



(<https://www.gdch.de/>)

GESELLSCHAFT  
DEUTSCHER CHEMIKER

# 49. Deutscher Lebensmittelchemikertag

30. August - 1. September 2021 online

## Posterliste

### Metabolomics

MET-001 **Charakterisierung des Metaboloms von Lebensmitteln mit Surrogate Minimal Depth**  
S. Seifert, Hamburg/DE, S. Wenck, Hamburg/DE, M. Creydt, Hamburg/DE, M. Fischer, Hamburg/DE

MET-002 **Simple and Instant Determination of Fish, Seafood and Beef Meat Freshness by SIFT-MS**  
C. Pfaff, Darmstadt/DE, V. Langford, Christchurch/NZ

MET-003 **Differenzierung von Pflanzenarten und Pflanzenteilen mittels MALDI-ToF-MS – Proof of Concept –**  
M. Kaufmann, Berlin/DE, F. Lange, Berlin/DE, M. Englert, Berlin/DE, M. Bergmann, Berlin/DE

MET-004 **Non-targeted volatile metabolite screening as approach to identify heat stress tolerant tomato accessions**  
L. T. Bach, Großbeeren/DE, R. T. Biermann, Großbeeren/DE, D. Schwarz, Großbeeren/DE, S. Baldermann, Kulmbach/DE

MET-005 **Metabolomic Analysis of Tea by UPLC-IMS-QTOF Mass Spectrometry and NIR Techniques**  
L. Schubert, Holzminden/DE, M. Schäfer, Holzminden/DE, I. Eikenberg, Holzminden/DE, T. Esatbeyoglu, Hannover/DE, K. V. Reichelt, Holzminden/DE, G. Krammer, Holzminden/DE, S. Hillebrand, Holzminden/DE

MET-006 **Quantitative Weiterentwicklung der GC×GC-MS-Zuckerprofilingmethode in Urin**

E. E. Streitenberger, Karlsruhe/DE, C. I. Mack, Karlsruhe/DE, S. E. Kulling, Karlsruhe/DE

MET-007 **Kurzzeit-Kältestress bei Erdbeeren: Ergebnisse einer Metabolomanalyse zweier heimischer Erdbeer-Wildtypen**  
C. H. Weinert, Karlsruhe/DE, A. Kanbar, Karlsruhe/DE, B. Egert, Karlsruhe/DE, B. Trierweiler, Karlsruhe/DE, J. Daumann, Karlsruhe/DE, S. E. Kulling, Karlsruhe/DE, P. Nick, Karlsruhe/DE

MET-008 **Validation of biomarkers of food intake for multiple plant foods**  
C. Haßenberg, Karlsruhe/DE, C. I. Mack, Karlsruhe/DE, S. T. Soukup, Karlsruhe/DE, S. E. Kulling, Karlsruhe/DE

MET-009 **Untersuchung zellulärer Effekte ausgewählter Mykotoxine auf HepG2-Zellen mittels Metabolic Profiling**  
A. Gerdemann, Münster/DE, M. Behrens, Münster/DE, M. Esselen, Münster/DE, H.-U. Humpf, Münster/DE

MET-010 **Etablierung einer ungerichteten LC/MS-basierten Metabolite-Profilierung-Methode für die Hochdurchsatzanalyse von pflanzlichen Lebensmittelproben**  
F. Beer, Karlsruhe/DE, S. T. Soukup, Karlsruhe/DE, B. Egert, Karlsruhe/DE, S. E. Kulling, Karlsruhe/DE

MET-011 **Entwicklung einer HS-SPME Arrow-GC-MS Methode zur Extraktion und Analyse flüchtiger organischer Verbindungen (VOCs) in Zwiebeln (*Allium cepa* L.)**  
T. Schaumann, Karlsruhe/DE, L. Böckstiegel, Karlsruhe/DE, C. H. Weinert, Karlsruhe/DE, S. E. Kulling, Karlsruhe/DE

## Mineralstoffe und Spurenelemente



MUS-001 **Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - Vergleich der DIN EN 15111 und ISO 20647 mit Praxistipps der LChG AG "Elemente und Elementspezies"**  
K. Schoeberl, Karlsruhe/DE, S. Pieper, Berlin/DE, N. Prühs, Krefeld/DE, L. Viehweger, Halle/DE, T. Kemper, Friedrichsdorf/DE, F. Stückrath, Erlangen/DE, D. Nette, Hamburg/DE

MUS-002 **Investigation of the ferroptosis signalling pathway in *C. elegans***  
A. Gremme, Wuppertal/DE, M. M. Nicolai, Wuppertal/DE, V. Venkataramani, Frankfurt/Göttingen/DE, B. Michalke, Munich/DE, J. Bornhorst, Wuppertal/DE

