



Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

die diesjährige Regionalverbandstagung findet in Erlangen, in den neuen Räumen der Lebensmittelchemie statt. Dafür ist es gelungen, gemeinsam mit der AG Junge LebensmittelchemikerInnen, und der Lebensmittelchemie am Standort Erlangen sowie der Firma Martin Bauer Group in Vestenbergsgreuth ein sehr interessantes und abwechslungsreiches Programm anzubieten. Auch dieses Jahr wird die Tagung, nach der guten Resonanz im letzten Jahr wieder zweitägig angeboten. Am ersten Tag findet eine Industrieexkursion bei Phytolab (Martin Bauer Group) in Vestenbergsgreuth statt. Am Abend ist ein gemütliches Beisammensein in Erlangen geplant, um dem Erfahrungsaustausch zwischen aktiven und passiven Mitgliedern in Universität, Industrie und Behörden ausreichend Raum zu geben. Damit sollte auch für die Jungen LebensmittelchemikerInnen die Möglichkeit bestehen, sich mit erfahrenen Kolleginnen und Kollegen auszutauschen und eigene Netzwerke zu knüpfen und auszubauen.

Eine wichtige Aufgabe der Regionalverbände ist es, den Gedankenaustausch auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und deren Nachbardisziplinen zu fördern und fachliche Anregungen zu vermitteln. Wir wollen den wissenschaftlichen Nachwuchs fördern und ihm Gelegenheit geben, wissenschaftliche Arbeiten in Form von Diskussionsbeiträgen zu gestalten. Dabei ist es wünschenswert, dass ein möglichst umfassendes Spektrum an Themen angesprochen wird.

Wir freuen uns auf eine interessante Tagung

Ihre Dr. Ulrich Busch Sammy Venegas Prof. Dr. Monika Pischetsrieder

## **Lebensmittelchemische Gesellschaft**

Fachgruppe in der GDCh

## **Regionalverband Bayern**

## **Arbeitstagung 2019**

## **Finales Programm**

**11. - 12. März 2019**

### **Industrieexkursion**

zu Phytolab in Vestenbergsgreuth und

**Friedrich-Alexander Universität Erlangen-Nürnberg (FAU)**

Lehrstuhl für Lebensmittelchemie

(Henriette Schmidt-Burkhardt Lehrstuhl)

Nikolaus-Fiebiger-Str. 10

91058 Erlangen

**mit 15 Fortbildungspunkten anerkannt**  
Veranstaltungscodes:  
007001832



## PROGRAMM 11. MÄRZ 2019

### Industrieexkursion

15:00 - 18:00

**PhytoLab GmbH & Co. KG**  
Dutendorfer Strasse 5-7  
91487 Vestenbergsgreuth  
www.phytolab.de

Zentrale  
Telefon: +49 (0) 916388-330

### Abendveranstaltung

ab 20:00

**Steinbach Bräu Erlangen**  
Vierzigmannstr. 4,  
91054 Erlangen  
Tel.: 09131 / 89 59 - 12

## PROGRAMM 12. MÄRZ 2019

### Begrüßung

09:00 - 09:30

*Vorsitzender des RV Bayern  
Dr. Ulrich Busch, LGL, Oberschleißheim*

*Vorsitzende der LChG  
Prof. Dr. Monika Pischetsrieder, Universität Erlangen-Nürnberg*

*Wahl der Regionalverbandvorsitzenden, des Regionalverbandvorsitzenden und der Stellvertretung für 2020-2022*

### Lebensmittelrecht

09:30 - 10:00

**Nutzen eines Frühwarnsystems im präventiven Verbraucherschutz**  
S. Lang, B. Müller, B. Ülker Celik, P. Wallner  
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL),  
Oberschleißheim

10:00 - 10:30

**Aktuelle Rechtsprechung**  
K. Brzezinski-Hofmann  
Forschungsstelle für deutsches und europäisches  
Lebensmittelrecht der Universität Bayreuth (FLMR)

10:30-11:00

**Information der Öffentlichkeit – Transparenz und Prävention**  
Andreas Meisterernst  
Meisterernst Rechtsanwälte, München

11:00 - 11:30

**Kaffeepause**

### Aktuelles aus der Praxis

11:30 - 11:50

**Erfahrungen bei der Beurteilung verarbeiteter Lebensmittel**  
Magnus Jezussek  
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL),  
Erlangen

