

PROGRAMM

Donnerstag, 17. Januar 2018

09:00 **Wie gut sind unsere Labore? – Die Messunsicherheit wichtiger analytischer Untersuchungsparameter von Ölen und Fetten ermittelt anhand der Ergebnisse der DGF Laborvergleichsuntersuchung**
Christian Gertz, Maxfry GmbH, Hagen

09:30 **Relevante Kontaminanten in Speiseölen und Fetten – Vorkommen, Analytik und Vermeidung**
Erik Becker, Institut Kirchhoff Berlin GmbH, Berlin

10:00 **Wie leistungsfähig sind spektroskopische Verfahren bei der Analyse von Olivenöl? – Anwendung der NMR-Spektroskopie bei der Prüfung des geographischen Ursprungs von Olivenölen**
Stephan Schwarzinger, Universität, Bayreuth

10:30 *Kommunikationspause*

11:00 **NMR-Spektroskopie in der Analytik von Fetten und Ölen**
Ole Winkelmann, Eurofins, Hamburg

11:30 **Prüfung von Olivenölen auf Qualität, Alter, Herkunft und Verfälschung mittels NIRS**
Christian Gertz, Maxfry, Hagen

12:00 **Wie gut werden sensorisch fehlerhafte oder verfälschte native Olivenöle bei den Untersuchungen in der Routine erkannt – Ergebnis eines Ringtests**
Ina Willenberg, Max Rubner-Institut, Detmold

12:30 **Abschlussdiskussion**

13:00 *Mittagspause*

Ende der Veranstaltung

INFORMATIONEN

VERANSTALTUNGSORT

Die Tagung findet statt im

Le Méridien Grand Hotel Nürnberg

Bahnhofstraße 1-3

90402 Nürnberg

Telefon +49 911 232 20

www.lemeridienuernberg.com



ANREISE

Mit der Bahn: Das Le Méridien Grand Hotel Nürnberg Bahnhof liegt direkt gegenüber vom Hauptbahnhof und ist somit mit der Bahn perfekt und einfach zu erreichen.

Mit dem Auto: Innerhalb von 10 Fahrminuten erreichen Sie mit dem PKW die Autobahnen A3, A9 und A6.

Parkmöglichkeiten: Gegenüber dem Hotel steht ein öffentliches Parkhaus zur Verfügung. (Parkhaus Hauptbahnhof – GPS Adresse: Bahnhofplatz 1, 90402 Nürnberg)

Tagesticket (nur Selbstparker): € 9.50

Selbstparker 24h: € 15

Valet Parking (7:00 - 23:00 Uhr) 24h: € 29

UNTERKUNFT

Im Hotel stehen Ihnen folgende Optionen zur Verfügung:

Superior Queen Zimmer zur Einzelnutzung zum Preis von € 110

Deluxe King Zimmer zur Doppelnutzung zum Preis von € 140

Weitere Kategorien:

Grand Deluxe King Zimmer € 155

Junior Suite € 210

Executive Suite € 310

Bitte richten Sie Ihren Zimmerwunsch an die DGF (zentrale Buchung für alle Teilnehmer). Der Zimmerpreis wird dann vor Ort entrichtet.

INFORMATIONEN

ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich auf der Tagungswebseite online an!

www.dgfett.de/meetings/aktuell/nuernberg2019

TEILNAHMEGEBÜHREN

	bis 14. Dez. 2018	nach 14. Dez. 2018
DGF-Mitglied*	650 €	700 €
Nichtmitglied	700 €	750 €

* Nachweis erforderlich

Antrag auf Mitgliedschaft unter www.dgfett.de/membership

Die Gebühr beinhaltet das get together am Vorabend, Mittagessen und das Abendessen, inkl Getränken.

Die Anzahl Teilnehmer ist aufgrund des Sensorikteils begrenzt, Anmeldungen werden nach Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

ABSAGEN

Bei Stornierung der Anmeldung bis zum **14. Dezember 2018** werden 30 € für die Bearbeitung berechnet. Bei Rücknahme der Anmeldung zu einem späteren Zeitpunkt oder Nichtteilnahme wird der komplette Rechnungsbetrag fällig.

Ersatzteilnehmer können jederzeit ohne weitere Kosten benannt werden.

Sollte die Veranstaltung vom Veranstalter – aus welchen Gründen auch immer – abgesagt werden müssen, werden bereits gezahlte Gebühren in voller Höhe erstattet. Weitergehende Ansprüche an den Veranstalter sind ausgeschlossen.

VERANSTALTER



Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) e.V.