MUS-003 **Effect of Mn<sup>2+</sup> on sirtuins and the DNA damage response in *C. elegans***  
A. Weishaupt, Wuppertal/DE, M. M. Nicolai, Wuppertal/DE, T. Schwertle, Potsdam/DE, J. Bornhorst, Wuppertal/DE

MUS-004 **In vitro Charakterisierung der neurotoxischen Mechanismen von Kupfer**  
B. Witt, Potsdam/DE, S. Friese, Potsdam/DE, Y. Zang, Potsdam/DE, S. Raschke, Potsdam/DE, F. Ebert, Potsdam/DE, M. A. Subirana Manzanares, Pau/FR, D. Schaumlöffel, Pau/FR, T. Schwertle, Potsdam/DE

- MUS-005      **Studies on Maneb: Structure and the effect on the nematode *C. elegans***  
L. Kubens, Wuppertal/DE, I. Rohn, Potsdam/DE, S. M. Müller, Potsdam /DE, F. Mohr, Wuppertal/DE, J. Bornhorst, Wuppertal/DE
- 
- MUS-006      **Molekulare Veränderungen der Mukussynthese und -sekretion in Zink-defizienten humanen intestinalen Becherzellen**  
M. Maares, Berlin/DE, C. Keil, Berlin/DE, S. Straubing, Berlin/DE, C. Robbe-Masselot, Lille/FR, H. Haase, Berlin/DE
- 
- MUS-007      **Food Profiling: Entwicklung einer LA-ICP-MS Methode für die Authentizitätsbestimmung von Mandeln (*Prunus dulcis* MILL.)**  
K. von Wuthenau, Hamburg/DE, T. Segelke, Hamburg/DE, M. Müller, Hamburg/DE, M. Fischer, Hamburg/DE
- 
- MUS-008      **Effekte extrazellulärer Zinkchelation und Zinksupplementierung auf menschliche Brustkrebszelllinien**  
C. Hübner, Berlin/DE, C. Keil, Berlin/DE, A. Jürgensen, Berlin/DE, T. Neubert, Berlin/DE, M. Maares, Berlin/DE, H. Haase, Berlin/DE

## Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln



- USL-001      **Assessing the impact and migration of antifogging additives from plastic films into leafy vegetables**  
V. Harbart, Großbeeren/DE, S. Baldermann, Kulmbach/DE
- 
- USL-002      **Kaempferol 3-O-(2"-O-Sinapoyl-β-sophoroside) als Schlüsselbitterstoff in Raspsproteinisolationen**  
C. Hald, Freising/DE, C. Dawid, Freising/DE, R. Tressel, Magdeburg/DE, T. Hofmann, Freising/DE
- 
- USL-003      **Die deutsche Mineralölverordnung – ein geeigneter Weg für mehr Verbrauchersicherheit?**  
F. Heckel, Köln/DE, J. Schnapka, Köln/DE
- 
- USL-004      **Autofokus MS imaging von Acrylamid in prozessierten pflanzlichen Lebensmitteln nach on-tissue Derivatisierung**  
O. Wittek, Bayreuth/DE, A. Römpf, Bayreuth/DE
- 
- USL-005      **Structure-dependent genotoxicity and cytotoxicity of eleven pyrrolizidine alkaloids in human liver cells with CYP3A4 overexpression**  
M. Haas, Kaiserslautern/DE, K. Wirachowski, Kaiserslautern/DE, J.-H. Küpper, Cottbus-Senftenberg/DE, D. Schrenk, Kaiserslautern/DE, J. Fahrner, Kaiserslautern/DE