11:50 - 12:10

**Analysemethoden zum Nachweis von Fremdproteinen und -Hydrolysaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen**  
B. Kranz, K. Dolch, C. Stader, M. Peukert, L. Wagner, S. Münch, S. Andrée, W. Jira, F. Schwägele, D. A. Brüggemann  
Max Rubner-Institut (MRI), Kulmbach

12:10 - 12:30

**Etablierung molekularbiologischer Methoden zum Nachweis und zur Identifizierung mariner Tierarten**  
G. Spielmann, U. Busch, I. Huber  
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL),  
Oberschleißheim

12:30 – 12:45

**Diskussion**

12:45 – 14:15	<b>Mittagspause</b>
13:00 - 14:00	<p><b>AG-Workshop der Jungen Lebensmittelchemiker zum Thema: Emerging Contaminant: Mikroplastik</b></p> <p>Sowohl als Inhaltstoff von Kosmetika, als Kontaminante von Lebens- und Futtermitteln sowie als Umweltrisiko ist Mikroplastik ein derzeit stark diskutiertes Thema. Allerdings gibt es momentan über toxikologische Auswirkung noch keine aussagekräftigen Studien.</p> <p>Auch wenn gerade in früheren Arbeiten über Mikroplastik die Richtigkeit der verwendeten Methoden oft angezweifelt wurden, kann Mikroplastik mittlerweile eindeutig nachgewiesen und quantifiziert werden. Unsere Referentin <b>Babara Oßmann</b>, hat im Rahmen eines Projekts am LGL Mikroplastik in Mineralwasser untersucht und wird während des Workshops der AG JLC im Rahmen der Regionalverbandstagung einen kleinen Einblick in ihre Forschung an diesem "emerging contaminant" geben.</p>
<b>Aktuelles aus der Getreide- und Peptidforschung</b>	
14.15 - 14:30	<p><b>Monitoring von Amylase bei der Toastbrotherstellung – Vom Mehl zum Brot</b></p> <p>G. F. Rebholz<sup>1</sup>, S. Dirndorfer<sup>2</sup>, T. Hofmann<sup>2</sup> und K. A. Scherf<sup>1</sup></p> <p><sup>1</sup>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München <sup>2</sup>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, TU München</p>
14:30-14:45	<p><b>Aufklärung grundlegender Mechanismen der weizenabhängigen anstrengungsinduzierten Anaphylaxie (WDEIA)</b></p> <p>M. Gabler<sup>1</sup>, K. Brockow<sup>2</sup>, K. A. Scherf<sup>1</sup></p> <p><sup>1</sup>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München <sup>2</sup>Klinik und Poliklinik für Dermatologie und Allergologie am Biederstein, TU München</p>
14:45 - 15:00	<p><b>Gewinnung von antimikrobiellen Peptiden aus Pflanzen für die Konservierung von Lebensmitteln</b></p> <p>M.-L. Heymich<sup>1</sup>, U. Friedlein<sup>2</sup>, K. Schwaiger<sup>2</sup> und M. Pischetsrieder<sup>1</sup></p> <p><sup>1</sup>Henriette Schmidt-Burkhardt Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, FAU Erlangen <sup>2</sup>Lehrstuhl für Lebensmittelsicherheit, LMU München</p>

<b>Bioaktive Verbindungen und Aroma</b>	
15:00 - 15:15	<p><b>Thermisch induzierte Bildung von erwünschten und unerwünschten bioaktiven Verbindungen aus Glucosinolaten</b></p> <p>C. Schury<sup>1</sup>, T. Hofmann<sup>1,2</sup>, M. Granvogel<sup>3,4</sup></p> <p><sup>1</sup>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik, TU München <sup>2</sup>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München <sup>3</sup>Lehrstuhl für Analytische Lebensmittelchemie, TU München <sup>4</sup>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hohenheim, Stuttgart</p>
15.15-15.30	<p><b>Die bunte Welt der Fehlgerüche - Charakterisierung geruchsaktiver Substanzen in Acrylfarben</b></p> <p>P. Bauer<sup>1,2</sup>, A. Büttner<sup>1,2</sup></p> <p><sup>1</sup>Lehrstuhl für Aroma- und Geruchsforschung, FAU Erlangen <sup>2</sup>Abteilung Analytische Sensorik, Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, (IVV) Freising</p>
15:30 - 15:45	<p><b>Bildung erwünschter Schlüsselaromastoffe in Weizenbier – ein Vergleich mit dem toxisch relevanten Styrol</b></p> <p>V. Kalb<sup>1</sup>, T. Hofmann<sup>1,2</sup>, M. Granvogel<sup>3,4</sup></p> <p><sup>1</sup>Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik, TU München <sup>2</sup>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TU München <sup>3</sup>Lehrstuhl für Analytische Lebensmittelchemie, TU München <sup>4</sup>Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hohenheim, Stuttgart</p>
15.45-16.00	<b>Diskussion</b>
16.00	<b>Verabschiedung</b>

