

# LEBENSMITTELCHEMIKERTAGE 2012

IN LINZ VOM 25.-27. APRIL 2012

Anmeldung: <http://www.goech.at>

Veranstaltungsort:

WKO Oberösterreich

Hessenplatz 3

4020 Linz

## VORTRÄGE

MITTWOCH, 25. APRIL 2012

- 1200 Registration mit Imbiss
- 1300 Eröffnung  
Vorsitz: Friedrich BAUER
- 1330 Herbert BUCKENHÜSKES, Deutsch Landwirtschaftsgesellschaft, Frankfurt/D  
**Per aspera ad astra – zur Geschichte der Lebensmittelkonservierung**
- 1405 Emmerich BERGHOFER, , Department für Lebensmittelwissenschaften und –  
technologie, BOKU Wien  
**Qualitätsveränderungen durch die Anwendung der Hochdrucktechnologie**
- 1440 Helmut K. MAYER, Department für Lebensmittelwissenschaften und –technologie,  
BOKU Wien  
**“Länger frische” (ESL-) Milch in Österreich – wertvolle Konsummilch oder  
UHT-Konserve?**
- 1500 Pause und Posterpräsentation  
Vorsitz: Helmut MAYER
- 1600 Frank WELLE, Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising, D  
**Aktuelle Trends bei der Verpackung von Lebensmitteln**
- 1635 Clemens FLEISCHBERGER, Vasiliki Maria ARCHODOULAKI, Ingrid STEINER,  
Institut für Verfahrenstechnik. Umwelttechnik und Technische Biowissenschaften,  
TU Wien  
**Mikrobiologisch wirksame Substanzen in „aktiven“  
Lebensmittelverpackungsfolien**
- 1655 Erich LEITNER, Institut für Analytische Chemie, TU Graz  
**Bestimmung von Trichloranisol und Tribromanisol in Obst und Gemüse  
mittels Festphasenmikroextraktion gekoppelt mit comprehensive GCxGC  
und massenselektiver Detektion (HS-SPME-GCxGC-qMS-NCI)**
- 1715 Konrad J. DOMIG, Marija ZUNABOVIC, Katrin LEUTGEB, Katharina DUSINI,  
Raphaella FILLIPP, Wolfgang KNEIFEL, Department für  
Lebensmittelwissenschaften und –technologie, BOKU Wien  
**LikeMeat – Development of high moisture protein-rich foods**
- 1735 Ende des ersten Veranstaltungstages
- 1800 Stadtrundfahrt im „Linzer City Express“  
mit gemütlichem Beisammensein im Klosterhof

**DONNERSTAG, 26. APRIL 2012**

Vorsitz: Erich LEITNER

- 0830 Clemens FORSTER Brauunion AG  
**Neue Methoden der Haltbarmachung von Bier**
- 0905 Barbara SIEGMUND, Institut für Analytische Chemie, TU Graz  
**Fehlaromen als Indikatoren für mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln**
- 0940 Eva SCHRAMPF, Institut für Analytische Chemie, TU Graz  
**Monitoring the spoilage of meat products by multivariate techniques**
- 1000 Pause und Poster
- 1100 Martin WAGNER, Institut für Milchhygiene, VetMedUni, Wien  
**Nicht-kulturelle Verfahren in der Lebensmittelhygiene**
- 1135 Marija ZUNABOVIC, Konrad J. DOMIG, Wolfgang KNEIFEL, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie, BOKU Wien  
**Transmission scenarios of Listeria spp. in cold smoked salmon processing**
- 1155 Mittagessen
- Vorsitz: Margit CICHNA
- 1330 Michael MURKOVIC, Institut für Biochemie, TU Graz  
**Oxidation von Fett – Wechselwirkung mit Carotinoiden**
- 1405 Susanne POEHLMANN, Peter SCHIEBERLE, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie Freising/D  
**Charakterisierung der Schlüsselaromastoffe in steirischem Kürbiskernöl**
- 1425 Ebru ATES, Katerina BOUSOVA, Laszlo HOLLOSI, Klaus MITTENDORF, Dionex  
**LC/MS Method Using Cloud Point Extraction for the Determination of Permitted and Illegal Food Colors in Liquid, Semiliquid, and Solid Food Matrixes: Single - Laboratory Validation**
- 1445 Parisa ANSARI ESHLAGHI, IFA Tulln  
**Massenspektrometrie als Detektionsmöglichkeit für Lebensmittelallergene**
- 1505 Pause und Poster
- Vorsitz: Werner PFANNHAUSER
- 1605 André SCHREIBER, Christopher BORTON, Karin WIHSBÖCK, AB SCIEX  
**Advanced LC-MS/MS Tools to Screen for Targeted and Non-targeted Contaminants in Food Samples**
- 1625 Magdalen FUCHS – Czedik-Eysenberg-Preisträgerin  
**Entwicklung und Validierung einer real-time PCR Methode zum Nachweis von weißem Senf in Lebensmitteln**
- 1645 Victoria KLANG, Julia C. SCHWARZ – Czedik-Eysenberg-Preisträgerinnen  
**In vitro Hautpenetrationsstudien am porzinen Ohr zur Untersuchung neuartiger dermatologischer und kosmetischer Formulierungen**
- 1705 **Überreichung des Czedik-Eysenberg-Preises**
- 1730 Ende des zweiten Veranstaltungstages
- 1900 **Empfang im Landhaus**