## Aktuelle Themen: Analytik



- ATW-A-001 **Sesquiterpene und Sesquiterpenoide in Kräutern und Blüten – Untersuchungen zu ihrem Vorkommen und ihrer physiologischen Wirkung**  
B. Slavik, Erlangen/DE, D. Janzen, Würzburg/DE, S. Röhrer, Freising/DE, S. V. Luca, Freising/DE, T. Ströbel, Würzburg/DE, C. Fey, Würzburg/DE, H. M. Loos, Erlangen/DE, M. Minceva, Freising/DE, C. Villmann, Würzburg/DE, A. Büttner, Erlangen/DE
- 
- ATW-A-002 **OPSON IX - Schwerpunktaktion gegen gefälschtes Olivenöl**  
S. Bornkessel, Berlin/DE, I. Willenberg, Detmold/DE, A. Preiß, Berlin/DE, I. Haase, Kulmbach/DE
- 
- ATW-A-003 **Auf der Spur von unerlaubten Stoffen in Nahrungsergänzungsmitteln und Sportlerlebensmitteln**  
I. Fransson, Neumünster/DE, R. Schriek, Neumünster/DE, C. Lorenz, Neumünster/DE, M. Weidner, Neumünster/DE
- 
- ATW-A-004 **Einfluss der Bratzeit auf die Bildung von Glyoxal und Methylglyoxal sowie stabiler Advanced Glycation End Products bei der Zubereitung von Hackfleisch**  
M. D. Eggen, Halle (Saale)/DE, M. A. Glomb, Halle (Saale)/DE
- 
- ATW-A-005 **Veränderungen im Terpenprofil von ätherischem Kümmelöl (Aetheroleum Carvi) bei Lagerung unter praxisnahen Bedingungen**  
H. Bitterling, Bad Boll/DE, P. Lorenz, Bad Boll/DE, W. Vetter, Hohenheim/DE, D. R. Kammerer, Bad Boll/DE, F. C. Stintzing, Bad Boll/DE
- 
- ATW-A-006 **Charakterisierung von Proteinen aus Erbsen sowie Proteinfasern und Proteinrückständen der Erbsenschale mittels bottom-up-Massenspektrometrie nach dünnenschichtchromatographischer Trennung**  
S. Schefer, Hamburg/DE, S. Rohn, Berlin/DE
- 
- ATW-A-007 **Evaluierung einer Pestizid-Multimethode für Kreuzkümmel mittels LC-MS/MS mit QuEChERS und der Enhanced Matrix Removal - Lipid Aufreinigung (EMR-Lipid)**  
I. Brand, Berlin/DE, J. Kroschwald, Berlin/DE, G. Witt, Berlin/DE
- 
- ATW-A-008 **Kaffeeirschen – Superfood mit Kaffeekick**  
N. Buck, Freising/DE, D. Wohlt, Freising/DE, A. Winter, Freising/DE, E. Ortner, Freising/DE
- 
- ATW-A-009 **Nachweis neuartiger Maillard-Pyridinium-Proteinmodifikationen in Lysin-Carbonyl-Modellreaktionen und in Lebensmitteln**  
R. Rau, Halle (Saale)/DE, M. A. Glomb, Halle (Saale)/DE
- 
- ATW-A-010 **Mikroplastik in Fischereierzeugnissen – Vergleich und Optimierung von Aufarbeitungsmethoden**  
J. Süßmann, Hamburg/DE, T. Krause, Kiel/DE, D. Martin, Kiel/DE, E. Walz, Karlsruhe/DE, R. Greiner, Karlsruhe/DE, E. Fischer, Hamburg/DE, T. Hackl, Hamburg/DE, S. Rohn, Berlin/DE, J. Fritsche, Kiel/DE
- 
- ATW-A-011 **Charakterisierung von Peptiden und Vorhersage des Retentionsverhaltens mit Hilfe der Hochleistungsdünnenschichtchromatographie**  
S. Rohn, Berlin/DE, M. Treblin, Hamburg/DE, T. von Oesen, Kiel/DE, L.-C. Class, Hamburg/DE, G. Kuhnen, Hamburg/DE, I. Clawin-Rädecker, Kiel/DE, D. Martin, Kiel/DE, J. Fritsche, Kiel/DE

