

## 51. Deutsche Lebensmittelchemietage 2023 in Bonn

### Wissenschaftliches Programm

Montag, 21.08.2023 (Hörsaalzentrum, Hörsaal 1+2)

09.00–09.20

Eröffnung

G. Hamscher, Gießen

Rektorat Uni Bonn

Vorsitz: A. Rexroth, Bonn

Plenarvortrag

09.20–09.50 P1: Verwertung von Nebenströmen als Beitrag zu nachhaltiger Lebensmittelproduktion:  
Auf dem Weg vom Reststoff zum natürlichen Zusatzstoff

A. Schieber, Bonn

Diskussionsvortrag

09.50–10.10 DV01: Charakterisierung von acht *Phaseolus vulgaris* L. Sorten und Bestimmung ihrer  
Eignung zur Proteingewinnung

L. Vieler, Bonn

10.10–10.40 Kaffeepause, Postersession und Firmenausstellung (b-it, Raum 0.107+0.108)

10.20 (Hörsaal 3+4, Hörsaalzentrum)

Firmenpräsentation

Ethylenoxid – robust und sensitiv bestimmen Dank Headspace Trap und GC/MS TQ

S. Schröder, SHIMADZU Deutschland GmbH

Vorsitz: AG JLC 1

Diskussionsvorträge

10.40–11.00 DV02: Gewinnung von Mungbohnenproteinen durch verschiedene Isolationsmethoden

C. Wintersohle, Bonn

11.00–11.20 DV03: Transfer von Kontaminanten und Mineralstoffen aus dem Futter in essbare  
Insekten – Problem oder Potenzial für Lebensmittelqualität und -sicherheit?

R. Maul, Kiel

11.20–11.40 DV04: Analytik von unerwünschten Kohlenwasserstoffen (MOSH/MOAH) in  
Lebensmitteln: Etablierung einer neuen Routine-Methode zur separaten Bestimmung von MOAH mit  
1–2 und  $\geq 3$  aromatischen Ringen

M. Lommatzsch, Köln

11.40–12.00 DV05: Sehr schnelle gaschromatographische Analyse

P. Boeker, Bonn

12.00–12.20 DV06: Computersimulation gaschromatographischer Trennungen: Chancen für die  
Lebensmittelanalytik

T. Brehmer, Bonn

12.20–13.50 Mittagspause, Postersession und Firmenausstellung

Vorsitz: F. Heckel, Köln  
13.50–14.20 Posterflashtalks 1

Diskussionsvorträge

14.20–14.40 DV07: Häm-Eisen induziert oxidativen Stress, Lipidperoxidation und DNA-Schäden in humanen Darmepithelzellen  
S. Wittmann, Kaiserslautern

14.40–15.00 DV08: Cannabinoidgehalte und -profile in Hanfsamenspeiseölen und deren Beeinflussung durch thermische Prozessierung  
N. Lindekamp, Berlin

15.00–15.30

Kaffeepause, Postersession und Firmenausstellung (b-it, Raum 0.107+0.108)

15:10 (Hörsaal 3+4, Hörsaalzentrum)

Firmenpräsentation

Helium Sparen in der GC/MS: Die neue HydroInerte EI Ionenquelle  
AGILENT Technologies Deutschland GmbH

Vorsitz: AG JLC 2

Plenarvortrag

15.30–16.00 P2: Abgrenzung von Arzneimitteln und Lebensmitteln – Regelungen und Herausforderungen  
W. Knöss, Bonn

Diskussionsvorträge

16.00–16.20 DV09: Biphasische Freisetzung als Screening Plattform zur Abschätzung von Bioverfügbarkeitsunterschieden unterschiedlicher Curcuma-Formulierungen  
M. B. Brenner, Bonn

16.20–16.40 DV10: Biosynthese von Selenanopartikeln in Pflanzen  
J. Verstegen, Bonn

16.40–17.00 Kaffeepause, Postersession und Firmenausstellung (b-it, Raum 0.107+0.108)

16:45 Firmenexkursion

C.Gerhardt GmbH & Co. KG, Königswinter

17.00–19.00 Career-Day (AG-JLC, Hörsaalzentrum, Hörsaal 5+6)

19.15–20.15 Öffentlicher Abendvortrag (Hörsaalzentrum, Hörsaal 1+2)

Mit Bodenrobotern und Drohnen im Feld – ein digitaler Beitrag zur nachhaltigeren Nutzpflanzenproduktion

H. Kuhlmann, Bonn

Dienstag, 22.08.2023 (Hörsaalzentrum, Hörsaal 1+2)