**FREITAG, 27. APRIL 2012**

Vorsitz: Doris MARKO

- 0830 Friedrich BAUER, Institut für Fleischhygiene, VetMedUni, Wien  
**Natürliche Antioxidantien – Anwendung bei Fleischerzeugnissen**
- 0905 Bettina GRASL-KRAUPP, MedUni Wien  
**Toxikologie von oxidiertem Fett**
- 0940 Zuzana CIESAROVA, VUP Food Research Institute, Bratislava, SK  
**Acrylamide in cereal-based foods: ways of its reduction**
- 1000 Pause und Poster
- Vorsitz: Michael MURKOVIC
- 1100 Veronika SOMOZA, Sandra HELD, Institut für Ernährungsphysiologie und  
Physiologische Chemie, Uni Wien  
**Identifizierung von  $\alpha$ -Terpineol als anti-inflammatorisch wirksame  
Verbindung in Orangensaft**
- 1120 Doris MARKO, Institut für Lebensmittelchemie und Toxikologie, Uni Wien  
**Einfluss unterschiedlicher Verkapselungstechniken auf Stabilität und  
biologische Wirksamkeit von Heidelbeertresterextrakt in vitro**
- 1140 O. HÖGLINGER, B. REDL, T. KAMPITSCH, M. KRÖPPL, FH Wels  
**The partial compositional characteristics of apple juice from 121 apple  
variants from Upper Austria**
- 1200 Reni SWASTI, Michael MURKOVIC, Institut für Biochemie, TU Graz  
**Characterisation of furfuryl alcohol formation in arabica and robusta coffee**
- 1220 Gregor FIECHTER and Helmut K. MAYER, Department für  
Lebensmittelwissenschaften und –technologie, BOKU Wien  
**UHPLC amino acid analysis and its application to various foods**
- 1240 Verleihung des **Posterpreises**
- 1250 *Friedrich Bauer* – **Resümee der Lebensmittelchemikertage 2012**
- 1300 **Schlusszeremonie**

