



### 3. NRZ-Authent Expertinnen- und Expertenworkshop

20.-21. November 2019, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

#### Programm Tag 1 - Mittwoch, 20. November 2019

- 12:00-12:30           Anmeldung mit Kaffee/Tee
- 12:30-12:45           **Begrüßung**  
Prof. Pablo Steinberg, Präsident Max Rubner-Institut (MRI)

#### Themenschwerpunkt I

#### Neue Entwicklungen beim NRZ-Authent und im Kampf gegen Lebensmittelbetrug

- 12:45-13:05           **Vorstellung der neuen Leitung des NRZ-Authent**  
Dr. Ilka Haase, MRI Kulmbach
- 13:05-13:20           **Diskussion und Rückfragen im Plenum**
- 13:20-13:35           **Vorstellung des Fragebogens „Umfrage zu Methoden- und Lebensmittelkompetenzen der Untersuchungseinrichtungen sowie deren Bedarfe hinsichtlich des NRZ-Authent (Entwurfassung)“**  
Dr. Stefan Engert, MRI Karlsruhe
- 13:35-13:45           **Diskussion und Rückfragen im Plenum**
- 13:45-14:05           **Food Fraud: Nationale und internationale Aktivitäten**  
Dr. Ulrich Busch, LGL Bayern
- 14:05-14:15           **Diskussion und Rückfragen im Plenum**
- 14:15-14:45           Kaffeepause



### 3. NRZ-Authent Expertinnen- und Expertenworkshop

20.-21. November 2019, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

#### Themenschwerpunkt II

#### Fachworkshop: Neue Ansätze zur Spezies- und Sortendifferenzierung

- |             |   |
|-------------|---|
| 14:45-15:05 | <b>DNA-basierte Tierartenbestimmung bei Fischereierzeugnissen</b><br>Kristina Kappel / Ute Schröder, MRI Kiel   |
| 15:05-15:25 | <b>Massenspektrometrische Proteomanalyse als neuer Ansatz zur Spezies- und Sortendifferenzierung</b><br>Prof. Jens Brockmeyer, Universität Stuttgart  |
| 15:25-15:45 | <b>Tierartendifferenzierung mittels NGS</b><br>Dr. Rupert Hohegger, AGES Wien   |
| 15:45-16:05 | <b>Sequenz-Datenbanken und Funktionsmodule für die Tierartendifferenzierung: komplexe Daten in der Laborroutine</b><br>Dr. Stefan Emler, SmartGene, Lausanne  |
| 16:05-16:25 | <b>Gesammelte Rückfragen zu den Vorträgen</b>   |
| 16:25-16:45 | Kaffeepause   |
| 16:45-17:35 | <b>Gruppenarbeit</b><br><b>Aufteilung des Plenums in zwei Diskussions- bzw. Arbeitsgruppen (AGs)</b><br>1. <i>Thema:</i> Anforderungen an Datenbanken für die Spezies- und Sortenbestimmung<br>2. <i>Thema:</i> Anforderungen an die Analytik zur Spezies- und Sortenbestimmung |
| 17:35-17:55 | <b>Präsentation der Ergebnisse der AGs</b><br>je AG 10 Minuten  |



### 3. NRZ-Authent Expertinnen- und Expertenworkshop

20.-21. November 2019, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

#### Themenschwerpunkt II

#### Fachworkshop: Neue Ansätze zur Spezies- und Sortendifferenzierung

17:55-18:15                      **Abschlussdiskussion und Zusammenfassung**

Ab 18:30                         Get-together im Casino des MRI

#### Programm Tag 2 - Donnerstag, 21. November 2019

#### Themenschwerpunkt III

#### Fachworkshop: Fleischauthentizität – aktueller Forschungsstand zum Nachweis von Fremdeiweißen und Eiweißhydrolysaten

09:00-09:10                      **Einführung**  
Dr. Dagmar A. Brüggemann, MRI Kulmbach

09:10-09:30                      **Bestimmung der freien Aminosäuregehalte von Geflügelfleisch zum Nachweis nicht deklarierter Eiweißhydrolysat-Zusätze**  
Dr. Bertolt Kranz, MRI Kulmbach

09:30-09:50                      **Nachweis von Hydrolysaten in Putenfleisch mit Hilfe ungerichteter Verfahren (GC-MS und NMR)**  
Dr. Liane Wagner, MRI Kulmbach

09:50-10:10                      **Nachweis von zugesetztem Protein in Fleischprodukten mittels Real-Time PCR**  
Dr. Kerstin Dolch, MRI Kulmbach



### 3. NRZ-Authent Expertinnen- und Expertenworkshop

20.-21. November 2019, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

#### Themenschwerpunkt III

#### Fachworkshop: Fleischauthentizität – aktueller Forschungsstand zum Nachweis von Fremdeiweißen und Eiweißhydrolysaten

10:10-10:30	<b>Massenspektrometrischer Nachweis der Zugabe von Schweineblutplasma zu Fleischerzeugnissen</b> Dr. Wolfgang Jira, MRI Kulmbach
10:30-10:55	Kaffeepause
10:55-11:40	<b>Gruppenarbeit</b> <b>Aufteilung des Plenums in zwei Diskussions- bzw. Arbeitsgruppen (AGs)</b> <b>1. Thema:</b> Nachweis von Fremdeiweißen <ul style="list-style-type: none"><li>• Relevante Fremdeiweißquellen</li><li>• Möglichkeiten der Quantifizierung</li><li>• Histologischer Nachweis</li></ul> <b>2. Thema:</b> Nachweis von Eiweißhydrolysaten in Fleischwaren; Einbringung von Teilhydrolysaten über Marinaden und Würzmischungen
11:40-12:00	<b>Präsentation der Ergebnisse der AGs</b> je AG 10 Minuten
12:00-12:15	<b>Abschlussdiskussion und Zusammenfassung</b>
Ab 12:30	<b>Ende des Workshops</b> Gelegenheit zum Mittagessen (Selbstkostenbasis) im Casino des MRI