

## Deutscher Lebensmittelchemikertag 1972 - 2022

Nr.	Jahr	Datum	Ort	Hauptthemen
1	1972	4.–6.10.	Braunschweig	Tätigkeiten der Arbeitsgruppen
2	1973	19.–21.9.	Bochum	AGs: Umweltschutz, Forensische und Toxikologische Chemie, Fleischwaren, Statistik in der Lebensmittelchemie
3	1974	18.–20.9.	Wiesbaden	Wein, Fleisch
4	1975	8.–10.9.	Köln	
5	1976	29.9.–1.10.	Münster	Fortschritte in der Technologie und Analytik von Lebensmitteln 100 Jahre Lebensmittelchemie in Münster
6	1977	12.–14.9.	München	Milch, Kakao, Bier, Verpackung – Entwicklungen in der Technologie und Analytik
7	1978	13.–15.9.	Hamburg	
8	1979	10.–14.9.	Berlin	100 Jahre Lebensmittelrecht-Rückblick und Perspektiven; Das Kind als Verbraucher
9	1980	17.–19.9.	Stuttgart	Die Rückstandssituation in der BRD Anwendung der Mikrowellentechnik zur Zubereitung von Lebensmitteln Moderne Schokoladentechnologie und ihre analytische Bewältigung
10	1981	14.–16.9.	Hamburg	HPLC in der Lebensmittel-Analytik; Mikrowellenerwärmung von Lebensmitteln; Zusatzstofftechnologie und -analytik
11	1982	15.–17.9.	Braunschweig	Alkaloidhaltige Lebensmittel (Kaffee, Tee, Kakao, Tabak); Kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände Analytik von Fleischwaren
12	1983	14.–16.9.	München	Brot und Gebäck Moderner Landbau und Nahrungsqualität
13	1984	12.–14.9.	Karlsruhe	Wein; Kulinarische Lebensmittel; Kosmetische Mittel
14	1985	16.–18.9.	Heidelberg	
15	1986	17.–19.9.	Würzburg	Aroma- und Geschmacksstoffe Zuckeraustausch- und Süßstoffe Lebensmittelrecht und Überwachung
16	1987	13.–18.9.	Berlin	
17	1988	14.–16.9.	Bremen	Kaffee, Kakao Fische und Meerestiere Milch und Milcherzeugnisse Fleischwaren-Analytik
18	1989	20.–22.9.	Bonn	40 Jahre Bundesrepublik aus lebensmittelrechtlicher Sicht – Rück- und Ausblick Lebensmittelanalytik
19	1990	19.–21.9.	Frankfurt am Main	Aromastoffe und Maillard-Reaktion Kaffee, Tee, Flavonoide, Saccharide, Fruchtsaft Rückstandsanalytik
20	1991	23.–25.9.	Hamburg	(EURO FOOD CHEM VI) „Strategies for Food Quality Control and Analytical Methods in Europe“
21	1992	16.–18.9.	Münster	Maillard-Reaktion Analytik von Rückständen pharmakologisch wirksamer Stoffe in tierischen Lebensmitteln Mikrobiologie von Lebensmitteln Aktuelle Themen der Forschung und Überwachung
22	1993	8.–10.9.	Hamburg	Spurenanalyse organischer Verbindungen Polymerchemie; Festkörper; Grenzflächen Molekülchemie Chemie-Information-Computer
23	1994	27.–29.9.	Dresden	Aktuelle Themen aus dem Gebiet der Lebensmittelwissenschaften

