



**Lebensmittelchemische
Gesellschaft**

**Fachgruppe in der
Gesellschaft Deutscher
Chemiker**

**Regionalverband
Nord**

Arbeitstagung 2012

Im

**Institut für
Organische Chemie
Leibnitz Universität Hannover**

Programm

19. - 20. März 2012



Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

Im Namen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft und des Instituts für Lebensmittelchemie der Universität Hannover möchte ich Sie ganz herzlich zu unserer diesjährigen Regionalverbandstagung einladen, die in diesem Jahr unter dem Motto „Food Science meets Industry“ stehen wird. Damit soll nicht nur der fachliche und wissenschaftliche Gedankenaustausch zwischen Hochschule, Industrie, staatlichen Überwachungsstellen und Privatlaboren untereinander gestärkt sondern erstmalig auch der Austausch zwischen akademischen Nachwuchskräften und den Unternehmen gezielt gefördert werden.

Mit insgesamt 27 Beiträgen u.a. aus den Bereichen Lebensmittelanalytik, Ergebnissen aus Lebensmitteluntersuchungen, Verpackung, Biotechnologie und Kosmetik erwartet uns in diesem Jahr wieder ein hochkarätiges wissenschaftliches Programm mit vielen wertvollen Diskussionen. Zudem werden zwei Firmen Einblick in ihr Unternehmen geben und sich als potentieller Arbeitgeber vorstellen. Ausserdem wird es eine Exkursion in das Lebensmittelchemische Institut Hannover geben und einen Einblick in die neu gegründete Hamburg School of Food Science.

Raum für vertiefende Gespräche bietet das Get-together am Abend im Restaurant „Zwischenzeit“ zu dem ich Sie ganz herzlich begrüßen möchte.

Ich freue mich auf viele interessante Beiträge, viele wertvolle Gespräche und einen regen Austausch.

Ihre

K. Hoenicke



Anmeldung:

Anmeldung bis **spätestens 09. März 2012** auf beigefügtem Formular an:
Dr. Katrin Hoenicke
Neuländer Kamp 1
21079 Hamburg
eMail: KatrinHoenicke@eurofins.de
Fax: 040 – 49294 99720

oder einfach per Internet :

<http://www.chemie.uni-hamburg.de/lc/food-science-meets-industry/Anmeldung.html>

Die Tagung wird von der Zentralstelle für die Fortbildung von Lebensmittelchemikern (ZFL) als Fortbildungsveranstaltung anerkannt. Für Teilnehmer, die am Zertifizierungsverfahren der ZFL teilnehmen wollen, ist eine Anmeldung obligatorisch

PROGRAMM 19. MÄRZ 2012	
10.00-12.00	<i>Exkursion Institut für Lebensmittelchemie</i>
13.00-13.30	Begrüßung <i>Dr. Katrin Hoenicke</i> <i>Vorsitzende RV Nord</i> Grußworte <i>Prof. Dr. Dr. Berger</i> <i>Leiter Institut für Lebensmittelchemie, Leibniz Universität Hannover</i> <i>Dr. Ulrich Nehring</i> <i>Vorstand LChG</i>
Plenarvortrag	
13.30-14.00	Migration von NIAS: Herausforderung für Analytiker und Gesetzgeber <i>Dr. Ulrich Nehring, Institut Nehring</i>
Unternehmenspräsentation	
14.00-14.20	Hamburg School of Food Science <i>Prof. Dr. Markus Fischer</i>
14.20-14.40	Eurofins <i>Katrin Husmann</i>
14.40-15.00	Mars <i>Dr. Hélène Cappe-Fontain</i>
15.00-15.30	Kaffeepause und Gespräche an Unternehmensständen
Posterpräsentationen	
15.30-15.40	Charakterisierung von Forellen aus niedersächsischer Aquakultur mit Hilfe der Fettsäureverteilung <i>Susanne Bocker, LAVES Oldenburg</i>
15.40-15.50	Aktuelle Untersuchungen zum trans-Fettsäuregehalt von frittierten Backwaren aus bäckereihandwerklicher Herstellung <i>Katharina Petersen, HAW Hamburg</i>
15.50-16.00	Validierung einer Methode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Kalbfleisch <i>Tina Huth, LAVES Oldenburg</i>

16.00-16.10	Lösungsmittelfreie Extraktion und Thermodesorptions-Analyse von Aromastoffen <i>Silke Schimanski, Universität Hannover</i>
16.10-16.20	Fraktionierung von Röstkaffeeextrakt mittels High-Speed Countercurrent Chromatography <i>Nils Kaiser, TU Braunschweig</i>
16.20-16.30	Spiral Coil Countercurrent Chromatography zur Fraktionierung von Grünkaffeeextrakt <i>Nils Kaiser, TU Braunschweig</i>
16.30-17.00	Kaffeepause und Gespräche an Unternehmensständen
17.00-17.10	Metals in Beer Brewing <i>Annika Burmeister, TU Braunschweig</i>
17.10 -17.20	Advances in the analysis of the substituent pattern of cellulose ethers by quantitative HPLC-ESI-MS <i>Julia Cuers, TU Braunschweig</i>
17.20 -17.30	Qualitative und quantitative Zusammensetzung der <i>Stratum corneum</i> Lipide der menschlichen Haut <i>KathrinTscherch, Universität Hamburg</i>
17.30 -17.40	Basidiomyceten, eine unterschätzte Quelle vielseitiger Enzyme <i>Matthias Rheinheimer, Universität Hannover</i>
17.40 -17.50	Charakterisierung einer rekombinanten Lipoxygenase (LOX) aus <i>Pleurotus sapidus</i> <i>Ina Plagemann, Universität Hannover</i>
Ab 19:00	Get-together im Restaurant „Zwischenzeit“ Verzehr auf eigene Kosten – um Anmeldung wird gebeten Im Werkhof Schaufelderstr. 11 30167 Hannover