- ATW-A-012 **Was das Mikroskop sonst noch findet – die histologische Untersuchung von Lebensmitteln**  
O. Aust, Krefeld/DE, F. Attig, Krefeld/DE
- ATW-A-013 **Gehalte von wertgebenden n-3-Fettsäuren in Nahrungsergänzungsmitteln**  
A. Zartmann, Erlangen/DE, S. Hammann, Erlangen/DE
- ATW-A-014 **Enzymatische Synthese von Triacylglyceriden mit Furanfettsäuren (FuFAs) unter Einsatz der rekombinanten Lipase von *Candida antarctica***  
I. Hottum, Stuttgart/DE, N. Wiedmaier-Czerny, Stuttgart/DE, W. Vetter, Stuttgart/DE
- ATW-A-015 **Charakterisierung von Roggen- und Gerstenproteinen zur Herstellung geeigneter Referenzmaterialien für die Glutenanalytik**  
M. Xhaferaj, Karlsruhe/DE, K. A. Scherf, Karlsruhe/DE
- ATW-A-016 **Strukturanalyse von Proteinen an Grenzflächen**  
H. Kieserling, Berlin/DE, A. M. Wagemans, Berlin/DE, S. Drusch, Berlin/DE, S. Rohn, Berlin/DE
- ATW-A-017 **Analyse Zöliakie-aktiver Peptide in Weizenmehl**  
M. Lay, Freising/DE, S. Geißlitz, Karlsruhe/DE, K. Scherf, Karlsruhe/DE
- ATW-A-018 **Charakterisierung kovalenter und ferulasäurehaltiger Polysaccharidgele mittels Pulsed field gradient-stimulated echo (PFG-STE)-NMR**  
F. Junker, Karlsruhe/DE, K. Michalski, Karlsruhe/DE, G. Guthausen, Karlsruhe/DE, M. Bunzel, Karlsruhe/DE
- ATW-A-019 **Bestimmung von THC und THCA sowie weiteren Cannabinoiden in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MSMS nach Derivatisierung**  
M. Kronen, Krefeld/DE, K. Steigerwald, Krefeld/DE, H. Schäfer, Krefeld/DE
- ATW-A-020 **Entwicklung und Anwendung einer 2D-Gelelektrophorese-Methode für verschiedene Weizenarten**  
L. Buck, Karlsruhe/DE, S. Geißlitz, Karlsruhe/DE, K. A. Scherf, Karlsruhe/DE
- ATW-A-021 **Quantifizierung von Amylase-Trypsin-Inhibitoren in unterschiedlichen Biersorten und während des Brauprozesses**  
S. Jöstl, Karlsruhe/DE, S. Geißlitz, Karlsruhe/DE, K. A. Scherf, Karlsruhe/DE
- ATW-A-022 **Evaluation and comparison of phenolic compounds in herbal liqueurs by multidimensional analytical platforms**  
L. Montero, Essen/DE, O. J. Schmitz, Essen/DE, S. W. Meckelmann, Essen/DE
- ATW-A-023 **Identifizierung und Evaluierung geeigneter Biomarker zur Quantifizierung des Molkenproteingehalts in Schnittkäse**  
S. Rohn, Berlin/DE, T. von Oesen, Kiel/DE, M. Treblin, Hamburg/DE, I. Clawin-Rädecker, Kiel/DE, D. Martin, Kiel/DE, W. Hoffmann, Kiel/DE, K. Schrader, Kiel/DE, J. Fritsche, Kiel/DE
- ATW-A-024 **Charakterisierung der Lipide in grünen Arabica und Robusta Kaffeebohnen**

**mittels LC-IM-qTOF-MS**

S. W. Meckelmann, Essen/DE, A. C. R. Silva, Essen/DE, R. Garrett, Rio de Janeiro/BR,

C. M. R. Rezende, Rio de Janeiro/BR

- 
- ATW-A-025      **gcims-tools Vorschau eines Python-Moduls zur multivariaten Auswertung von GC-IMS Daten**  
J. Christmann, Mannheim/DE, P. Weller, Mannheim/DE
- 
- ATW-A-026      **Shelf-Life Prediction based on Peptidomics in combination with Deep Learning Applications – A Modell Approach**  
L.-C. Class, Hamburg/DE, G. Kuhnen, Hamburg/DE, S. Rohn, Berlin/DE, J. Kuballa, Hamburg/DE
- 
- ATW-A-027      **Authentizitätsprüfung monofloraler Honige anhand des flüchtigen Profils mittels HS-GCxIMS und GC-MS**  
A. Augustini, Hamm/DE, M. Dahlheimer, Hamm/DE, T. Bußmann, Hamm/DE, P. Zech, Detmold/DE, S. Sielemann, Hamm/DE
- 
- ATW-A-028      **Entwicklung einer UHPLC-DAD-Methode zur Charakterisierung von Carotinoiden in Kartoffeln**  
S. Behne, Braunschweig/DE, L. Myrrhe, Braunschweig/DE, P. Winterhalter, Braunschweig/DE
- 
- ATW-A-029      **Genetic Profiling: Bestimmung der biologischen Identität von Apfelrohware und Apfelprodukten**  
A. Haferkorn, Hamburg/DE, B. Illarionov, Hamburg/DE, M. Fischer, Hamburg/DE
- 
- ATW-A-030      **Ermittlung der Gehalte von Phyllodulcin und Hydrangenol in den Blättern der Hortensie (Hydrangea macrophylla)**  
C. Schubert, Jena/DE, O. Neye, Jena/DE, K. Olbricht, Dresden/DE, V. Böhm, Jena/DE
- 
- ATW-A-031      **Etablierung verschiedener Methoden zur Bestimmung von Interaktionen zwischen Procyanidinen und Proteinen**  
P. Mayer, Stuttgart/DE, B. Claasen, Stuttgart/DE, M. Buchweitz, Stuttgart/DE
- 
- ATW-A-032      **ELISA - Schnellmethode zur Analyse der Glutenzusammensetzung in Weizenmehl?**  
C. Schuster, Freising/DE, J. Huen, Bremerhaven/DE, T. Weiß, Darmstadt/DE, K. A. Scherf, Karlsruhe/DE
- 
- ATW-A-033      **Differenzierung von Edel- und Konsumkakao (Theobroma cacao L.) durch ein CRISPR-Cpf1 in vitro Assay**  
F. Rostami, Hamburg/DE, N. Wax, Hamburg/DE, M. Druschka, Hamburg/DE, M. Fischer, Hamburg/DE
- 
- ATW-A-034      **Effekte der Hochdruckbehandlung und der Sterilisierung auf die lipophile, antioxidative Kapazität von Grünkohl**  
S. Hopfhauer, Jena/DE, M. Schmidt, Jena/DE, U. Schwarzenbolz, Dresden/DE, V. Böhm, Jena/DE
- 
- ATW-A-035      **Authentizitätsprüfung und Qualitätskontrolle von Zitrusfruchtproben anhand des**

