

Das Warm-up: Auftaktveranstaltung der AG Junge Lebensmittelchemie zu den Regionalverbandstagungen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft

am 28. Februar 2024, 14.00 – 16.30 Uhr, via Google Meet

<i>Begrüßung</i>	
14.00 – 14.15	<p>Grußworte der AG JLC <i>Chenyang Albert, Melanie Kwasnicki und Moritz Popp</i></p> <p>Grußworte des Vorstandes der LChG <i>Dr. Frank Heckel</i></p>
<i>Posterflashtalks Session I</i>	
14.15 – 15:00	<p>Lebensmittel-Authentizitätsprüfung mittels NGS-Metabarcoding <i>S. Rammouz, A. Reichstein, J. Riehle, A. Ferner und C. Schäfers.</i> <i>Hamburger Landesinstitut für Lebensmittelsicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltuntersuchungen, Institut für Hygiene und Umwelt</i></p> <p>Properties of different chymosin variants in dairy systems <i>E. Malcherek^{1,2}, T. Racca², J. Lyne³, A. J. Kelly²</i> <i>¹Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, ²University College Cork, School of Food and Nutritional Sciences, ³Chr. Hansen A/S, part of Novonosis Group</i></p> <p>Charakterisierung von antioxidativen Inhaltsstoffen in phototrophen Mikroalgen <i>A. Noack, M. Stankova, S. Grebenteuch</i> <i>Technischen Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik</i></p> <p>Bestimmung der schwer analysierbaren Melaminderivate – Verschiedene Trennmechanismen im Vergleich <i>J. Landbeck, V. Nordmann, M. Schröder, E. Jantzen, J. Kuballa</i> <i>GALAB Laboratories GmbH</i></p>
15:00 – 15.15	Kaffeepause

Posterflashtalks Session II

15.15 – 15.50

Methylierte Lysinderivate in Lebensmitteln

S.Schreinert, M. Walczak, M. Hellwig

Technische Universität Dresden, Professur für Spezielle Lebensmittelchemie

Untersuchung fundamentaler Reaktionsmechanismen zur Bildung von farbigen Maillard-Phenol-Produkten

L. S. Steinbauer, L.Bork, C. Kanzler

Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik

Abbau von N-Carboxymethylcadaverin (CML) durch Transaminasen in Escherichia coli

E. Weidhaas, P. Vougioukas, E. F. Aveta, J. Lassak, M. Hellwig

Technische Universität Dresden, Professur für Spezielle Lebensmittelchemie

15.50 – 16.00

Abstimmung Posterpreis

Diskussionsrunde

16.00 – 16.25

Promotion, ja oder nein?

M. Kwasnicki, tba

Verabschiedung

16.30

Preisverleihung, Schlussworte

Chenyang Albert, Melanie Kwasnicki und Moritz Popp