



Technische
Universität
Braunschweig



Gemeinsame Arbeitstagung
der Regionalverbände Nordost und Nord der
Lebensmittelchemischen Gesellschaft
Fachgruppe in der GDCh

ausgerichtet von der
Technischen Universität Braunschweig

Programm
17./18. März 2026

Haus der Wissenschaft
Aula (3. Stock)
Pockelsstraße 11
38106 Braunschweig



Gemeinsame Arbeitstagung der Regionalverbände Nord und Nordost am 17. und 18. März 2026

Dienstag, 17. März 2026

Begrüßung und Grußworte

10.00 – 10.15	<p>Begrüßung durch die Vorsitzenden der RV Nord und Nordost <i><u>Clemens Kanzler & Ronald Maul</u></i></p> <p>Grußworte des Vorstands der LChG <i><u>Jörg Häsel</u></i></p> <p>Begrüßung durch den leitenden Studiendekan der Fakultät für Lebenswissenschaften der Technischen Universität Braunschweig <i><u>Prof. Dr. Marc Walter</u></i></p> <p>Begrüßung durch den Leiter des Instituts für Lebensmittelchemie, Technische Universität Braunschweig <i><u>Prof. Dr. Peter Winterhalter</u></i></p>
---------------	--

Session 1

10.15 – 10.30	<p>Einfluss des Klimawandels auf die Zusammensetzung von pflanzlichen Lebensmitteln <i><u>Marina Creydt</u></i> <i>Universität Hamburg, Institut für Lebensmittelchemie</i></p>
10.30 – 10.45	<p>Technologieabhängige Veränderungen des Polyphenolprofils von Tafeloliven durch innovative nicht-thermische Verfahren <i><u>Jasmin Djahandideh</u></i> <i>Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover, Institute of Food and One Health</i></p>
10.45 – 11.00	<p>Charakterisierung von sorten- und prozessbedingten Veränderungen in Kichererbsen am Beispiel von Saponinen <i><u>Jil Schwarze</u></i> <i>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik</i></p>
11.00– 11.15	<p>Erkundung des Potenzials Spurenelement (SpE)-angereicherter Lupinen im Kontext der Qualitätsverbesserung von SpE- und proteinreichen Nahrungsmitteln im Transferprojekt LuPhytSpE <i><u>Gina Grimmer</u></i> <i>Universität Potsdam, Institut für Ernährungswissenschaft, Abteilung Lebensmittelchemie</i></p>
11.15 – 11.45	<p>Tee- und Kaffeepause, Postersession</p>

Session 2

11.45 – 12.15	Einfluss der Lebensmittelmatrix auf Biozugänglichkeit und intestinale Exposition - Beispiele und Perspektiven <u>Simone Lipinski</u> <i>Abteilung für Biochemie der Ernährung, DIL e.V. / Tierärztliche Hochschule Hannover, Institut für Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit</i>
12.15 – 12.30	Mikrobieller Metabolismus oxidierter Methionin- und Tyrosinderivate in lebensmittel- und darmrelevanten Bakterien <u>Kim Behringer</u> <i>Technische Universität Braunschweig, Institut für Lebensmittelchemie</i>
12.30 – 12.45	Minimierung von <i>Listeria monocytogenes</i> in kaltgeräuchertem Lachs unter Anwendung von Schutzkulturen <u>Kristina Bartsch</u> <i>Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch, Kiel</i>
12.45 – 13.00	Appetizer for Lunch and Science (Posterflashtalks I) Informationen zu den Vortragenden befinden sich am Ende des Programms
13.00 - 14.00	Mittagspause, Postersession

Exkursionen & Abendprogramm

14.00 – 14.15	Organisatorisches
14.30 – 18.00	Exkursionen oder Institutsführung im Institut für Lebensmittelchemie oder Teilnahme am Workshop der AG JLC Weitere Informationen folgen am Ende des Programms
19.00 –	Get-together, „Rheinische Republik“, Braunschweig

Mittwoch, 18. März 2026

Session 3

8.45 – 9.00	Scientific Breakfast Session (Posterflashtalks II) Informationen zu den Vortragenden befinden sich am Ende des Programms
9.00 - 9.30	Gegenstromverteilungs-Chromatographie (CCC) - eine alte Methode? aber immer noch viel Potential! <u>Gerold Jerz</u> <i>Technische Universität Braunschweig, Institut für Lebensmittelchemie</i>
9.30 - 9.45	Einfluss von Prozessierung und (Poly)phenolen auf den in-vitro-Verdau von Proteinen <u>Annika Thiel</u> <i>Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, Lebensmitteltechnologie</i>
9.45 – 10.00	Thermische Stabilität und pH-abhängiger Abbau von S-Methyl-L-cystein-sulfoxid während des Kochens in Brassica-Gemüse <u>Jasmin Heilscher</u> <i>Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau e. V., Großbeeren</i>
10.00 – 10.30	Tee- und Kaffeepause, Postersession