**flüchtigen Profils mittels HS-GCxIMS und HS-GC-MS**

H. Schanzmann, Hamm/DE, A. Augustini, Hamm/DE, D. Krygier, Hamm/DE, S.

Hillebrand, Holzminden/DE, T. Esatbeyoglu, Hannover/DE, S. Sielemann, Hamm/DE

ATW-A-036 **VOC-basiertes Profiling mittels GC-(ITD)MS/MS-IMS und maschinellem Lernen**

L. Bodenbender, Mannheim/DE, P. Weller, Mannheim/DE, S. Rohn, Berlin/DE

ATW-A-037 **Quantitative Bestimmung von Aminen aus dem Abbau von Glucosinolaten**

L. Andernach, Großbeeren/DE, H. Hoffmann, Großbeeren/DE, F. S. Hanschen, Großbeeren/DE

ATW-A-038 **Unterscheidung von Omega-3 und Omega-6 Fettsäuren als Methylester mittels GC/MS-SIM**

K. Lehnert, Hohenheim/DE, W. Vetter, Hohenheim/DE

**Aktuelle Themen: Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tabak**

ATW-B-001 **Furocumarine: Phototoxische Substanzen in nicht reglementierten kosmetischen Mitteln**

A. M. Voigt, Hürth/DE, S. Freff, Hürth/DE

ATW-B-002 **Cyclosiloxane in kosmetischen Mitteln - Herausforderungen der Überwachung**

J. Bowers, Karlsruhe/DE, C. Baumung, Karlsruhe/DE

ATW-B-003 **Kein Bisphenol A mehr in Thermopapier – Problem gelöst?**

M. Kubicova, Dresden/DE, A. Greb, Dresden/DE, T. J. Simat, Dresden/DE

ATW-B-004 **Analytik geruchsaktiver Substanzen aus Lebensmittelkontaktmaterialien in wässrigen Migraten**

W. Raubach, Dresden/DE, N. Wolf, Dresden/DE, T. J. Simat, Dresden/DE

ATW-B-005 **Extraktion und Migration aus Naturlatexflaschensaugern**

L. Schneider, Dresden/DE, A. Greb, Dresden/DE, T. J. Simat, Dresden/DE

**Aktuelle Themen: Ernährung und Sensorik**

ATW-E-001 **Hay-like off-flavor of dried basil powder and frozen-thawed basil**

J. Liang, Stuttgart/DE, M. Spraul, Stuttgart/DE, Y. Zhang, Stuttgart/DE

ATW-E-002 **High-Throughput Analysis of Fruit Ripening by SIFT-MS**

C. Pfaff, Darmstadt/DE, A. Ingendoh, Darmstadt/DE, M. Perkins, Cambridge/GB, V. Langford, Christchurch/NZ

ATW-E-003 **Einfluss kommerzieller Hefen auf flüchtige Phenole in Rieslingwein**

M. Pour Nikfardjam, Weinsberg/DE, A. Traut, Weinsberg/DE, T. Farr, Weinsberg/DE, S. Bachmann, Weinsberg/DE, S. Hirn, Weinsberg/DE

