

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie,

kompetent genug für die Zukunft?

Die Möglichkeiten für Lebensmittelchemikerinnen mit oder ohne (zweite) Staatsprüfung Lebensmittel und Gegenstände des täglichen Gebrauchs zu untersuchen, zu bewerten und wohlmöglich eventuelle Risiken für den Verbraucher zu kommunizieren, werden vielfältiger. Die beruflichen Einsatzmöglichkeiten nehmen zu. Lebensmittel werden nicht nur durch Gegenstände nachteilig beeinflusst. In großen Systemen wird es schwieriger, die relevanten qualitätssichernden Prozesse im Blick zu haben und zu steuern. Welche Anforderungen werden wohl an Verpflegungssysteme in Pflegeheimen oder in Schulen mit Ganztagsbetreuung gestellt werden? Und überhaupt; welchen Stellenwert sollten Bedarfsgegenstände haben? Wie sind nützliche Eigenschaften von „intelligenten Oberflächen“ auch „neuer Textilien“ zu bewerten? Bei alledem darf das wichtigste Lebensmittel Wasser nicht in Vergessenheit geraten – auch nicht in der Ausbildung, bietet doch das Wasserrecht ein hervorragendes Konstrukt all die Kompetenzen quasi beispielhaft zu erlernen, die wir (staatlich geprüfte) Lebensmittelchemikerinnen aufweisen und auch anpreisen sollten.

Schließlich geht es aber auch um den Menschen selbst. Einen wesentlichen Beitrag zu leisten, die Gesundheit zu erhalten, erfordert nicht nur die Aktivität einzelner Gruppen, sondern das gleichsam vernetzte Denken einer Gruppierung mit inter- und transdisziplinären Aktivitäten. Nur so kann eine *One Health* gelingen. Das Verständnis, was einzelne Stoffe im Körper oder auch zunächst *in vitro* auf der Ebene von Zelllinien bewirken, positiv wie negativ, kann nur eine Vorstufe zum Verstehen von *Health* darstellen. Wissen wir, was in unseren Zutaten steckt, die schlicht „Aromen“ genannt werden dürfen?

Gerade dies wird ausgiebig in den universitären Arbeitsgruppen erforscht. Sei es zum Grünteextrakt, zum Nussallergen oder am vieltrinkenden Kaffee-Konsumenten.

Und was plant nun die neue Landesregierung für die Überwachung in NRW? Ich heiße sie deshalb herzlich an der Universität Duisburg-Essen zu unserer kostenfreien Arbeitstagung der Lebensmittelchemischen Gesellschaft in NRW willkommen und freue mich auf Ihr Kommen.

Ihr



Arbeitstagung RV NRW, 14. März 2018, Essen

UNIVERSITÄT
DUISBURG
ESSEN

Offen im Denken

ZWU
ZENTRUM FÜR
WASSER- UND UMWELTFORSCHUNG

Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der GDCh

**Regionalverband NRW
Arbeitstagung 2018**

Programm

14. März 2018

Universität Duisburg-Essen Fakultät Chemie

Zentrum für Wasser- und Umweltforschung

Universitätsstr. 2, 45141 Essen

mit 11 Fortbildungs-
punkten anerkannt
Veranstaltungscod:
007101716

ZFL  ST
Zertifizierungsstelle für die Fortbildung
von Lebensmittelchemikern


LChG

PROGRAMM 14. MÄRZ 2018

GRÜßWORTE Eröffnung Dr. Olivier Aust

09:15 - 09:30 Prof. Dr. Jochen Stefan Gutmann
Studiendekan Fakultät Chemie
Universität Duisburg-Essen

Ministerialdirektor Michael Hülsenbusch
Abteilungsleiter Verbraucherschutz, Ministerium für Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW

Kompetenz für die Zukunft – Dr. Olivier Aust, Krefeld

09:30 - 09:45 **Lebensmittelüberwachung NRW 4.0**
Michael Hülsenbusch, Ministerium für Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz, Düsseldorf

09:45 – 10:05 **Das Innenraumhygienesiegel – eine Alternative für die
amtliche Hygieneampel in einer Großküche?**
Jörg Brandes, Ingenieurbüro Innenraumhygiene GmbH,
Geldern

10:05 - 10:25 **Das Trinkwasserrecht als nützliches Lernziel -
Trinkwasserverordnung 2018 und Europäische
Gesetzgebung**
Dr. Ulrich Borchers, IWW Rheinisch-Westfälisches Institut
für Wasser Beratungs- u. Entwicklungsg. mbH, Mülheim/R.

10:25 - 10:55 **Fehler bei der Interpretation von Risiken**
Prof. Dr. Thomas Bauer, RWI Rheinisch Westfälisches
Institut für Wirtschaftsforschung, Essen

10:55 – 11:25 **Kaffeepause und Gespräche**

Bedarfsgegenstände und Kosmetik - Prof. Dr. Melanie Esselen, Münster

11:25 - 11:45 **Antimikrobielle und Antifouling Oberflächen auf Basis
von Polyvinylamin und Sulfobetainen – auch eine neue
Möglichkeit für die Lebensmittelchemie?**
Lisa Koch, Deutsches Textilforschungszentrum Nord-West,
Krefeld, Universität Duisburg-Essen

11:45 - 12:05 **Styroligomere aus Lebensmittelkontaktmaterialien**
Dr. Christophe Goldbeck, CVUA MEL, Münster

12:05 – 12:25 **Weiß-Pigmente für Kosmetika made in Germany?**
Dr. Anselm Oeser, Oeser GmbH (in Gründung),
Oberhausen

12:25 – 14:00 **Mittagspause und Poster**

Arbeitstagung RV NRW, 14. März 2018, Essen

PROGRAMM 14. MÄRZ 2018

One Health – Vertretungsprofessorin Dr. Julia Bornhorst, Wuppertal

14:00 - 14:25 **Gemeinsam im Netzwerk Öffentliche Gesundheit - Wie
gestalten wir die Zusammenarbeit zwischen den
Experten der Human-, Veterinärmedizin und der
Lebensmittelchemie**
Dr. Ute Teichert, Akademie für das öffentliche Gesundheits-
wesen, Düsseldorf, Bundesverband der Ärztinnen und
Ärzte des Öffentlichen Gesundheitsdienstes e. V.