## POSTER

1. ARMELLINI F, GROB K, RIEGER K, SIEGL H; Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg; Kantonales Labor Zürich  
Übergang von Mineralölkomponenten aus Verpackungsmaterialien in Lebensmittel – aktuelle Situation in Österreich
2. BAUER A., VALI S., BAUER F. Institut für Fleischhygiene, Fleischtechnologie und Lebensmittelwissenschaften, VetMedUni Wien,  
Einfluss Der Fütterung Ausgewählter Kräuter Und Gewürze Auf Die Oxidative Stabilität Von Schweinefleisch
3. BRODACZ W.; AGES Linz  
„Online-SIVA“ - Der Königsweg in der MS-Quantifizierung von Mykotoxinen
4. BUCHINGER E., DERNDORFER E., NORCKAUER S., WENDELIN M., SIEGMUND B. Sensorik Netzwerk Österreich  
Charakterisierung der sensorischen Eigenschaften von ursprungsgeschützten Lebensmitteln
5. DRUML B, CICHNA-MARKL M, Institut für Analytische Chemie, Universität Wien  
Bestimmung des DNA Methylierungsgrades in der Promotorregion des Tumorsuppressorgens OSMR in HT29 Zellen mittels methyl-sensitiver hochauflösender Schmelzkurvenanalyse
6. FEDL D, PABI N, LEITNER E, SIEGMUND B; Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie, Technische Universität Graz  
Quantifizierung aromarelevanter Holunderblüteninhaltsstoffe mittels unterschiedlicher gaschromatographischer Methoden
7. FIECHTER G., OPACAK I., RABA B. und MAYER H. K. Department für Lebensmittelwissenschaften und –technologie, BOKU Wien  
Determination of Total Isoflavone Aglycones in Different Soybean Cultivars after Enzymatic Hydrolysis
8. FRITZ E.-M., PHILIPP C., FIECHTER G. und MAYER H. K. Department für Lebensmittelwissenschaften und –technologie, BOKU Wien  
Determination of Capsaicinoids in Different Chili Pepper Varieties
9. GALBIATI F, Dionex Wien  
Accelerated Solvent Extraction for the determination of contaminants in foods
10. KROYER G., MOLNAR T.; Institut für Verfahrenstechnik. Umwelttechnik und Technische Biowissenschaften, Technische Universität Wien  
Bioaktive Inhaltsstoffe und antioxidative Aktivität von Kakao und Schokolade
11. LEITNER E, RENNER W  
Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie, TU Graz, Landwirtschaftliches Versuchszentrum Graz  
Bestimmung von 3-Isobutyl-2-methoxypyrazin in steirischem Sauvignon blanc
12. LOCK S, LANE C, JACKSON P, SERNA A; AB SCIEX  
The Detection of Allergens in Bread and Pasta by Liquid Chromatography Tandem Mass Spectrometry

- |  |   |
|--|---|
| 13. M. KRÖPPL, M. ZEINER<br>FH Wels  | Determination of caffeine in green tea<br>by extraction with ethanol  |
| 14. MAYER H. K. und FIECHTER G.<br>Department für<br>Lebensmittelwissenschaften und –<br>technologie, BOKU Wien  | Determination of Biogenic Amines in<br>Cheese   |
| 15. MAYER H. K., BÜRGER J., KAAR N.,<br>WONDRATSCH B. Department für<br>Lebensmittelwissenschaften und –<br>technologie, BOKU Wien   | Quantitative Determination of Cow's<br>Milk Percentage in Dairy Products – An<br>Analytical Challenge Forever?                            |
| 16. MAYER H. K., RABA B. und FIECHTER<br>G. Department für<br>Lebensmittelwissenschaften und –<br>technologie, BOKU Wien   | Evaluation of Heat Load Indicators for<br>Extended Shelf Life (Esl) Milk  |
| 17. MÜRZL P, MURKOVIC M, Institut für<br>Biochemie, Technische Universität Graz  | Bestimmung von Melatonin in<br>Lebensmitteln  |
| 18. PABI N, INNERHOFER G, LEITNER E,<br>SIEGMUND B; Institut für Analytische<br>Chemie und Lebensmittelchemie,<br>Technische Universität Graz  | Vergleich des Blütenaromas<br>verschiedener Holundersorten<br>(Sambucus nigra ) mit verschiedenen<br>Techniken der Aromastoffanalytik     |
| 19. PALLE-REISCH M, HOCHEGGER R,<br>CICHNA-MARKL M, Institut für<br>Analytische Chemie, Universität Wien   | Simultane Bestimmung von braunem<br>und schwarzem Senf in Lebensmitteln<br>mittels real-time PCR  |
| 20. PÖLLINGER-ZIERLER B, EMHOFER W,<br>SIEGMUND B, LEITNER E,<br>HASLINGER W; Institut für Analytische<br>Chemie und Lebensmittelchemie, TU<br>Graz und Bioenergy2020+ GmbH,<br>Wieselburg | Differenzierung von Holzpellets anhand<br>ihrer flüchtigen Verbindungen   |
| 21. SCHREIBER A, BESA AAB SCIEX  | Advanced multi-target comparative<br>screening using high resolution and<br>accurate mass lc–ms/ms  |
| 22. SCHREIBER A, COX D, LOCK S,<br>WIHSBÖCK K; AB SCIEX  | Automatic Screening and Identification<br>of Food Residues with High Confidence<br>based on High Resolution and Accurate<br>Mass LC-MS/MS |
| 23. SCHWARZ C., TIESSEN C., MARKO D,<br>Institut für Lebensmittelchemie und<br>Toxikologie, Universität Wien   | Genotoxizität komplexer Alternaria<br>alternata Extrakte in vitro   |
| 24. SINDLER W, MURKOVIC M, Institut für<br>Biochemie, Technische Universität Graz  | Verminderung von Acrylamid durch<br>Asparaginase  |
| 25. STENZEL W.-R., HILLGÄRTNER K.<br>Institut für Lebensmittelhygiene FU<br>Berlin, DLG e.V. - Testzentrum<br>Lebensmittel, Frankfurt/Main   | Konservierungsstoffe Nitrit und Nitrat in<br>Rohschinken ausgewählter<br>Handelsproben  |
| 26. STRASSER B., BAUER F., WAGNER<br>M., RICHLI K., RAZZAZI-FAZELI E.<br>Veterinärmedizinische Universität Wien  | Quantitative Bestimmung von<br>Natamycin in Käse: Ein<br>Methodenvergleich  |

