



Lebensmittelchemische Gesellschaft
Fachgruppe in der GDCh

Arbeitstagung 2024
des Regionalverbandes NRW
Universität Münster
13. März 2024

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft,

liebe Mitglieder des Regionalverbandes NRW

und an alle Personen, die sich für das Fach Lebensmittelchemie begeistern,

wir möchten Sie ganz herzlich zu unserer Arbeitstagung einladen.

Wir freuen uns sehr, auch in diesem Jahr eine bunte Mischung an Vorträgen, Postern sowie Gesprächszeit für Austausch und Networking am Universitätsstandort Münster anbieten zu können.

Ein weiterer wichtiger Programmpunkt für unsere jungen und junggebliebenen Teilnehmenden ist die Veranstaltung der AG Junge Lebensmittelchemie.

Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme. Für das leibliche Wohl in den Kaffeepausen wird gesorgt. Möglichkeiten zum Mittagessen sind fußläufig zum Veranstaltungsort zu erreichen.

Die Tagung wird von der ZFL zertifiziert sein. Falls Sie die entsprechenden Punkte erhalten möchten, dies bitte bei der Anmeldung angeben.

Wir freuen uns auf die gemeinsame Zeit, herzlichst

Prof. Dr. Melanie Esselen
Vorsitzende

Dr. Olivier Aust
Stellvertretender Vorsitzender

**Arbeitstagung des Regionalverbandes NRW
am 13. März 2023, 9:30 – 17:00**

Ab 9:00 Uhr Come together	
Begrüßung	
9:30 – 9:45	Grußworte des Fachbereichs Chemie und Pharmazie <u>Henning Mootz</u> Grußworte der Vorsitzenden des RV NRW <u>Melanie Esselen und Olivier Aust</u> Grußworte des Vorstandes der LChG <u>Matthias Wüst</u>
Ausbildungsstätte CVUA: Staatsexamen und Promotion (Chair Melanie Esselen)	
9:45 – 10:15	Ausbildung der Lebensmittelchemiker:innen im Berufspraktischen Jahr in NRW <u>Karina Mainczyk-Lauterbach/Frank Hartmann</u> <i>CVUA-RRW, Krefeld/LANUV Recklinghausen</i>
10:15 – 10:35	PFAS in Hühnereiern – Sind Eier aus der Haltungform „Mobilstall“ besonders belastet? <u>Pascal König</u> <i>CVUA-Westfalen, Bochum</i>
10:35 – 10:55	Bestimmung von perfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS) in Muttermilchproben aus NRW <u>Norina Aßhoff</u> <i>CVUA-MEL, Münster</i>
10:55 – 11:15	Vegane Ernährung - Was ersetzen Eiersatzprodukte? <u>Olivier Aust</u> <i>CVUA-RRW, Krefeld</i>
11:15 – 11:30	Kaffeepause
Bioaktive pflanzliche Inhaltsstoffe (Chairs Amelie Arnold, Lili Scholz)	
11:30 – 12:00	Brokkoli – immer eine zuverlässige Quelle für Glucoraphanin und Sulforaphan? <u>Matthias Lechtenberg</u> <i>Universität Münster</i>
12:00 – 12:20	Analyse von Triterpensäuren in Rosaceae-Früchten <u>Michelle Wiebel</u> <i>Bergische Universität Wuppertal</i>
12:20 – 12:40	Steroidale Glykoalkaloide aus Solanum-Gewächsen: Zellkultur-basierte Analyse der Effekte im Darmepithel <u>Lucas Keuter</u> <i>Universität Münster</i>
12:40 - 13:00	Maggi + Haferflocken = Walnuss. Einsatz der automatisierten Solvent-Assisted Flavor Evaporation zur molekularsensorischen Aufklärung des Walnussaromas <u>Christine Stübner</u> <i>TU München/Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach</i>
13:00 – 14:00	Mittagspause

AG Junge Lebensmittelchemie

13:15/13:30 –
14:00 **Netzwerktreffen inkl. Gastvortrag**
Sarah Lipinski/Michael Kuhn
Universität Münster

Recht und Analytik (Chair Olivier Aust)

14:00 – 14:30 **„Was riecht hier so (gut) – Änderungen hinsichtlich der Kennzeichnung allergieauslösender Duftstoffe in kosmetischen Mitteln“**
Timo Ulrichs
Dermatest, Münster