09.00–11.00 Festsitzung

11.00–11.30 Kaffeepause, Postersession und Firmenausstellung (b-it, Raum 0.107+0.108)

11:10 (Hörsaal 3+4, Hörsaalzentrum)

Firmenpräsentation

M. Macht, 4D in MS of Food Safety and Quality

BRUKER Daltonics Deutschland GmbH & Co. KG

Vorsitz: A. Ferner, Hamburg

Plenarvortrag

11.30–12.00 P3:

Werner-Baltes-Preisträger 2023

Authentisch, hochwertig und sicher? Was Lipide über unsere Lebensmittel verraten können

S. Hammann, Erlangen

Diskussionsvorträge

12.00–12.20 DV11: Sensorische Bewertung von klimabedingten Fehlparomen im Wein und Einfluss von Bekämpfungsstrategien gegen Sonnenbrand bei Weißweintruben auf die Weinsensorik

C. Szmania, Neustadt (Weinstraße)

12.20–13.50 Mittagspause – *Arbeitstitel* Workshop „Fehlgerüche in Wein“ inkl. Tasting (AG JLC)

Vorsitz: AG JLC 3

13.50–14.20 Posterflashtalks 2

Diskussionsvorträge

14.20–14.40 DV12: Chemische und sensorische Bewertung der Adstringenz-Modulation in Rotwein

F. Weber, Witzhausen

14.40–15.00 DV13: Bockshornklee + Haferflocken = Walnuss: Das Aroma von Walnüssen molekularsensorisch entschlüsselt

C. A. Stübner, Freising

15.00–15.20 DV14: Mögliche Einflussfaktoren auf die Allergenität verschiedener Apfelsorten

J. Kaeswurm, Hamburg

15.20–15.40 DV15: Neue Reaktionswege in der Lipidoxidation – Bildung von aromaaktiven Methylketonen

S. Grebenteuch, Berlin

15.40–16.15 Kaffeepause, Postersession und Firmenausstellung

15:50 (Hörsaal 3+4, Hörsaalzentrum)

Firmenpräsentation

C. Rathmann, PFAS Analytik in Lebensmitteln

WATERS GmbH

16.15–17.15 Uhr Mitgliederversammlung

Tagesordnung:

TOP 1 Bericht des Vorstandes

TOP 2 Anträge von Mitgliedern (Deadline 31.07.)

TOP 3 Verschiedenes

ab 18.00 Geselliger Abend (Einlass, Wissenschaftszentrum Bonn-Bad Godesberg)

Mittwoch, 22.08.2023 (Hörsaalzentrum, Hörsaal 1+2)

Vorsitz: AG JLC 4

Plenarvortrag

09.00–09.30 P4 Thema: Lebensmittelrecht

B. Bienzle, Stuttgart

Diskussionsvorträge

09.30–09.50 DV16: Green Claims oder Greenwashing – Was ist erlaubt und was nicht?

A. Rexroth, Bonn

09.50–10.10 DV17: Food Defence – eine Standortbestimmung

P. W. Elsinghorst, Garching

10.10–10.30 DV18: Analytik von PFAS aus Fluorpolymer-beschichteten Küchenartikeln mittels TD-GC-MS

N. Wolf, Dresden

10.30–11.00 Kaffeepause, Postersession und Firmenausstellung (b-it, Raum 0.107+0.108)

10:40 (Hörsaal 3+4, Hörsaalzentrum)

Firmenpräsentation

Dr. Ingo M. Jenneckens, Bioanalytische Testkits für A (wie Allergene) bis Z (wie Zearalenon)

Gold Standard Diagnostics Budapest Kft.

Vorsitz: C. Dawid, Freising

11.00–11.30 Posterflashtalks 3

Diskussionsvorträge

11.30–11.50 DV19: „Zukunftslabor 2030“ – Analyse von Fleischverderb am aktuellen Beispiel von Hackfleisch

U. Busch, Oberschleißheim

11.50–12.10 DV20: Kultivierung von Pilzkulturen im Mikro-Maßstab als effektives Instrument für das Screening von Toxinen in Lebensmitteln und in Futtermitteln

S. Kalinina, Münster

12.10–12.30 DV21: Werden planare Assays In-vitro-Assays ersetzen?

G. Morlock, Gießen

12.30–12.50 DV22: Nutzung komplexer Proteinprofile für neue Ansätze im Bereich der Honigauthentizität

S. Murr, Stuttgart

12.50–13.00 Posterpreisverleihung  
C. Herles, Dresden

13.00–13.15 Schlusswort  
G. Hamscher, Gießen

[www.gdch.de/lchtage2023](http://www.gdch.de/lchtage2023)