- 
- ATW-E-004      **Neuartige thermische Abbauprodukte von Brassica-Glucosinolaten**  
H. Hoffmann, Großbeeren/DE, L. Andernach, Großbeeren/DE, F. S. Hanschen, Großbeeren/DE
- 
- ATW-E-005      **Freie Fettsäuren als Auslöser für Backlipase-induzierte Fehleraromen in Feinen Backwaren**  
C. D. Stemler, Karlsruhe/DE, K. A. Scherf, Karlsruhe/DE
- 
- ATW-E-006      **Reaktionen zwischen sekundären Lipidoxidationsprodukten und Zuckerabbauprodukten**  
S. Grebenteuch, Berlin/DE, S. Klaußnitzer, Berlin/DE, L. W. Kroh, Berlin/DE, S. Rohn, Berlin/DE
- 
- ATW-E-007      **Reaktionen von phenolischen Verbindungen und Kohlenhydraten im Rahmen der nicht-enzymatischen Bräunung**  
L. V. Bork, Berlin/DE, C. Kanzler, Berlin/DE, S. Rohn, Berlin/DE
- 
- ATW-E-008      **Untersuchung der Bildung von Benzylisothiocyanat-Getreideproteinaddukten in Gemüse-angereicherten Broten**  
M. Krell, Hamburg/DE, L. Cvancar, Hamburg/DE, M. Poloczek, Hamburg/DE, F. S. Hanschen, Großbeeren/DE, S. Rohn, Berlin/DE
- 
- ATW-E-009      **Bildung von C<sub>4</sub>-Furanonen in der Maillard-Reaktion von Maltose und L-Lysin**  
V. K.-Y. Fan, Berlin/DE, S. Rohn, Berlin/DE, C. Kanzler, Berlin/DE
- 
- ATW-E-010      **Untersuchungen zur Bildung von Zwischenprodukten und Farbstoffen der Maillard-Reaktion in Keksen**  
H. Mella, Berlin/DE, S. Rohn, Berlin/DE, C. Kanzler, Berlin/DE
- 
- ATW-E-011      **Enthält haushaltsüblich zubereiteter Benifuuki-Grüntee gesundheitlich relevante Mengen an EGCg<sup>3</sup>Me?**  
B. F. Zimmermann, Bonn/DE, T. Paquignon, Bonn/DE, F. Rezaeian, Bonn/DE, M. Scholz, Bonn/DE
- 
- ATW-E-012      **Effekt kombinierter Inkubationen mit Lebensmittelinhaltsstoffen auf das nukleäre Level von Nrf2 in Caco-2**  
D. Hahn, Erlangen/DE, M. Pischetsrieder, Erlangen/DE
- 
- ATW-E-013      **Systematische Untersuchungen zur antioxidativen Kapazität und zum volatilen Profil von Tenebrio molitor Larven unter verschiedenen Trocknungsregimen**  
C. Keil, Berlin/DE, S. Grebenteuch, Berlin/DE, N. Kröncke, Bremerhaven/DE, C. Kanzler, Berlin/DE, F. Kulow, Berlin/DE, S. Pfeif, Berlin/DE, G. Boeck, Berlin/DE, H. Haase, Berlin/DE, R. Benning, Bremerhaven/DE
- 
- ATW-E-014      **Einfluss der Verarbeitung und der Lebensmittelmatrix auf den In-vitro-Verdau sowie die Bioverfügbarkeit phenolischer Verbindungen des Gewöhnlichen Schneeballs (Viburnum opulus)**  
T. Esatbeyoglu, Hannover/DE, G. Ozkan, Istanbul/TR, T. Kostka, Hannover/DE, E.

Capanoglu, Istanbul/TR

ATW-E-015 **Biozugänglichkeit von Polyphenolen aus verschiedenen Apfelsorten während dem Verzehr**

J. Kaeswurm, Stuttgart/DE, M. Burandt, Stuttgart/DE, P. Mayer, Stuttgart/DE, M. Buchweitz, Stuttgart/DE

ATW-E-016 **NAOMI – Auf der Fährte des nasalen Metabolismus**

N. Kornbausch, Erlangen/DE, A. Buettner, Erlangen/DE, H. M. Loos, Erlangen/DE, S. Hackenberg, Würzburg/DE, M. Steinke, Würzburg/DE, R. Reynaud, Dijon/FR, J. L. Le Quéré, Dijon/FR, F. Neiers, Dijon/FR, T. Thomas-Danguin, Dijon/FR, J. M. Heydel, Dijon/FR

ATW-E-017 **Headspace-Gaschromatographie-Ionenmobilitätsspektrometrie (HS-GC-IMS) für non-targeted VOC-profiling von fermentierten Milchprodukten**

C. Capitain, Mannheim/DE, M. Berzak, Mannheim/DE, F. Nejadi, Berlin/DE, S. Junne, Berlin/DE, P. Neubauer, Berlin/DE, P. Weller, Mannheim/DE

