



## 52. Deutsche Lebensmittelchemietage 2024 in Freising

*Wissenschaftliches Programm*

**Montag, 16.09.2024**

09.00–09.20

**Eröffnung**

G. Hamscher, Gießen

M. Rychlik, TU München, Freising

Vorsitz: M. Rychlik, Freising

Plenarvortrag

09.20–09.50 P1 Nachhaltige Wege zur Synthese natürlicher Aromastoffe

H. Zorn, Gießen

Diskussionsvorträge

09.50–10.10 DV01: Neues aus der Aromaforschung

S. Frank, Freising

10.10–10.30 DV02: Smart Odor Assessment als Werkzeug für die Entwicklung nachhaltiger und sensorisch hochwertiger Lebensmittel

H. Haug, Freising

10.30–10.50 Kaffeepause, Postersession und Firmenausstellung

Vorsitz: C. Albert, Hamburg (AG JLC)

Diskussionsvorträge

10.50–11.10 DV03: Kaffee & Milch: Einfluss von Röstgrad und Milchtyp auf die dynamische retronasale Aromafreisetzung und -wahrnehmung

N. Cleve, Freising

11.10–11.30 DV04: Molekularsensorische Studien zum Einfluss von hochmolekularen Inhaltsstoffen auf die Aromawahrnehmung von Lebensmitteln

M. Gigl, Freising

11.30–11.50 DV05: Molekulare Entschlüsselung von fleischigen Aromen aus Zwiebelfermentationen

F. Stöppelmann, Stuttgart

11.50–13.50 Mittagspause, Postersession und Firmenausstellung

12.00–13.50 Career-Day (AG-JLC)

Vorsitz: U. Busch, Oberschleißheim

13.50–14.20 Posterflashtalks 1

Diskussionsvorträge

14.20–14.40 DV06: Implementierung chemometrischer Methoden in die Routineanalytik am Landeslabor Berlin-Brandenburg

M. Kaufmann, Berlin

14.40–15.00 DV07: Untersuchung von Sonnenschutzmitteln – Analytik im Spannungsfeld der Risikoabwägung

M. Hegmanns, Karlsruhe

15.00–15.20 DV08: Herausforderungen des Cannabisgesetzes für die amtlichen Kontrolllabore

D. Lachenmeier, Karlsruhe

15.20–15.50

Kaffeepause, Postersession und Firmenausstellung

Vorsitz: A. Lübke, Brüssel/BE (AG JLC)

15.50–16.20 Posterflashtalks 2

Diskussionsvorträge

16.20–16.40 DV09: Erfolgreicher Nachweis von psychophysiologischer Wirkung und Funktion kosmetischer Produkte

J. Freiherr, Freising

16.40–17.00 DV10: Integration der Chitinanalyse in die Weender Methode: Ein ökonomisch tragfähiger Ansatz zur Bestimmung des Chitingehalts in insektenbasierten Futtermitteln und Mischfuttermitteln

P. Sudwischer, Braunschweig

17.00–17.20 DV11: Charakterisierung mechanisch-enzymatisch hergestellter Ballaststoffpräparate aus Erbsenschale und Karottentrester aus Lebensmittelnebenströmen

R. E. Schmidt, Karlsruhe

19.15–20.15 Öffentlicher Abendvortrag: Zwischen Sicherung und Sicherheit – Anforderungen an die Lebensmittelchemie in Zeiten der Transformation

A. Büttner, Erlangen/Freising

## **Dienstag, 17.09.2024**

09.00–11.00 Festsitzung

11.00–11.30 Kaffeepause, Postersession und Firmenausstellung

Vorsitz: J. Müller, München (AG JLC)

Plenarvortrag

11.30–12.00 P2: N. N.

Werner-Baltes-Preisträger 2024

Diskussionsvorträge

12.00–12.20 DV12: Einfluss von Inhaltsstoffen der Kartoffelmatrix auf den Umsatz von Glykoalkaloiden beim Prozessieren von Kartoffelprodukten

K. Mittau, Berlin

12.20–12.40 DV13: Untersuchungen zum genotoxischen Potenzial und der DNA-Schadensantwort von Estragol und 1'-Hydroxyestragol in humanen Leberzellen

G. Ackermann, Kaiserslautern

12.40–14.10 Mittagspause – Workshop der AG JLC Arbeitstitel „Wer braucht noch staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker:innen?“

Vorsitz: J. Heidekamp, München (AG JLC)

14.10–14.40 Posterflashtalks 3

Plenarvortrag

14.40–15.10 P3 Critical aspects in the use of polyphenol-enriched preparations

D. Marko, Wien

Diskussionsvorträge

15.10–15.30 DV14: Weizensensitivität und Amylase/Trypsin-Inhibitoren – Hatte die Weizenzüchtung einen Einfluss?

S. Geißlitz, Karlsruhe

15.30–15.50 DV15: Erhöhung des Ballaststoffgehaltes in Sauerteig durch *In-situ*-Modifikation von Stärke

N. Brand, Halle

15.50–16.20 Kaffeepause, Postersession und Firmenausstellung

16.20–17.20 Uhr Mitgliederversammlung

Tagesordnung: TOP 1 Bericht des Vorstands

TOP 2 Anträge von Mitgliedern (Deadline 26. August 2024)

TOP 3 Verschiedenes

ab 18.30 Geselliger Abend (Einlass) Bräustüberl, Freising, mit Biertasting

## **Mittwoch, 18.09.2024**

Vorsitz: A. Ferner, Hamburg

Plenarvortrag

09.00–09.30 P4 Möglichkeiten und Limitationen moderner analytischer  
Verfahren für Fragestellungen der Lebensmittelauthentizität

J. Brockmeyer, Stuttgart

Diskussionsvorträge

09.30–09.50 DV16: Food authentication goes green: Herkunftsauthentifizierung  
mittels Direct Analysis in Real-Time-Massenspektrometrie

F. Schmauder, Hamburg

09.50–10.10 DV17: Authentifikation von Nussrohwaren durch ungerichtete  
Peptidprofilanalyse

S. Venegas, Erlangen

10.10–10.30 DV18: Metabarcoding in der staatlichen  
Lebensmittelüberwachung – Chancen und Herausforderungen

S. Rammouz, Hamburg

10.30–11.00 Kaffeepause, Postersession und Firmenausstellung

Vorsitz: D. Wefers, Halle

Diskussionsvorträge

11.00–11.20 DV19: Carbonyl-Trapping vs. Melanoidinbildung – Welchen Beitrag  
leisten phenolische Verbindungen zur nicht-enzymatischen Bräunung?

L. Bork, Berlin

11.20–11.40 DV20: Automatisierte <sup>1</sup>H-NMR-Quantifizierung von  
Weininhaltsstoffen

P. Mayr, Würzburg

11.40–12.00 DV21: Einfluss von künstlichem Licht auf die Synthese von  
Sekundärmetaboliten in Minzen

S. Tsiapas, Bonn

12.00–12.20 DV22:

Identifizierung von geschmacksaktiven Peptiden mittels Sensoproteomics

V. Mittermeier-Kleßinger, Freising

12.20–12.30 Posterpreisverleihung

C. Herles, Dresden

12.30 Schlusswort

G. Hamscher, Gießen