Postfach 90 04 40

60444 Frankfurt/Main

Tel.: +49 (0)69 7917-533

Fax: +49 (0)69 7917-564

E-Mail: info@dgfett.de

www.dgfett.de



Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft

WORKSHOP OLIVENÖL

Sensorik · Beurteilung · Analytik

15. – 17. Januar 2019 · Nürnberg



© travelbook - Fotolia

www.dgfett.de/meetings/aktuell/nuernberg2019

EINLADUNG

Sehr geehrte Damen und Herren,

Natives Olivenöl extra gehört zu den beliebtesten Speiseölen. Dabei ist vor allem der Geschmack und Geruch ein wichtiges Merkmal für die Kaufentscheidung, so dass die sensorische Beurteilung von Olivenölen einen wichtigen Stellenwert hat. Ein Nachteil der aktuellen Regelungen für die sensorische Prüfung ist, dass die Vorgaben für ein Öl der Kategorie nativ extra so weit gefasst sind, dass Öle mit einem breiten Qualitätsspektrum innerhalb dieser Kategorie zusammengefasst werden. Eine Differenzierung der Qualitäten innerhalb der Kategorie nativ extra ist nur begrenzt möglich. Neben sensorisch sehr wertvollen Premiumölen ist in dieser Kategorie auch eine nicht unerhebliche Anzahl an sensorischen Standardqualitäten bis hin zu minderwertigen Olivenölen zu finden, die jedoch den Vorgaben der Verordnung entsprechen. Die Einordnung in eine niedrigere Kategorie erfolgt nur nicht, da kein sensorischer Fehler festgestellt werden kann.

Seit 20 Jahren bewertet das Deutsche Olivenöl Panel (DOP) die sensorische Qualität von Olivenölen und hat seit 2002 – teilweise gemeinsam mit dem Schweizer Olivenöl Panel (SOP) – weitere Kriterien gefunden, um die Qualitäten von nativen Olivenölen extra besser differenzieren zu können. Hierzu gehört z. B. die Einführung der Methode des „Quantified Harmony/Balance Value“, eine Erweiterung des offiziellen Paneltests, der als Kernkriterium bestehen bleibt. Der Begriff „Harmonie“ schließt eine Reihe von Kriterien ein, die über das Zusammenspiel der sensorischen Attribute fruchtig, bitter und scharf weit hinausgehen, aber es ermöglicht, innerhalb der Kategorie natives Olivenöl extra Qualitäten besser einordnen zu können.

Neben der sensorischen Beurteilung hat die EU-Kommission in der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 eine Reihe weiterer chemischer Parameter definiert, um die Authentizität und Qualität von nativem Olivenöl extra sicherzustellen. Trotzdem belegt Olivenöl in der Liste der Top 10 der weltweit meist gefälschten Lebensmittel den ersten Platz. Hierbei geht es vor allem um falsch deklarierte Qualität, nicht deklarierte oder unerlaubte Verarbeitung oder um falsche geografische Herkunftsangaben. Daneben werden auch ältere Öle vermarktet, die das ausgewiesene MHD nicht erreichen. Viele dieser Verfälschungen sind mit den bisherigen Methoden nicht oder nur sehr aufwändig nachzuweisen. Hinzu kommt, dass sich die Technologie der Fette und auch die Herstellungsweise von Olivenöl weiterentwickelt haben. Viele der bisherigen Marker oder Grenzwerte eines Parameters, die zum Nachweis einer Verfälschung genutzt werden, sind nicht mehr anwendbar und lassen sich leicht durch Verdünnen oder vollständige Entfernung aus dem Produkt umgehen.

Auf der anderen Seite haben sich aber auch die Möglichkeiten der Analytik und der statistischen Auswertung (Chemometrie) verbessert. Mittlerweile gibt es viele Aktivitäten, um Methoden zu entwickeln mit denen Verfälschungen besser und schneller nachzuweisen sind. So fördert unter anderen die EU verschiedene Programme, mit dem Ziel, neue Analysemethoden zu entwickeln oder vorhandene zu verbessern. Ein Beispiel dafür ist das EU Projekt OLEUM.

EINLADUNG

Der Workshop Olivenöl – Sensorik, Beurteilung, Analytik greift die verschiedenen Aspekte rund um das Olivenöl auf, mit dem Ziel die Entwicklungen bei der sensorischen Bewertung, aber insbesondere auch bei der Analytik zum Nachweis von Verfälschungen den Teilnehmern näher zu bringen. Hier soll der Workshop zeigen, ob es gelungen ist, die aktuellen Analyseverfahren zu verbessern oder auch neue und vielleicht bessere Methoden zu entwickeln. Neben einem Überblick über die sensorische Bewertung von Olivenöl inklusive den Vorteilen, die die Harmoniebewertung mit sich bringt, werden die rechtlichen Grundlagen und vor allem aber auch die Möglichkeiten zum Einsatz von neuen Methoden wie NIR oder NMR präsentiert. Dabei kommt auch der Interpretation der Ergebnisse und ihrer Anwendbarkeit in der Praxis eine besondere Bedeutung zu. Wie die derzeitige Leistungsfähigkeit und Vergleichbarkeit dieser neuen analytischen Methoden ist, soll an den Ergebnissen eines „Ringtests“ mit verschiedenen Olivenölen gezeigt werden.

