

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) Gründung der AG Junge Lebensmittelchemiker
26	1997	15.-17.9.	Berlin	Moderne Analysemethoden in der Lebensmittelchemie Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe Stoffliche Aspekte der modernen Lebensmittelherstellung
27	1998	14.-16.9.	München	Aromafoorschung 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

Nr.	Jahr	Datum	Ort	Hauptthemen
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 Lebensmittelinhaltstoffe 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)