54. Deutsche Lebensmittelchemietage 2026

Wissenschaftliches Programm

Montag, 14. September 2026

9.00–9.20 Eröffnung
A. Ferner, Hamburg
Fachgruppenvorsitzender der Lebensmittechemischen Gesellschaft
Prof. Dr. Werner Thiel, Kaiserslautern
Vizepräsident Rheinland-Pfälzische Technische Universität Kaiserslautern-Landau

Vorsitz: E. Richling, Kaiserslautern
Plenarvortrag
9.20–9.50 P1: Themenschwerpunkt „Omics“
Chemical Metabolomics: Chemical Biology Tools to Explore Gut Microbiota and Nutrition Metabolism
D. Globisch, Uppsala/Schweden

Diskussionsvorträge
9.50–10.10 DV01: Untargeted LC-IMS-qToF-Lipidomics zur Charakterisierung lipidomischer Effekte eines polyphenolreichen Rotfruchtsafts in gesunden Probanden
S. Stegmüller, Kaiserslautern

10.10–10.30 DV02: Charakterisierung von oxidativem Stress in humanen Zellen anhand der Bildung membrangebundener Oxylipine
L. Scholz, Wuppertal

10.30–10.50 DV03: Innovative Ansätze zur Authentifizierung von Lebensmitteln: Ressourceneffiziente Volatilomics und maschinelles Lernen
L. Bodenbender, Mannheim

10.50–11.40 Kaffeepause

11.40–12.10
Vorsitz: L. Elflein, Koblenz
Posterflashtalks 1

Diskussionsvorträge

12.10–12.30 DV04: Einsatz von Metabolomics, Sensomics und Genomics in der Züchtung von Weinqualität: Von sensorischen Merkmalen zum Rebengenom
U. Fischer, Neustadt (Weinstraße)

12.30–12.50 DV05: Molekulare Identifizierung der Entalkoholisierungs-Fehlnote in Weißweinen
L. Kunz, Neustadt (Weinstraße)

12.50–14.00 Mittagspause

Vorsitz: J. Heidenkampf, Freising (AG JLC)
Plenarvortrag
14.00–14.30 P2: Themenschwerpunkt „Biofunktionale Lebensmittelinhaltsstoffe“
Proteomics zur Analyse von Zöliakie-aktiven Peptiden in Gerstenmalz-basierten glutenfreien Bieren
K. Scherf, München

Diskussionsvorträge
14.30–14.50 DV06: Produktspektren bakterieller Inulosucrasen sowie Bildung und Stabilität der Produkte in Fruchtsaft
N. Puchalla, Halle (Saale)

14.50–15.10 DV07: Dicarbonyl-driven extracellular matrix remodeling in metabolic diseases
S. Rother, Homburg

15.10–16.00 Kaffeepause und Postersession

Vorsitz: A. Börsig, Braunschweig (AG JLC)
16.00–16.30 Posterflashtalks 2

Diskussionsvorträge
16.30–16.50 DV08: Entwicklung eines neuartigen Lateral-Flow-Immunoassays zum schnellen und sensitiven Nachweis von Tenuazonsäure
C. C. Vergin, Berlin

16.50–17.10 DV 09: Quantifizierung von Uronsäuren: Limitierungen kolorimetrischer Standardverfahren und Entwicklung einer LC-MS-basierten Alternative
J. Braun, Karlsruhe

17.20–18.50 Career Day

19.00–20.00 Öffentlicher Abendvortrag
Chemie für Genießer: Ein wissenschaftlicher Ausflug in die Welt des Weins
D. Durner, Neustadt (Weinstraße)

Dienstag, 15.09.2026
9.00–11.00 Festsitzung

11.00–11.50 Kaffeepause und Postersession

Vorsitz: R. Haußwald, Freising (AG JLC)
Plenarvortrag
11.50–12.20 P3: Werner-Baltes-Preisträger
N. N.