14:25 - 14:45 **Histondeacetylasen als Zielenzyme potentieller
chemoprotektiver Wirkmechanismen von Grünteeflavonoiden**
Tobias Pöppelmann, Universität Münster

14:45 - 15:05 **What makes an allergen? – Aufklärung des
gastro-intestinalen Metabolismus und relevanter
Strukturmerkmale anhand eines *in vitro*-Modells**
Dr. Robin Korte, Universität Münster

15:05 – 15:30 **Kaffeepause, Poster und Gespräche**

One Health – Prof. Dr. Melanie Esselen, Münster

15:30 – 15:55 **Wahn und Wirklichkeit – Eine kurze Einführung in die
Welt der Betäubungsmittel(analytik)**
Dr. Johannes Zagermann, Landeskriminalamt LKA NRW,
Düsseldorf,

15:55 - 16:15 **Exposition vs. Exkretion: Warum haben Kaffeetrinker
so viel 2'R-Ochratoxin A im Blut?**
Franziska Sueck, Universität Münster

Ab 16:15 **After-Session Kaffee und Gespräche**

Workshop AG Junge Lebensmittelchemiker

12:45 – 13:45 **Erstellung und Gestaltung von Postern,**
Eva Kolbeck, Didaktik der Chemie, Universität Münster

Nachsitzung Ab 18:30 Wird noch bekannt gegeben (Anmeldung)



POSTERPRÄSENTATIONEN

Antimikrobielle und Antifouling Oberflächen auf Basis von Polyvinylamin und Sulfobetainen – auch eine neue Möglichkeit für die Lebensmittelchemie?

Lisa Koch, Deutsches Textilforschungszentrum Nord-West, Krefeld, Universität Duisburg-Essen

Das Innenraumhygienesiegel – eine Alternative für die amtliche Hygieneampel in einer Großküche?

Jörg Brandes, Ingenieurbüro Innenraumhygiene GmbH, Geldern

Neue Einblicke in die Modulation von Oxylipinen durch gezielte Derivatisierung in Kombination mit massenspektrometrischer Analyse

Stefan Hellhake, Lebensmittelchemie, Universität Wuppertal

Characterization of the human plasma lipidome using LC-IM-qToF-MS

Timo Koehler, Analytische Chemie, Universität Duisburg-Essen

Gentoxische Effekte von Prostaglandinen und Cyclopentenonprostaglandinen aus Arachidonsäure

Alexa Zielinski, Institut für Lebensmittelchemie, Universität Münster

Einfluss gentoxischer Asaron Isomere auf die DNA Strangbruch-reparatur

Lena Hermes, Institut für Lebensmittelchemie, Universität Münster

Einfluss von Alkenylbenzenen auf die Expression von Phase II-Enzymen in humanen Leberkarzinomzellen

Lena Müller, Institut für Lebensmittelchemie, Universität Münster

Manganese and DNA repair in the model organism *Caenorhabditis elegans*

Julia Bornhorst, Universität Wuppertal

Untersuchung des Verhaltens von ¹⁴C-Prochloraz während der Lebensmittelverarbeitung

Bernd Göckener, Fraunhofer Institut für Molekularbiologie und Angewandte Ökologie, Schmallenberg

Hydrogels for brackish water desalination

Ali Waeli, Deutsches Textilforschungszentrum Nord-West, Krefeld, Universität Duisburg-Essen

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und Teilnahme am Geselligen Beisammensein erbeten bis

12. MÄRZ 2018

an: lebensmittelchemie.nrw@gmail.com

Dr. Olivier Aust
Lebensmittelchemische Gesellschaft
Regionalverband NRW
c/o Moerser Landstr. 168
47802 Krefeld
+49 173 817 82 82

Tagungsort und Anfahrt

Universität Duisburg-Essen
Hörsaal S07 im Hörsaalzentrum
Campus Essen
Universitätsstr. 2
45141 Essen

Lagebeschreibung

https://www.uni-due.de/imperia/md/content/dokumente/lageplaene/gebaeudeuebersicht_essen.pdf

Anfahrt

mit der **Straßenbahn** ab Hbf. Linie 105, 106
bis Haltestelle *Rheinischer Platz* (linker Ausgang) oder
mit der **U-Bahn** U11, U17
bis Haltestelle *Universität* (Ausgang Reckhammerweg)

mit dem **PKW**
bis Parkhaus/ Universitätsstr. (gebührenfrei)
bis Parkflächen über Segerothstr. oder Reckhammerweg

Kontakt

Dr. Olivier Aust
Lebensmittelchemische Gesellschaft
Regionalverband NRW
c/o Moerser Landstr. 168
47802 Krefeld
+49 173 817 82 82

Nachsitzung (Anmeldung erbeten)

Ort wird noch bekannt gegeben