Posterpräsentationen
<p><b>1. Fettlösliche Umweltkontaminanten in Konsummilch – Trend und aktuelle Daten</b> M. Albrecht, K. Büchner, S. Sparrer, F. Stindl Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim</p>
<p><b>2. Gleichzeitige Bestimmung von 17 Estrogenen zur Erfassung des Estrogenprofils im Humanplasma</b> L. Markert, C. Kleider, M. Raps und L. Lehmann Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Würzburg</p>
<p><b>3. Charakterisierung der Reaktivität von <math>\alpha, \beta, \gamma, \delta</math>-ungesättigten Laktonen mittels Zytotoxizitätstests</b> A. Rosa, Y. Lan Pham, C. Kleider, D. Pemp und L. Lehmann Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Würzburg</p>
<p><b>4. Untersuchung des mutagenen Potentials von 2-Nitro-Estradiol</b> Y. Lan Pham, C. Kleider und L. Lehmann Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Universität Würzburg</p>
<p><b>5. Nachweis von Gamsfleisch mittels Real-time-PCR</b> W. Derz<sup>1</sup>, P.-M. Beindorf<sup>2</sup>, M. Gareis<sup>2</sup>, B. Schalch<sup>1</sup>, L. Gerdes<sup>1</sup> <sup>1</sup>Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim <sup>2</sup>Lehrstuhl für Lebensmittelsicherheit, LMU München</p>
<p><b>6. Genome Editing – eine Herausforderung für die Überwachung</b> P. Guertler, A. Baiker und U. Busch Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim</p>
<p><b>7. Antibiotikarückstände in Garnelen</b> F. Baum, S. Bartenbacher, N. Zänglein, L. Banspach, C. Hinkel Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Erlangen</p>
<p><b>8. LC-MS/MS-Verfahren zur Bestimmung von <math>\beta</math>-Agonisten in Retina</b> S. Prestel, C. Vogel, B. Hausmann, C. Hinkel Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Erlangen</p>
<p><b>9. Identifizierung von Fischarten mittels MALDI-TOF-MS – Familie der Dorsche (Gadidae)</b> K. Hogh, G. Spielmann, I. Huber, M. Pavlovic Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim</p>

<p><b>10. DNA-Barcoding als Werkzeug zum Nachweis von pflanzlichen Kontaminationen in pflanzlichen Lebensmitteln</b> J. Govindaswamy, M. Pavlovic, M. Maggipinto, I. Huber Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim</p>
<p><b>11. Differentiation of cereal flour species by Raman spectroscopy</b> J. Kniese, A. Race, A. Römpf, H. Schmidt Lehrstuhl für Bioanalytik und Lebensmittelanalytik, Universität Bayreuth</p>
<p><b>12. Der europäische Herkunftsschutz in der Lebensmittelüberwachung</b> A. Schellenberg, S. Estendorfer-Rinner Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim</p>
<p><b>13. Nachweis der Gattung <i>Pecten</i> (Jakobsmuschel) mittels loop-mediated isothermal amplification (LAMP)</b> T. Widmann, G. Spielmann, M. Pavlovic, U. Busch, I. Huber Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim</p>
<p><b>14. Identifizierung von Analyseparametern zur Unterscheidung zwischen kommerziellen Matcha und klassischen Grünen Tees</b> P. Selmair, V. Lander, I. Kucher, M. Müller Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim</p>
<p><b>15. Analysis of carotenoids and phenolic compounds in Lulo (<i>Solanum quitoense</i>) fruit by UHPLC-DAD(-APCI)-MS</b> O. Wittek<sup>1</sup>, J. Messinger<sup>2</sup>, A. Römpf<sup>1</sup> <sup>1</sup>Lehrstuhl für Bioanalytik und Lebensmittelanalytik, Universität Bayreuth, Kulmbach <sup>2</sup>Universität Bayreuth, Ökologisch-Botanischer Garten, Bayreuth</p>