



Arbeitstagung  
des Regionalverbands Nord  
Lebensmittelchemische Gesellschaft  
Fachgruppe in der GDCh

Programm  
22./23. April 2024

Haus T  
Hochschule Bremerhaven  
An der Karlstadt 8  
27572 Bremerhaven



## Arbeitstagung des Regionalverbands Nord am 22. und 23. April 2024

### Montag, 22. April 2024

<b>Exkursionen</b>	
12.30 – 14.00	<b>Stadtbackerei Engelbrecht</b> Weitere Informationen folgen am Ende des Programms
14.30 – 16.00	<b>Technologisches-Transfer-Zentrum Bremerhaven (ttz)</b> Weitere Informationen folgen am Ende des Programms
18.00 – 20.00	<b>Abendvortrag</b> Sonderausgabe von SCIENCE GOES PUBLIC!  ( <a href="https://www.sciencegoespublic.de/">https://www.sciencegoespublic.de/</a> ) Zwei spannende Kurzvorträge aus dem Alfred-Wegener-Institut sowie aus der Lebensmittelchemie  Weitere Informationen folgen am Ende des Programms
20.00 –	<b>Get-together, Cafe De Fiets</b>

### Dienstag, 23. April 2024

<b>Session 1</b>	
<b>Chair: Lisa-Carina Class</b>	
9.15 – 9.40	<b>Begrüßung durch die Vorsitzenden der RV Nord</b> <u>Ronald Maul</u>  <b>Grußworte des Vorstands der LChG</b> <u>Ansgar Ferner</u>  <b>Grußworte des Rektors der Hochschule Bremerhaven</b> <u>Prof. Dr. Dr. h.c. Alexis Papathanassis</u>  <b>Begrüßung durch den Professor für Lebensmittelchemie der Hochschule Bremerhaven</b> <u>Hauke Hilz</u>
9.40 – 10.00	<b>Authentifizierung von Lebensmitteln mit einem Handheld NIR-Spektrometer</b> <u>Kim Brettschneider</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i>
10.00 – 10.20	<b>Die Nadel im Heuhaufen finden: Features aus massenspektrometrischen Daten selektieren mit Python</b> <u>Gesine Kuhn</u> <i>GALAB Laboratories GmbH, Technische Universität Berlin</i>

10.20 – 10.40	<b>Authentifizierung von Äpfeln nach geografischer Herkunft, Sorte und Herstellungsverfahren mit 1H-NMR-Spektroskopie und Random Forests</b> <u>Sören Wenck</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i>
10.40 – 11.00	<b>Tee- und Kaffeepause, Postersession</b>
<b>Session 2</b>	
<b>Chair: Iris Fransson</b>	
11.00 – 11.20	<b>Herausforderungen in der Analytik der Lebensmittelüberwachung - im und abseits des Labors.</b> <u>René Bachmann</u> <i>Landeslabor Schleswig-Holstein</i>
11.20 – 11.40	<b>MOAH in Lebensmitteln – Herausforderung für Inverkehrbringen und Prüflabore</b> <u>Torben Küchler</u> <i>SGS Germany GmbH, Hamburg</i>
11.40 – 12.00	<b>Analytik und Beurteilung von Papier aus Sicht der amtlichen Überwachung - Schwerpunkt Chlorpropanole und PFAS.</b> <u>Maximilian Nobis</u> <i>Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit</i>
12.00 – 12.30	<b>Mitgliederversammlung</b> Wahlen für die neue Vorstandsperiode 2025
12.30 – 13.30	<b>Mittagspause, Postersession</b>
<b>Session 3</b>	
<b>Chair: Ronald Maul</b>	
13.30-13.50	<b>Analyse von Anthocyanen als Minorkomponente in <i>Camelia sinensis</i> L.</b> <u>Philipp Hopfstock</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Technische Universität Braunschweig</i>
13.50-14.10	<b>Einfluss weinbaulicher Strategien gegen klimabedingte Schäden anhand der Untersuchung ausgewählter Carotinoide und C13-Norisoprenoide in der Rebsorte Riesling.</b> <u>Sebastian Scharf</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Technische Universität Braunschweig</i>
14.10-14.30	Wird noch bekannt gegeben
14.30 – 14.50	<b>Kaffee- und Teepause, Postersession</b>
<b>Session 4</b>	
<b>Chair: Maike Arndt</b>	
14.50 – 15.10	<b>Element Profiling: Quantifizierung des Kakaoschalengehalts in Kakaoerzeugnissen anhand des Elementprofils mittels ICP-MS.</b> <u>Lina Cvancar</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i>

