, Koblenz
³Sanitätsakademie der Bundeswehr, München

5. LAMP (Loop-mediated isothermal amplification) als Schnellmethode zur Differenzierung von Schwarzem und Weißem Heilbutt

Nicole Sander, Michael Häge, Emily Pahl, Ingrid Huber, Melanie Pavlovic
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim

6. Isolierung und Identifizierung bitter-adstringierenden Verbindungen aus Kartoffelproteinkonzentraten

Alexandra Knobloch¹, Oliver Frank¹, Corinna Dawid^{1,2}
¹Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik, Technische Universität München
²Professur für Funktionelle Phytometabolomik, Technische Universität München

7. Bitterstoffe in Kartoffelprotein-Hydrolysaten

Patrick Röhl¹, Denise Ilogu¹, Oliver Frank¹, Verena Mittermeier-Kleßinger, Corinna Dawid^{1,2}
¹Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik, Technische Universität München
²Professur für Funktionelle Phytometabolomik, Technische Universität München

8. Investigation of carotenoid oxygen copolymers as products from spontaneous oxidation processes in vegetables by using complementary analysis

Julian Hoffmann, Susanne Baldermann
Department of Food Metabolome, University of Bayreuth, Kulmbach