Session 4

10.30 – 11.00	Textilfarbstoffe in Lebensmitteln: Methoden und Herausforderungen zum Nachweis von Reaktivfarbstoffen <u>Laurenz Küchner</u> <i>Technische Universität Braunschweig, Institut für Lebensmittelchemie</i>
11.00 – 11.15	Die Rolle von Methylglyoxal bei der Farbbildung: Untersuchung neuartiger Zwischenprodukte und daraus resultierender Modellmelanoidine <u>Tatjana Rüger</u> <i>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik</i>
11.15 – 11.30	Datenfusion des Metaboloms und Isotopoloms von Spargel mittels Random Forest Methoden <u>Florian Gärber</u> <i>Universität Hamburg, Fachbereich Chemie, Institut für Lebensmittelchemie</i>
11.30 – 11.45	Analytik von C13-Norisoprenoiden in Wein: Methodenentwicklung und Untersuchung simulierter Weinalterung mittels statistischer Versuchsplanung <u>Sebastian Scharf</u> <i>Technische Universität Braunschweig, Institut für Lebensmittelchemie</i>
11.45 – 12.00	Mikrobiologische und Mykotoxikologische Untersuchung von veganen Käsealternativen <u>Daniela Schale</u> <i>Tierärztliche Hochschule Hannover, Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit</i>
12.00 – 13.00	Mittagspause, Postersession

Session 5	
13.00 – 13.30	Unterschätzt und systemrelevant – warum Futtermittel eine Schlüsselrolle für die Lebensmittelsicherheit spielen <u>Patrick Sudwischer</u> <i>Forschungsinstitut Futtermitteltechnik der IFF e.V., Braunschweig</i>
13.30 – 13.45	Untersuchung von Antibiotika-Rückständen in Schweinefleisch mittel Hemmstofftests <u>Antje Borzekowski</u> <i>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), Berlin</i>
13.45 – 14.00	Quantifizierung (semi-)synthetischer Cannabinoide in Hanfblüten, Weingummi und E-Liquids <u>Niklas Lindekamp</u> <i>BfR, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin</i>
14.00 – 14.15	Bildung von Glycoalkaloid-Reaktionsprodukten bei der Herstellung von Chips und Pommes frites <u>Keven Mittau</u> <i>Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik</i>
14.15 – 14.30	Food Forensics – Grenzen und Möglichkeiten <u>René Bachmann</u> <i>Landeslabor Schleswig-Holstein, Neumünster</i>
14.30 – 14.45	Schlussworte

Für diese Veranstaltung gibt es 13,5 ZFL-Punkte.

Tagungsort:

Haus der Wissenschaft
Aula, 3. OG
Pockelsstraße 11
38106 Braunschweig

Tagungsbüro geöffnet / Registrierung am 17.3 ab 9.00 Uhr und 18.3. ab 8.30 Uhr

Verpflegung:

Mensa auf Selbstkostenbasis

Posterliste / Posterreferent:innen

M.	Al Ktifan	Isolierung und Strukturaufklärung von Abietan-Diterpenen aus Zirbenzapfen (<i>Pinus cembra</i>) mittels Gegenstromverteilungs-Chromatographie (CCC) und präparativer off-line APCI-MS Profilerstellung
C.	Albert	Update of the transfer and elimination of PFAS in adolescent sheep
B.	Antunes	Fermentierte pflanzliche Nebenprodukte und Zink als Futterstrategien zur Beeinflussung der Mehlwurm-Mikrobiota
A.	Börsig	Aktivitätsgeleitete Fraktionierung eines Rotweinextrakts durch Kombination verschiedener Trennmethoden
A.	Börsig	Optimierung chemisch-analytischer Methoden zur Charakterisierung von kondensierten Tanninen aus Traubenkernextrakt
K.	Brettschneider	Bestimmung der geographischen Herkunft von Erdbeeren anhand fusionierter LC-MS- und ICP-MS-Daten
T.	Demetrowitsch	Integrierte Metabolomics- und Pflanzenanalyse korrelierter Zeiteffekte – Optimierung der Stresstoleranz durch Biostimulanzien
E.	Eckert	Untersuchung alternativer Verfahren zur Schalenöffnung und Fleischgewinnung von Miesmuscheln (<i>Mytilus edulis</i>)
V.	Einhorn	Vergleichende Analysen zur Bioverfügbarkeit von Zinksalzen und -komplexen im humanen in vitro Caco-2 Modell
J.	El Hafi	LC-MS/MS Analyse von Aflatoxin B1 und Fumonisin B1 in Mais und Larven der schwarzen Soldatenfliege
A.	Fischer	Trapped-Ionen-Mobilitätsspektrometrie (TIMS)-Analyse von Procyanidinen
S.	Gehrke	Isolierung potentiell bio-herbizider Metabolite aus Sonnenblumenkernschalen mittels Gegenstromverteilungs-Chromatographie (CCC) und off-line APCI-MS
J.	Geist	Regionale Unterscheidung von Steinpilzen (<i>Boletus sp.</i>) anhand stabiler Isotope und Elementprofilanalyse
S.	Heider	Charakterisierung der Selenhomöostase und Mukusproduktion in <i>in vitro</i> Becherzellmodellen
S.	Kamiloğlu	Ultrasound-assisted extraction of antioxidants from industrial fig (<i>Ficus carica L.</i>) by-products using natural deep eutectic solvents (NADES)
T.	Kehrer	Methodenoptimierung einer Routinemethode zum geographischen Herkunftsnachweis von Erdbeeren (<i>Fragaria x ananassa</i>)
M.	Krohn	Intermediate und Reaktionsprodukte bei der Karamellisierung von Zuckersirupen in Abhängigkeit von den Ausgangszuckern
A.	Kryeziu	Valorization of Red Grape Pomace for the Development of Sustainable Functional Wheat Bread
G.	Kupitz	Food Profiling: Authentifizierung von Mandelmischungen unterschiedlicher Herkünfte mittels ICP-MS und NIRS
N.	Lauer	Authentifizierung von Matjes mittels handheld Nahinfrarot- und Raman-Spektroskopie
K.	Limberg	Screening trace elements in endometriosis tissue using a multimodal setup with ICP-MS, LA-ICP-MS, and QCL-based infrared microscopy
M.	Mayen	Ernährungsphysiologische Qualität und oxidativer Status von Hausgrillen (<i>Acheta domestica</i>) unter Eisen-angereicherten Aufzuchtbedingungen
D.	Meyer	Entwicklung einer targeted MRM-Methode zur Authentifizierung von Oregano (<i>Origanum vulgare</i> und <i>O. onites</i>) mittels DART-MS
C.	Nieslony	Lebensmitteltoxikologie: Neues Wahlpflichtmodul im Masterstudiengang Lebensmittelchemie an der TU Braunschweig
J.	Plambeck	Erbseproteine und ihre Verdaubarkeit: Untersuchung der gastrischen in vitro- Verdauung mittels LC-MS/MS

M.	Schaaf	Struktur- und pH-abhängige Reaktivität phenolischer Verbindungen in nicht- enzymatischen Bräunungsreaktionen
C.	Schüssler	Screening of the transcriptome, mucinome, and O-/N-glycans of the intestinal goblet cell model HT29-MTX during zinc deficiency
B.	Thümmler	Following Iron from Spinach Leaves to Intestinal Cells: 2D μ XRF Imaging of Iron Bio-/Fortified Spinach and Caco-2 Iron Bioavailability Testing
M.	Xiong	Comprehensive Evaluation of Lipase Activity in Pancreatin by Isothermal Titration Calorimetry
A.	Yüçetepe	Antioxidant and anticancer activity of macroalgal proteins treated with the non-thermal cold plasma and ultraviolet radiation technologies

Weitere Informationen zu den Postern:

Hochformat A0

Befestigungsmaterial im Tagungsbüro erhältlich

Exkursionen:

Mit Voranmeldung, begrenzte Personenzahl:

Mast Jägermeister SE

Jägermeisterstraße 7,
38302 Wolfenbüttel
kostenfrei

oder

Helmholtz-Zentrum für Infektionsforschung (HZI)

Inhoffenstraße 7,
38124 Braunschweig
kostenfrei

Spontane Teilnahme möglich:

Besuch an der TU Braunschweig - Institut für Lebensmittelchemie

Schleinitzstraße 20,
38106 Braunschweig

anschließend:

Sensorik mit der AG JLC

Kleines Tasting im institutseigenen Sensorikraum zum Thema Fleischalternativen

Get-together:

Am Dienstag, den 17. März 2026, findet ab

19.00 Uhr im Restaurant Rheinische Republik, Neue Str. 10, 38100 Braunschweig,
ein Get-together statt. Es sind ausreichend Plätze reserviert. Speisen und Getränke zum Selbstkostenpreis. Bei den Speisen wird eine reduzierte Karte angeboten.

Hotelempfehlungen (kein Kontingent; nur Vorschläge):

- Achat Hotel

Berliner Platz 3, 38102 Braunschweig (direkt am Bahnhof)

- B&B Hotel Braunschweig-City

Frankfurter Str. 289, 38122 Braunschweig (günstig, zentral)

- Intercity Hotel Braunschweig

Willy-Brandt-Platz 3, 38102 Braunschweig (direkt am Bahnhof)

- Pentahotel Braunschweig

Auguststraße 6, 38100 Braunschweig

- Premier Inn Braunschweig City Center Hotel

Jöddenstraße 3, 38100 Braunschweig

- DJH Jugendherberge Braunschweig

Wendenstraße 30, 38100 Braunschweig (günstige Unterkunft, Mehrbett- und Einzel-/Doppelzimmer möglich; DJH-Mitgliedschaft erforderlich)