15.10 – 15.30	<b>Entwicklung einer Electrostatic Repulsion Hydrophilic Interaction Liquid Chromatography (ERLIC)-Methode zur Quantifizierung von Polyaminen.</b> <u>Dominik Dörfel</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Technische Universität Berlin</i>
15.30 – 15.50	<b>Untersuchungen von Interaktionen zwischen Polyphenolen und dem Apfelallergen Mal d 1 mittels verschiedener analytischer Methoden.</b> <u>Julia Käswurm</u> <i>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg</i>
15.50 – 16.00	<b>Schlussworte</b>

**Für diese Veranstaltung gibt es ZFL-Punkte**

**Tagungsort:**

Haus T  
Hochschule Bremerhaven  
An der Karlstadt 8  
27568 Bremerhaven

**Tagungsbüro geöffnet / Registrierung am 22.4. ab 8.15 Uhr**

## **Verpflegung:**

Mensa auf Selbstkostenbasis

## **Posterreferent:innen**

F.	Schmauder	Food authentication goes green: Direct Analysis in Real Time-Massenspektrometrie (DART-MS) zur geographischen Herkunftsbestimmung von Körnermais ( <i>Zea mays</i> L.)
J.	Landbeck	Bestimmung der schwer analysierbaren Melaminderivate – Verschiedene Trennmechanismen im Vergleich
J.	Plambeck	Calorimetric monitoring of starch conversion by $\alpha$ -amylase and inhibition studies using apple extracts
J.	Hansen	Nachweis von Sirup in Honig mittels LC-HRMS und chemometrischer Datenauswertung
K./ N.	Menneking/ Kaiser	Entwicklung einer Methode zur Bestimmung von Maltotriose als Verfälschungsmarker in Fruchtsäften mittels Ionenchromatographie und gepulster amperometrischer Detektion (HPAEC-PAD)
L.-C.	Class	Identifizierung von Markerpeptiden zum Nachweis von Veränderungen im Milchproteom nach Erhitzung
M.-S./ M.	Müller/ Oest	Element Profiling: Methodenoptimierung zur Herkunftsbestimmung von Apfelsaft mittels ICP-MS
M.	Schmidt	Comparing ELISA with a targeted mass spectrometric method to monitor the Mal d 1 content in apple samples
M.	Xiong	The impact of malto-oligosaccharide structure on $\alpha$ -amylase activity and inhibition experiments using isothermal titration calorimetry
N.	Holz	Mobile Testing: Einsatz von LAMP-basierten Schnelltestsyste-men für die vor-Ort Analytik am Beispiel der Gewürzauthentifizierung
R.	Bachmann	Spatially Offset Raman Spectroscopy (SORS) für die nachhaltige Olivenölanalyse – Ein Erfahrungsbericht aus vor-Ort Messungen
S.	Zargarchi	Enhancing Antioxidant Activity and Phenolic Compounds Content of Ginger through Cold Plasma Treatment with Rotational Chamber
A.	Taiwo	Antioxidant and Antidiabetic Properties of Plantain-Carrot-Garden Egg Composite Flour
T. P.	Kehrer	Climate Change: Auswirkungen eines erhöhten CO <sub>2</sub> -Gehalts und einer verringerten Wasserzufuhr auf das Metabolom von Radieschen ( <i>Raphanus sativus</i> var. <i>sativus</i> )

## **Weitere Infos zu den Postern:**

Hochformat A0

Bitte möglichst am Dienstag den 23.4. bis 9.00 Uhr aufhängen

## **Exkursionen:**

Mit Voranmeldung, begrenzte Personenzahl:

### **Stadtbäckerei Engelbrecht**

An der Feuerwache 8

27570 Bremerhaven

und anschließend

### **ttz Bremerhaven**

Am Lunedeich 12

27572 Bremerhaven

kostenfrei

## **Get-together:**

Am Montag, den 22. April 2024, findet ab 18.00 Uhr anlässlich der Regionalverbandstagung eine Sonderausgabe von **SCIENCE GOES PUBLIC!** statt (<https://www.sciencegoespublic.de/>).

Folgende Kurzvorträge aus dem Alfred-Wegener-Institut sowie aus der Lebensmittelchemie in lockeren Rahmen und offen für alle Gäste erwarten Sie, bevor es in das Get-together übergeht.

Björn Suckow: „**Butter bei die Fische! Klimakrise und nachhaltige Ernährung aus dem Meer**“

Jo Riehle / Ronald Maul: „**Bessere Lebensmittel – ohne Chemie**“

### Ort:

#### **Café De Fiets**

Bürgermeister-Smidt-Straße 155,

27568 Bremerhaven

Speisen und Getränke zum Selbstkostenpreis.

