



HAL
open science

Influence of the Transitory Stage during Plasma Generation on the Pattern of total Oxylipins

Cécile Gladine

► **To cite this version:**

Cécile Gladine. Influence of the Transitory Stage during Plasma Generation on the Pattern of total Oxylipins. 48. Deutscher Lebensmittelchemikertag, Sep 2019, Dresden, Germany. 2019. hal-02290729

HAL Id: hal-02290729

<https://hal.science/hal-02290729>

Submitted on 2 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

48. Deutscher Lebensmittelchemikertag 2019 in Dresden

Wissenschaftliches Programm

Montag, 16.09.2019

09.00 - 09.20

Eröffnung

M. Pischetsrieder, Erlangen

Grußwort

Prorektor A. Hurtado, TU Dresden

Chair: T. Henle, Dresden

09.20 - 09.50

PV1

T. Davidek, Orbe/CH

Flavour generation upon coffee roasting: Revealing the reaction pathways via in-bean experiments

09.50 - 10.10

DV01

S. Treibmann, Dresden

Kreatinaddukte von Dicarbonylverbindungen: Bildung und Metabolismus

10.10 - 10.30

DV02

M. Granvogl, Stuttgart

Simultane Bildung von erwünschten aroma-aktiven Vinylaromaten und unerwünschtem toxikologisch relevantem Styrol aus den entsprechenden Prekursor-Säuren während der Weißbierherstellung

10.30 - 11.00

Kaffeepause und Postersession

Chair: M. Gerhards (AG JLC), Karlsruhe

11.00 - 11.20

DV03

R. Maul, Berlin

Bildung von modifizierten Mykotoxinen in fermentierten Soja/Getreideprodukten

11.20 - 11.40

DV04

A. Dürasch, Dresden

Von Natur aus „nano“: Strukturaufklärung boviner Caseinmicellen

11.40 - 12.00

DV05

K. Scherf, Freising

WHEATSCAN: Hat die Weizenzüchtung einen Einfluss auf Weizen-/Gluten-assoziierte Erkrankungen?

12.00 - 12.20

DV06

M. Schubert, Detmold

Optimiertes Fettsäureprofil von Feinen Backwaren durch die Verwendung von strukturiertem Rapsöl

12.20 - 13.50

Mittagspause

Chair: M. Fischer, Hamburg

13.50 - 14.20

Posterflashtalks 1

PLM001

GoodBerry: Verbesserung der Fruchtqualität und -stabilität von Europäischen Beeren

J. Trinkl, Freising/DE, A. Haugeneder, Freising/DE, T. Hoffmann, Freising/DE, W. Schwab, Freising/DE

PLM004

Einfluss einer Selen-Biofortifikation sowie weiterer Faktoren auf antioxidative Eigenschaften verschiedener Apfelsorten

S. Groth, Hamburg/DE, S. Ackermann, Hamburg/DE, F.-S. Kappenstein, Hamburg/DE, C. Budke, Osnabrück/DE, D. Daum, Osnabrück/DE, S. Rohn, Hamburg/DE

PLM010

CYP dependent oxylipin formation and inhibition by polyphenols in cells and cell free systems

N. Kampschulte, Wuppertal/DE, A. Alasmer, Wuppertal/DE, M. Bedenbender, Wuppertal/DE, N. H. Schebb, Wuppertal/DE

ATW-F-001

Bioverfügbarkeit ACE-hemmender Dipeptide für den Einsatz im Futtermittel

D. Hagemann, Dresden/DE, J. Degen, Dresden/DE, S. Rudolph, Dresden/DE, T. Henle, Dresden/DE

14.20 - 14.40

DV07

J. Gehlken, Weinsberg

Nahinfrarotspektroskopie (NIRS) als schnelle Untersuchungsmethode zur Bestimmung der Traubenqualität

14.40 - 15.00

DV08

P. P. Könen, Bonn

Analytik von Sesquiterpenen in Weinbeeren mittels HS-SPME-GCxGC-TOFMS und in vivo labeling

15.00 - 15.30

Kaffeepause und Postersession

Chair: M. Carlsson (AG JLC), Kaiserslautern

15.30 - 16.00

PV2

B. Rehlender, Berlin

Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel – hat sich die schwierige Erarbeitung im Fachausschuss der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission gelohnt?

16.00 - 16.20

DV 09

Y. Hövelmann, Münster

Identifizierung und Analyse potenzieller Biomarker für den Tomatenverzehr

16.20 - 16.40

DV10

C. Dawid, Freising

Einfluss von biotischem und abiotischem Stress auf Bittermetaboliten in Karotten (*Daucus carota* L.)