Nr.	Jahr	Datum	Ort	Hauptthemen
24	1995	11.–13.9.	Münster	Phenolische Inhaltsstoffe Kaffee Rückstandsanalytik; Qualitätsmanagement und HACCP-System
25	1996	23.–25.9.	Freiburg im Breisgau	Lebensmittelrecht Lebensmittelallergien- und Unverträglichkeiten Wein, Spirituosen (internationaler Lebensmittelchemikertag mit Frankreich und der Schweiz) <b>Gründung der AG Junge Lebensmittelchemiker</b>
26	1997	15.–17.9.	Berlin	Moderne Analysemethoden in der Lebensmittelchemie Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe Stoffliche Aspekte der modernen Lebensmittelherstellung
27	1998	14.–16.9.	München	Aromaforschung Struktur-Wirkungsbeziehungen zwischen niedermolekularen Stoffen und Makromolekülen in der Lebensmittelchemie Chemo- und Bio-Sensoren
28	1999	13.–15.9.	Hamburg	Kaffee, Tee, Kakao Kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände Functional Foods Biochemische Analytik
29	2000	11.–13.9.	Stuttgart	Obst und Gemüse; Fleisch und Fleischerzeugnisse; Rückstände und Kontaminanten
30	2001	10.–12.9.	Braunschweig	Moderne Techniken in der Lebensmittelanalytik Bedarfsgegenstände Bier und andere alkoholische Getränke Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht
31	2002	9.–11.9.	Frankfurt am Main	Lebensmitteltoxikologie Aromen der Lebensmittel Workshop: Wechselwirkungen Lebensmittel-Technologie/-Qualität
32	2003	8.–10.10.	München	Struktur und Funktion natürliche Lebensmittelinhaltsstoffe Stärkehaltige Lebensmittel Verfahrenstechnik und Analytik
33	2004	13.–15.9.	Bonn	Getränke; Lebensmittelrecht Molekularbiologische und andere moderne Lebensmittelanalytik Bioaktive Lebensmittelinhaltsstoffe
34	2005	19.–21.9.	Hamburg	Allgemeine Entwicklungen der modernen Lebensmittelchemie (zusammen mit EURO FOOD CHEM XII) „Strategies for Safe Food: Analytical, Industrial and Legal Aspects; Challenges in Organization and Communication“
35	2006	18.–20.9.	Dresden	Kaffee, Tee, Kakao Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel Lebensmittel und Technologie Lebensmittelkontrolle
36	2007	10.–12.9.	Nürnberg	Milch und Milchprodukte Futtermittel Wirkungsbezogene Analytik Health Claims
37	2008	8.–10.9.	Kaiserslautern	Lebensmittelsicherheit Funktionelle Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel Wein
38	2009	14.–16.9.	Berlin	Lebensmittel und neue Technologien Spurenelemente und Mineralstoffe Trends in der Lebensmittelanalytik

<b>Nr.</b>	<b>Jahr</b>	<b>Datum</b>	<b>Ort</b>	<b>Hauptthemen</b>
39	2010	20.–22.9.	Stuttgart-Hohenheim	Rückstände und Kontaminanten Chemie und Technologie von Obst und Gemüse Lebensmittelüberwachung
40	2011	12.–14.9.	Halle (Saale)	Lebensmittel/Futtermittel und Risiken Sensorik Lebensmittelrecht und Verbraucherinformation
41	2012	10.–12.9.	Münster	Moderne Kopplungstechniken in der Lebensmittel-/Futtermittel-Analytik Prävention und Risiko durch Lebensmittel Bioaktive Peptide und Proteine in Lebensmitteln
42	2013	16.–18.9.	Braunschweig	Präparative Trenntechniken Makromoleküle Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel
43	2014	22.–24.9.	Gießen	Rückstände und Kontaminanten Bio-(Technologie) für Lebensmittel und Umwelt Herkunft und Echtheit
44	2015	14.–16.9.	Karlsruhe	Pflanzliche Lebensmittel Bioaktive Lebensmittelinhaltsstoffe und Nahrungsergänzungsmittel Innovative Methoden in der Lebensmittelchemie Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Analytik
45	2016	12.–14.9.	Freising-Weihenstephan	Lebensmitteltechnologie Rückstände und Kontaminanten Aroma- und Geschmacksstoffe
46	2017	25.–27.9.	Würzburg	Aktuelle Entwicklungen in der Analytik Getränke, Lebensmittelsicherheit und aktuelle Themen aus Wissenschaft, Wirtschaft, Recht und Überwachung
47	2018	17.–19.9.	Berlin	Lebensmitteltechnologie Food fraud/Food safety aktuelle Entwicklungen in der Analytik
48	2019	16.–18.9.	Dresden	Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel Pflanzliche Lebensmittel Chemische Reaktionen in Lebensmitteln und aktuelle Themen aus Wissenschaft, Wirtschaft, Recht und Überwachung
	2020	15.–17.9.	Wuppertal	wegen der Corona-Pandemie keine Tagung
49	2021	30.8.–1.9.	Wuppertal (Online-Tagung)	Metabolomics Mineralstoffe und Spurenelemente Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln
50	2022	19.–21.9.	Hamburg	Authentizität Lebensmittelüberwachung, Qualitätssicherung und Handelslabore Genussmittel (Kaffee, Tee, Kakao, Gewürze, Schokolade)