ATW-E-018 **Risiko-Nutzen-Analyse des Verzehrs von Wildkräutern anhand von Risikomatrix und Vitaminanalyse mit LC-MS/MS**

F. V. Huber, Hamburg/DE, E. Jantzen, Hamburg/DE, J. Kuballa, Hamburg/DE, K. Riehn, Hamburg/DE, M. Schröder, Hamburg/DE

ATW-E-019 **Sensorische Beurteilung von klimabedingten Fehlnoten in Weißwein und Minimierung der Sonnenbrandschäden bei Weintrauben durch Einsatz von Tonerden und Beschattung**

C. Szmania, Neustadt (Weinstraße)/DE, J. Waber, Neustadt (Weinstraße)/DE, U. Fischer, Neustadt (Weinstraße)/DE

## Aktuelle Themen: Futtermittel



ATW-F-001 **Algen in Futtermittel**

C. Steiner, Berlin/DE, L. Anders, Berlin/DE

ATW-F-002 **Futtermittelmikroskopie**

D. Angetter, Berlin/DE, D. Brüning, Berlin/DE, S. Ronczka, Berlin/DE, L. Anders, Berlin/DE

## Aktuelle Themen: Lebensmittel(bio)technologie



ATW-L-001 **Reduktion des grünen und bohigen Fehlromas in Sojadrink: Abbau von (E,E)-2,4-Decadienal durch die Fermentation mit *Lycoperdon pyriforme***

A. Nedele, Stuttgart/DE, R. Schiebelbein, Stuttgart/DE, A. Bär, Stuttgart/DE, Y. Zhang, Stuttgart/DE

- ATW-L-002      **Pektine als Emulgatoren - Gezielte Extraktion und Untersuchung von Struktur-Eigenschafts-Beziehungen**  
H. Eichhöfer, Karlsruhe/DE, B. Bindereif, Karlsruhe/DE, H. P. Karbstein, Karlsruhe/DE, U. van der Schaaf, Karlsruhe/DE, M. Bunzel, Karlsruhe/DE, D. Wefers, Halle (Saale)/DE
- 
- ATW-L-004      **Strukturelle Veränderungen von Ballaststoffpolysacchariden aus Apfeltrester unter thermischer und/oder mechanischer Belastung**  
A. Trabert, Karlsruhe/DE, V. Schmid, Karlsruhe/DE, M. A. Emin, Karlsruhe/DE, H. P. Karbstein, Karlsruhe/DE, M. Bunzel, Karlsruhe/DE
- 
- ATW-L-005      **Bildung funktioneller Proteinaggregate durch UV-B vermittelte strukturelle Destabilisierung**  
L. Fitzner, Kiel/DE, K. Schwarz, Kiel/DE, J. K. Keppler, Wageningen/NL

## Aktuelle Themen: Mikrobiologie und Hygiene

- ATW-M-001      **Gesund und frisch geliefert? - Vorsicht beim Smoothie-Kauf im Netz**  
J. Keller, Karlsruhe/DE, D. Noack, Karlsruhe/DE, T. Rajcic de Rezende, Karlsruhe/DE
- 
- ATW-M-002      **UV-B Behandlung von Basilikum und Salat zur Erhöhung der Produktqualität**  
T. Pöhl, Göttingen/DE, H.-D. Werlein, Hannover/DE, T. Esatbeyoglu, Hannover/DE, S. Neugart, Göttingen/DE
- 
- ATW-M-003      **Aufklärung von Infektionsketten in Lebensmitteln mittels Next Generation Sequencing am Beispiel eines Salmonella Muenchen Ausbruchs**  
C. Schäfers, Hamburg/DE, J. Overhoff, Hamburg/DE, A. Lehmacher, Hamburg/DE, A. Reichstein, Hamburg/DE, P. Busch, Hamburg/DE, T. Börs, Hamburg/DE, J. Riehle, Hamburg/DE, A. Wille, Hamburg/DE, A. Ferner, Hamburg/DE

## Weitere Themen

- ATW-W-001      **Einfluss der Secaline und ihren Wechselwirkungen mit anderen Inhaltsstoffen auf die Brotqualität des Roggens**  
M. Oest, Hamburg/DE, A. Lübke, Hamburg/DE, A. Voss, Hamburg/DE, H. Kaiser, Quakenbrück/DE, A. Juadjur, Quakenbrück/DE, U. Bindrich, Quakenbrück/DE, S. Rohn, Berlin/DE
- 
- ATW-W-002      **25 Jahre Monitoring - Eine wichtige Säule im gesundheitlichen Verbraucherschutz**  
K. Roth, Würzburg/DE, H. Harms, Berlin/DE, P. Wend, Berlin/DE
- 
- ATW-W-003      **Einfluss einer Schwefel-Biofortifizierung auf den Sulfolipidgehalt von zwei ausgewählten Salatsorten**  
T. Körber, Hamburg/DE, T. Sitz, Hamburg/DE, M. Abdalla, Kiel/DE, K. Mühling, Kiel/DE, S. Rohn, Berlin/DE