Ab 16.40

Postersession

17.00 - 18.40

AG JLC-Workshop: Career Day – Jobmesse für den lebensmittelchemischen Nachwuchs

Ab 19.00

Abendvortrag

U. Nöhle, TU Braunschweig/Otterndorf

Vom Kochknecht zum globalen Krisenmanager, von schlaflosen Nächten, Auditterrorismus und German Angst. Zeitreise eines Lebensmittelchemikers von 1979 bis 2019

Dienstag, 17.09.2019

09.00 - 11.00

Festsitzung

11.00 - 11.30

Kaffeepause und Postersession

Chair: A. Ferner, Hamburg.

11.30 - 12.00

PV3

Werner-Baltes-Preisträger

12.00 - 12.20

DV11

A. M. Orban, Gießen

Agrocye aegerita-ein Modellorganismus zur Aufklärung von Biosynthesewegen flüchtiger organischer Substanzen in Speisepilzen

12.20 - 12.40

DV12

D. W. Lachenmeier, Karlsruhe

Cannabidiol (CBD) – Hype um die neuartigen Hanfprodukte

12.40 - 14.10

Mittagspause

AG JLC-Workshop: Mitarbeit in der Fachgruppe - Die Arbeitsgruppen der LChG stellen sich vor

Chair: J. Barz (AG JLC), München

14.10 - 14.40

Posterflashtalks 2

BKM001

Ernste unerwünschte Wirkungen bei kosmetischen Mitteln

A. Butschke, Berlin/DE, N. Jagurinoski, Berlin/DE, S. Kendler, Berlin/DE, K. Dünnebier, Berlin/DE

BKM010

Multivariate Regression zur Quantifizierung von potentiell allergenen Duftstoffen in Kosmetika mittels zweidimensionaler GC-IMS

R. Brendel, Mannheim/DE, S. Rohn, Hamburg/DE, P. Weller, Mannheim/DE

ATW-M-001

Untersuchungen zu Beef Jerky – Ein „mikrobiologisches Screening“

K. K. Nguyen, Erlangen/DE, S. Hennies, Gießen/DE, M. Bülte, Gießen/DE

ATW-R-008

The influence of sewage treatment plant effluents on drinking water reservoirs

A. M. Voigt, Bonn/DE, E. Sib, Bonn/DE, C. Felder, Bonn/DE, H. A. Färber, Bonn/DE, D. Skutlarek, Bonn/DE, R. M. Schmithausen, Bonn/DE, P. Ciorba, Bonn/DE, F. Lenz-Plet, Bonn/DE, M. Exner, Bonn/DE

14.40 - 15.00

DV13

F. Birk, Gießen

Natürliche Aromastoffe aus Seitenströmen der industriellen Riboflavin-Produktion mittels *Ashbya gossypii*

15.00 - 15.20

DV14

C. Lörchner, Berlin

Wege zur Harmonisierung in der nicht-zielgerichteten Analytik -spektroskopie-basierter Gerätevergleich-

15.20 - 15.40

DV15

J. Steck, Karlsruhe

Entwicklung und Anwendung einer chromatographischen Profilingmethode für Xyloglucane aus pflanzlichen Lebensmitteln

15.40 - 16.10

Kaffeepause und Postersession

Ab 16.10
Mitgliederversammlung

Tagesordnung
1 Bericht des Vorstandes
2 Verleihung der Posterpreise
3 Anträge von Mitgliedern
4 Wahl des Vorstands 2020 - 2022
5 Verschiedenes

Ab 19.00
Geselliger Abend

Mittwoch, 18.09.2019

Chair: C. Herles, Dresden

09.00 - 09.30

PV4

T. Simat, Dresden

Alles gut verpackt? Lebensmittelkontaktmaterialien auf dem Prüfstand

09.30 - 09.50

DV16

K. Reglitz, Freising

Welche Verbindungen sind für den Geruch von Kunststoffen verantwortlich?

09.50 - 10.10

DV17

R. Korte, Münster

Thermodesorption-GC-MS zum Screening auf migrierfähige Stoffe in Bedarfsgegenständen

10.10 - 10.40

Kaffeepause und Postersession

Chair: M. Kathke (AG JLC), Dresden

10.40 - 11.00

DV18

M. Lommatzsch, Köln

Analytik von unerwünschten Kohlenwasserstoffen aus Lebensmittelkontaktmaterialien: In der Welt von MOSH, MOAH, POSH & Co.

11.00 - 11.20

DV19

L. Richter, Fellbach

Nachhaltiges Geschirr oder consumer product fraud – Wie „Bio“ ist „Bambusgeschirr“?

11.20 - 11.40

DV20

A. H. Meyer, München

„Topf Secret“ – zulässige VIG-Anfragen, doch rechtsmissbräuchliche Antwort?

11.40 - 12.00

DV21

P. Luber, Berlin/DE, N. Becker, Berlin

Prävention von Lebensmittelkrisen

12.00 - 12.20

M. Pischetsrieder, Erlangen

Schlusswort

Anschließend: Mittagessen