14:30– 14:50 **Ortsaufgelöste Analytik von tätowierten Hautproben mit Unverträglichkeitsreaktionen**
Carina Wolf
Universität Münster

14:50 – 15:10 **Reaktionen von Citrinin und Aminoverbindungen während thermischer Prozesse**
Lea Brückner
Universität Münster

Poster und Zeit für Getränke

- 15:10 – 16:00
- 1. Einfluss der Keimung auf die Farbe, Enzymaktivitäten und die chemische Zusammensetzung von Mungbohnen** (Christina Wintersohle/Bonn)
 - 2. Verbesserung der Löslichkeit von Proteinen aus Hanfpresskuchen (*Cannabis sativa* L.) zur Optimierung der Protein- und Produktausbeute** (Anna Dziuballe/ Bonn)
 - 3. Analyse von Oligopeptiden nach *in vitro*-Verdau zur Beurteilung der Verdaulichkeit von Proteinen** (Benno Zimmermann/Bonn)
 - 4. Effekt des Schälvorgangs hinsichtlich einer möglichen Reduktion ausgewählter antinutritiver Inhaltsstoffe in sechs *Phaseolus vulgaris* L. Sorten** (Luisa Vieler/Bonn)
 - 5. Oxylin profiles in virgin and refined oils** (Ariane Löwen/Wuppertal)
 - 6. What's inside a single cell - Development of a single cell-ICP-MS method to determine mercury bioavailability in human trophoblast cells** (Vivien Michaelis/Wuppertal)
 - 7. Bestimmung von Citrinin und Decarboxycitrinin in stärkereichen Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS** (Florian Neuendorff/Münster)
 - 8. Untersuchungen zur Qualität und Authentizität von nativem Traubenkernöl** (Theresa Sieren /Detmold)
 - 9. Oxylin levels reflect oxidative stress in different cell culture models** (Lili Scholz/Wuppertal)
 - 10. Characterization of Cu homeostasis and consequences of Cu oversupply in *C. elegans*** (Ann-Kathrin Weishaupt/Wuppertal)
 - 11. Anwendbarkeit und Grenzen von ernährungsbedingten Biomarkern für eine mitteleuropäische Ernährung** (Amelie Frank/Münster)
 - 12. Reispathogen im Fokus: Strukturaufklärung und biologische Aktivität von Apicidinen aus *Fusarium fujikruo*** (Alica Fischle/Münster)

Toxikologie (Chairs Norina Aßhoff, Alica Fischle)

16:00 – 16:20	Assessing Combined Metal Exposure: Insights into Cellular Bioavailability, Oxidative Stress, and Toxicity Mechanisms of Co(II) and Ni(II) in HepG2 Cells <u>Alicia Thiel</u> <i>Bergische Universität Wuppertal</i>
16:20 – 16:40	Gefahrenanalyse schwefelhaltiger Elektrolytadditive - potentielle (Umwelt-)Kontaminaten aus Li-Batterien <u>Elisabeth Muschiol</u> <i>Universität Münster</i>
16:40 – 17:00	Advancing Single Cell Metallomics: Novel Methods for Elemental Mass Spectrometry <u>Matthias Elinkmann</u> <i>Universität Münster</i>
17:00	Schlusswort

Allgemeine Informationen

Veranstaltungsort Universität Münster, PharmaCampus, Corrensstraße 48, 48149 Münster

Pausen und Posterpräsentationen: Foyer (Erdgeschoß)

Vorträge: kleiner Hörsaal, 1. OG (Aufzug vorhanden)

Mittagessen

Viva Cafe in der Mensa am Ring, Domagkstraße 61, 48149 Münster

Bäcker Krimphove, Horstmarer Landweg 101, 48149 Münster

King Kebab, Corrensstraße 80, 48149 Münster

Anreise ÖPNV

Vom Hauptbahnhof Münster bis zum P+R Coesfelder Kreuz mit den Buslinien 1, 5,11 oder 12 sowie den Regiobussen R63 und R64.

Parken

Parkhaus Coesfelder Kreuz, Domagkstraße 61, 48149 Münster (869 Parkplätze, kostenlos, 24h geöffnet)

Lageplan