- |  |   |
|--|---|
| 27. SWASTI R, MURKOVIC M; Institut für Biochemie, Technische Universität Graz  | Furfuryl alcohol formation in baked and roasted foods   |
| 28. UNGERBÖCK B , SENN J , LEITNER E , MAYR T; Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie, Technische Universität, Graz  | Spatially Resolved Measurement of Oxygen Transfer through Natural and Synthetic Bottle Closures   |
| 29. VERIENT V, MURKOVIC M, Institut für Biochemie, Technische Universität Graz   | Einfluss von stabilisierenden Faktoren auf den Abbau von Sinigrin in Kren   |
| 30. WERNER B, CICHNA-MARKL M, Institut für Analytische Chemie, Universität Wien  | Vergleich der methyl-sensitiven hochauflösenden Schmelzkurvenanalyse mit dem EpiTect MethyLight PCR Assay zur Bestimmung des DNA Methylierungsgrades von CDNK2A |
| 31. WIHSBÖCK K, AB SCIEX   | The detection of Allergens in Food by LC/MS/MS  |
| 32. WILTSCHE H, KNAPP G, Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie, TU Graz   | Determination of Iodine in food and feed using Vapor Generation ICP-OES   |
| 33. ZAPFEL C, CICHNA-MARKL M, Institut für Analytische Chemie, Universität Wien  | Entwicklung eines Triplex real-time PCR Assays zur simultanen Bestimmung von Erdnuss, Sesam und Lupine in Lebensmitteln   |
| 34. ZEINER M, JURANOVIĆ CINDRIĆ I, KONONOV D, STINGEDER G<br>Division of Analytical Chemistry, University of Natural Resources and Life Sciences, Laboratory of Analytical Chemistry, University of Zagreb | ICP-AES determination of selected micronutrients in hawthorn berries and hawthorn infusions   |

Rahmenprogramm:

Mittwoch, 25. April 2012: 1800 Uhr - Stadtrundfahrt mit dem „Linz City Express“ (Unkostenbeitrag € 5.-, mit Tagungsgebühr zu bezahlen) und anschließendem gemütlichem Beisammensein im Klosterhof

Donnerstag, 26. April 2012: ca. 17:00 Uhr - Verleihung des Czedik-Eysenberg-Preises  
19:00 Uhr – Empfang im Landhaus

Freitag, 27. April 2012 - Verleihung der Posterpreises

**Anmeldung:** <http://www.goech.at>

**Veranstaltungsort:**  
**WKO Oberösterreich**  
**Hessenplatz 3**  
**4020 Linz**

**Teilnehmergebühren:**

beinhaltet Kongressunterlagen, Kaffeepausen, Mittagessen und Teilnahme am Rahmenprogramm

Mitglieder der GÖCH	€	250,-
Nichtmitglieder	€	280,-
Studentische GÖCH-Mitglieder	€	200,-
Studenten	€	220,-
Tageskarte	€	145,-
Unkostenbeitrag für Stadtrundfahrt	€	5,-

Die **Tagungsgebühr** bitte auf das Konto der GÖCH

Konto-Nr.: 00431926520; BLZ 12000

IBAN: AT41 1100 0004 3192 6520, BIC/SWIFT: BKAUATWW

mit Zahlungszweck "Lebensmittelchemiker-Tage 2012" überweisen

**Information:**

Gabriela Ebner

Gesellschaft Österreichischer Chemiker

Nibelungengasse 11/6

1010 Wien, Austria

E-mail: [gabriela.ebner@goech.at](mailto:gabriela.ebner@goech.at)

Tel.: 0043-1-5874249