PROGRAMM 20. MÄRZ 2012	
9.00-9.20	Neuwahlen des Vorstandes Nord
9.20-9.40	Entwicklung einer Schnellmethode zur DNA-Analytik „vor-Ort“ <i>Franziska Vaagt, Universität Hamburg</i>
9.40-10.00	Aptamerrezeptoren – eine neuer Weg in der mikrobiellen Routineanalytik von Lebensmitteln? <i>Jan-Hinnerk Jarck, Universität Hamburg</i>
10.00-10.20	Analytik von Rückständen allergener Weinbehandlungsmittel <i>Carsten Carstens, Universität Hamburg</i>
10.20-10.40	Multiallergenscreening mittels Massenspektrometrie <i>Julia Heick, Universität Hamburg / Eurofins Analytik</i>
10.40-11.15	Kaffeepause, Postersession
11.15-11.35	MALDI-Imaging in der Kosmetikindustrie - eine Methode zur Lokalisation von endogenen und exogenen Substanzen in <i>ex-vivo</i> Humanhaut <i>Bernd Enthaler, Universität Hamburg / Beiersdorf AG</i>
11.35-11.55	Identifizierung potentieller Metabolit-Biomarker zu Diabetes mellitus mittels UHPLC-UHR-QTOF-MS <i>Ernst Meiß, Universität Hamburg</i>
11.55-12.15	Speisepilze im Solarium: Eine neue Option zur Vorbeugung von Vitamin D-Mangel <i>Maximilian Wittig, Universität Hannover</i>
12.15-13.10	Mittagspause Für die Mittagspause steht die Hauptmensa Callinstr. / Am Schneiderberg zur Verfügung

13.10-13.30	Ölpest im Reis?- Analytik von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln Dr. Annette Meyer, <i>Eurofins WEJ Contaminants</i>
13.30-13.50	Analyse und Verbreitung von gebundenem Glycidol (2,3-Epoxy-1-propylester) und monochlorierten Propandiolen (MCPD) in Lebensmitteln Jan Kuhlmann, <i>SGS Germany</i>
13.50-14.10	Die Anforderung des Marktes an analytische Dienstleistungslabore: Ist gute Analytik (gut) genug ?! Jochen Riehle, <i>Eurofins Dr. Specht Laboratorien</i>
14.10-14.30	Biotechnologische Erzeugung von hochwertigen Aromastoffen aus Nebenströmen der Lebensmittelindustrie Matthias Rheinheimer, <i>Universität Hannover</i>
14.30-15.00	Kaffeepause, Postersession
15.00-15.20	Entwicklung einer neuartigen membranchromatographischen Methode zur Isolierung von Anthocyanen aus Heidelbeeren und anderen anthocyanhaltigen Früchten Andreas Juadjur, <i>TU Braunschweig</i>
15.20-15.40	Proteomics revisited - Zweidimensionale Hochleistungsdünnschichtchromatographie mit massenspektrometrischer Detektion zur Analyse von Proteinen Kathrin Tscherch, <i>Universität Hamburg</i>
15.40-16.00	Bestimmung von antioxidativ wirksamen Verbindungen mithilfe des HPLC-online-TEAC Assays Caterina Hünninger, <i>Universität Hamburg</i>
16:00 -16.20	Aktivitäts-geleitete Isolierung biologisch aktiver Resvertrrol-Oligomere aus Weinrebenextrakten (<i>Vitis vinifera</i>) Sebastian Macke, <i>TU Braunschweig</i>
16.20-16.30	Verabschiedung

ALLGEMEINE HINWEISE	
Tagungsort	Institut für Organische Chemie Leibnitz Universität Hannover Schneiderberg 1b 30167 Hannover
Anfahrt	Per Bahn / S-Bahn: Gehen Sie vom Hauptbahnhof aus zu Fuß durch die Innenstadt zur Station "Kröpcke" (ca. 5 Min. Fußweg). Nehmen Sie dort die Stadtbahnlinie 4 Richtung Garbsen oder 5 Richtung Stöcken bis zur Haltestelle "Schneiderberg". Von der Haltestelle bis zum Institut benötigen Sie zu Fuß ca. 2 Minuten.
Lageplan:	 <p>http://www.uni-hanno-ver.de/de/service/wegweiser/anfahrtsbeschreibung/</p>