Neben der herkömmlichen Analytik werden auch neuere Verfahren vorgestellt, die noch nicht in der Routineanalyse von Olivenöl eingesetzt werden. Als weitere Themen greift der Workshop das neu gegründete Nationale Referenzzentrum für authentische Lebensmittel, das EU-Projekt OLEUM, die Arbeit von Stiftung Warentest im Bereich Olivenöl sowie mögliche Kontaminanten in Speiseölen auf.

Ein Highlight des Workshops sind praktische Übungen zur sensorischen Bewertung von Olivenölen. Das in den Vorträgen vorgestellte Wissen können die Teilnehmer so vertiefen. Dabei werden die Teilnehmer die Techniken der sensorischen Bewertung von Olivenölen an verschiedenen Beispielen fehlerfreier, aber auch fehlerhafter Öle kennen lernen.

Der Workshop richtet sich an alle, die mit Olivenöl handeln, Olivenöle beurteilen und Olivenöle analysieren oder einfach nur an Olivenöl interessiert sind. Der Workshop wird dazu beitragen, den Teilnehmern die Beurteilung der sensorischen Qualität von Olivenölen in ihrer täglichen Arbeit zu erleichtern und ihr Wissen über diese Öle zu erweitern bzw. aufzufrischen und somit die Zufriedenheit der Kunden mit den Produkten zu verbessern.

Die Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft sieht sich unter anderem als neutrale Plattform für die Vermittlung von Informationen rund um Fette, Öle, Lipide, Ölsaaten und Schrotten. So ist es möglich, Ihnen auf diesem Workshop die unterschiedlichsten Aspekte rund um Olivenöl zu präsentieren.

Wir würden uns freuen, Sie in Nürnberg zu dem Workshop Olivenöl – Sensorik, Beurteilung, Analytik der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft begrüßen zu können.

Richard Retsch (DOP) Dieter Oberg (DOP) Christian Gertz Maxfry GmbH

Ina Willenberg Bertrand Matthäus Max Rubner-Institut Max Rubner-Institut

PROGRAMM

Dienstag, 15. Januar 2018

18:00
19:00 **Come together**

Mittwoch, 16. Januar 2018

09:00 **Begrüßung und Organisatorisches**

09:15 **20 Jahre Deutsches Olivenöl – Eine Erfolgsgeschichte?**
Richard Retsch, Deutsches Olivenöl Panel, Nürnberg

09:45 **Warum ist Sensorik eine Wissenschaft? – Grundlagen der Sensorik**
Annette Bongartz, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Wädenswil, Schweiz

10:15 **Vergleich nationaler und internationaler Normen für die sensorische Prüfung von nativen und kaltgepressten Öl**
Julia Ehrke, SGS, Hamburg

10:45 **Wie kann man gute und schlechte „extra native“ Olivenöle unterscheiden? – Anwendung des Qualitätskriteriums „Harmonie“ in der Praxis**
Dieter Oberg, Deutsches Olivenöl Panel, Weßling

11:15 **Kommunikationspause**

11:45 **Wie werden native Öle hergestellt? – Unterschiede zwischen traditionellen und modernen Verfahren**
Bertrand Matthäus, Max Rubner-Institut, Detmold

12:15 **Lebensmittelrechtliche Kriterien für Olivenöle**
Ina Willenberg, Max Rubner-Institut, Detmold

12:45 **Qualitätskriterien für native, kaltgepresste und nicht raffinierte Öle und Fett**
Torben Küchler, Eurofins, Hamburg

13:15 **Mittagspause**

PROGRAMM

Mittwoch, 16. Januar 2018

14:15 **Wie bewerten Testzeitschriften native Olivenöle? – Testkriterien und deren Bewertung**
Birgit Rehlender, Stiftung Warentest, Berlin

14:45 **Das nationale Referenzzentrum für authentische Lebensmittel**
Bertrand Matthäus, Max Rubner-Institut, Detmold

15:15 **Oleum – Vorstellung des EU Projektes „OLEUM“ in HORIZON 2020 – Wie sind die Chancen für praxisgerechte neue Beurteilungskriterien**
Torben Küchler, Eurofins, Hamburg

15:45 **Kommunikationspause**

16:15 **Praktische Übungen in der Sensorik von Olivenöl**

18:30 **Ende des 1. Tages**

19:30 **Gemeinsames Abendessen**
(Restaurant Barfüßer, Hallplatz 2)



© Foto: Ulwe Niklas – Congress- und Tourismus-Zentrum Nürnberg