Diskussionsvorträge
12.20–12.40 DV10: Proteingehalte in Lebensmitteln: Grundlagen für eine methodische Neubewertung
L. E. Pferdmenges, Karlsruhe

12.40–13.00 DV11: Screening-Methoden auf Basis der Planar-Chromatographie für die moderne Lebensmittelanalytik
C. Oellig, Gießen

13.00–14.00 Mittagspause und Postersession

13.00–14.00 Workshop der AG JLC
Berufe Speed-Dating

Vorsitz: G. Laboureux, Kaiserslautern (AG JLC)
14.00–14.30 Posterflashtalks 3

Plenarvortrag
14.30–15.00 P4: Themenschwerpunkt „Lebensmitteltoxikologie“
Lebensmitteltoxikologie: Von der A(nalytik) bis zu den Z(ellmodellen)
M. Esselen, Münster

Diskussionsvorträge
15.00–15.20 DV12: Die Auswirkungen der Häm-Nitrosylierung und die Rolle der Häm-Oxygenase-1 bei der Toxizität von gepökeltem rotem Fleisch
L. Stahlschmitt, Kaiserslautern

15.20–15.40 DV13: Charakterisierung möglicher Stoffwechselwege von 2,5-Dimethylfuran in humanen Lebermodellen
J, Appel, Kaiserslautern

15.40–16.00 Kaffeepause

16.00–17.00 **Mitgliederversammlung**
Tagesordnung
TOP 1: Bericht des Vorstands
TOP 2: Impulsvortrag „Lebensmittelchemie macht Schule – wird der Schulweg jetzt lang?“, O. Aust, Krefeld, inklusive Diskussion
TOP 3: Anträge von Mitgliedern (Frist zur Einreichung: 24. August 2026)
TOP 4: Verschiedenes

19.00–22.30 Geselliger Abend

Mittwoch, 16.09.2026
Vorsitz: J. Fahrer, Kaiserslautern
Plenarvortrag
9.00–9.30 P5: Themenschwerpunkt „Metalltoxizität“
Auswirkungen einer Cu-Dyshomöostase in menschlichen Gehirnzellen
B. Witt, Kaiserslautern

Diskussionsvorträge
9.30–9.50 DV14: Strukturell unterschiedliche Pyrrolizidinalkaloide induzieren DNA-Doppelstrangbrüche und aktivieren die ATM- und ATR-abhängige DNA-Schadensantwort
R. Walter, Kaiserslautern

9.50–10.10 DV15: Methyleugenol-induzierte DNA-Addukte aktivieren die transkriptionsgekoppelte Nukleotidexzisionsreparatur
L. Hens, Kaiserslautern

10.10–10.30 DV16: Oxidationsprodukte des Grünteepolyphenols EGCG als Modulatoren der Zellviabilität und der Epigenetik
J. Gröne, Münster

10.30–11.00 Kaffeepause und Postersession

Vorsitz: T. Esatbeyoglu, Hannover
Diskussionsvorträge
11.00–11.20 DV17: Tätowiermittel: Zwischen Körperkunst, Kontaminanten und Kontrolle
B. Gutsche, Karlsruhe

11.20–11.40 DV18: Emissionskammermethode und PaperPredictables–Gezielte GC-MS/O-Analyse geruchsaktiver Substanzen in Materialien aus Papier und Karton
L. Müller, Dresden

11.40–12.00 DV19: Verbleib, Verteilung und zusätzliche Eintragsquellen anorganischer Phosphonate in Trauben und Wein entlang der Prozesskette
S. Otto, Geisenheim

12.00–12.20 DV20: Simultane Bestimmung von Mykotoxinen und Pflanzentoxinen in Pflanzendrinks und Proteinisolaten mittels LC-MS/MS
C. Hutzler, Berlin

12.20–12.40 DV21: Loop-mediated isothermal amplification (LAMP) – DNA-basierter Schnellnachweis von Allergenen als neue Methode für die Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren (ASU)
T. Holzhauser, Langen

12.40–12.50 Posterpreisverleihung
C. Herles, Dresden

12.50 Schlusswort
A. Ferner, Hamburg

ab 13.00 Mittagessen

www.gdch.de/lchtage2026