- ATW-W-004 **Einfluss der Matrix auf den thermischen Abbau von Glucosinolaten**  
M. Renz, Großbeeren/DE, S. Rohn, Berlin/DE, F. S. Hanschen, Großbeeren/DE
- ATW-W-005 **Charakterisierung ausgewählter Mikroalgen und Cyanobakterien als Quelle antioxidativ wirkender Verbindungen**  
S. Rohn, Berlin/DE, M. Almendinger, Bad Belzig/DE, F. Saalfrank, Nuthetal/DE, E. Kurth, Nuthetal/DE, M. Springer, Berlin/DE, D. Pleissner, Bad Belzig/DE
- ATW-W-006 **Der Einfluss von Phenolsäurederivaten auf die Grenzflächeneigenschaften von Proteinfilmen**  
A. Bock, Berlin/DE, H. Kieserling, Berlin/DE, S. Drusch, Berlin/DE, S. Rohn, Berlin/DE
- ATW-W-007 **Cyanobakterien und Cyanotoxine in ausgewählten Brandenburger Seen**  
S. Rohn, Berlin/DE, N. Graeber-Berendts, Bad Belzig/DE, R. Storandt, Bad Belzig/DE, S. Schönfelder, Bad Belzig/DE, D. Pleissner, Bad Belzig/DE
- ATW-W-008 **„Scavenger“-Potential von Aminokomponenten während der simulierten Verdauung von Dicarbonylverbindungen**  
F. Manig, Dresden/DE, S. Treibmann, Dresden/DE, C. Fromm, Dresden/DE, T. Henle, Dresden/DE
- ATW-W-009 **Expression von isotoopenmarkiertem Mal d 1 in Minimalmedium**  
L. Straub, Stuttgart/DE, L. Rapp, Stuttgart/DE, M. Buchweitz, Stuttgart/DE
- ATW-W-010 **Lebensmittelchemie in der Schule**  
S. Mueche, Oldenburg/DE, V. Pietzner, Oldenburg/DE
- ATW-W-011 **Genotypisierung von Mandelsorten und die Quantifizierung des Bittermandelgehalts mittels double-mismatch allele-specific qPCR (DMAS-qPCR)**  
N. Wax, Hamburg/DE, M. Fischer, Hamburg/DE
- ATW-W-012 **Glucosinolatverteilung und Profile des Glucosinolatabbaus in Abhängigkeit vom Blattalter**  
V. Púčiková, Großbeeren/DE, S. Rohn, Berlin/DE, F. S. Hanschen, Großbeeren/DE
- ATW-W-013 **Transfer von Chlorparaffinen aus Backöfen in Lebensmittelsimulanz**  
O. Kappenstein, Berlin/DE, J. Sprengel, Stuttgart/DE, W. Vetter, Stuttgart/DE
- ATW-W-014 **Die große Lebensmittelchemie-Gehaltsumfrage der AG JLC 2020/21**  
AG JLC AG Junge Lebensmittelchemie, Frankfurt (Main)/DE, H. Becker, Kaiserslautern/DE, L. Böckstiegel, Karlsruhe/DE, H. Damm, Kaiserslautern/DE, M.-J. Dapp, Kaiserslautern/DE, T. K. Jochum, Kaiserslautern/DE, A. Lipphardt, Münster/DE, C. Wolf, Münster/DE
- ATW-W-015 **Die AG JLC stellt sich vor**  
M. Arndt, Hamburg/DE
- ATW-W-016 **Aktivierung von Makrophagen durch isolierte Polysaccharide aus Algen und Hiratake-Pilzen zur Untersuchung potenzieller synergistischer Effekte auf den Dectin-1-Rezeptor in vitro**

[N. Mordhorst, Winsen \(Luhe\)/DE](#), E. Thiemann, Winsen (Luhe)/DE, A. Kassen, Winsen (Luhe)/DE

[Impressum\(https://www.gdch.de/impressum.html\)](https://www.gdch.de/impressum.html)

[AGB\(https://www.gdch.de](https://www.gdch.de)

[/agb.html\)](#)

[Datenschutz\(https://www.gdch.de/no\\_cache/datenschutz.html\)](https://www.gdch.de/no_cache/datenschutz.html)