



ÖSTERREICHISCHE LEBENSMITTELCHEMIKER TAGE 2014

„Lebensmittelsicherheit“



23.-25. April 2014 in Wien

Veranstalter:

**Gesellschaft Österreichischer Chemiker (GÖCH)
AG Lebensmittel, Kosmetik und Gebrauchsgegenstände**

in Kooperation mit:

Österreichische Gesellschaft für Toxikologie (ASTOX)

Austrian Society of Toxicology
ASTOX

VORWORT

Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Das Motto der Österreichischen Lebensmittelchemiker Tage 2014 lautet „Lebensmittelsicherheit“. Erstmals werden die Lebensmittelchemiker Tage gemeinsam mit der Österreichischen Gesellschaft für Toxikologie (ASTOX) veranstaltet. Um das breite Themenfeld etwas zu fokussieren, sollen nur die chemischen Aspekte der Lebensmittelsicherheit beleuchtet und die Mikrobiologie ausgeklammert werden. Geplante Themenblöcke sind u.a. „Lebensmittelallergene“, „Mykotoxine und Kontaminanten“, „Endokrine Disruptoren“, „Nanotechnologie“, „Risk-Benefit von bioaktiven Inhaltsstoffen“ und „Nutrigenomics“.

Die Tagung wendet sich an Kolleginnen und Kollegen, die sich mit Lebensmittelchemie, Lebensmittelanalytik, Lebensmitteltoxikologie, Toxikologie, Lebensmitteltechnologie und/oder der Ernährungswissenschaft beschäftigen, an in der Lebensmittelwirtschaft Tätige sowie an alle an dem Thema interessierten Kolleginnen und Kollegen.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme an den Österreichischen Lebensmittelchemiker Tagen 2014!

Friedrich Bauer, Margit Cichna-Markl, Doris Marko und Bettina Grasl-Kraupp

WISSENSCHAFTLICHES KOMITEE

(GÖCH):

Univ. Prof. Dr. Friedrich BAUER
Univ. Prof. Dr. Margit CICHNA-MARKL
Mag. pharm. Dr. Erich LEITNER
Univ. Prof. Dr. Doris MARKO
Univ. Prof. Dr. Helmut MAYER
Univ. Prof. Dr. Michael MURKOVIC
MinR Dr. Dieter ÖSTERREICHER
Emer. Univ. Prof. Werner PFANNHAUSER
Univ. Prof. Dr. Ebrahim RAZZAZI-FAZELI
DI Klaus RIEDIGER
Dr. Friedrich SÖVEGJARTO

WISSENSCHAFTLICHES KOMITEE

(ASTOX):

MinR Dr. Werner BRÜLLER
Univ. Prof. Dr. Bettina GRASL-GRAUPP
MinR Dr. Roland GROSSGUT
Univ. Prof. Dr. Wolfgang HUBER
Emer. Univ. Prof. DDr. Rolf SCHULTE-HERMANN

ORGANISATIONSKOMITEE:

Univ. Prof. Dr. Margit CICHNA-MARKL
Univ. Prof. Dr. Bettina GRASL-GRAUPP
Univ. Prof. Dr. Doris MARKO

PROGRAMM

Mittwoch, 23.4.2014

11:30-12:30 Registrierung, Kaffee, Imbiss

12:30-13:00 Eröffnung

13:00-13:35 Pablo STEINBERG, Institut für Lebensmitteltoxikologie und Chemische Analytik, Tierärztliche Hochschule Hannover (D)

Lebensmittelsicherheit - kombinatorische Effekte von Pestiziden

13:35-13:55 Roland GROSSGUT, AGES

Gehalte von Pestiziden in Lebensmitteln im Blickpunkt der Lebensmittelsicherheit

13:55-14:15 Johannes LÜCKL, Lisa STADLMÜLLER, Hans Peter STÜGER, Klemens FUCHS, AGES

Risikolandkarten – Entscheidungshilfen in der amtlichen Lebensmittelkontrolle

14:15-14:35 Christoph CZERWENKA, AGES

Ihr Frühstücksmüsli – eine Schüssel voller Kontaminanten?

14:35-14:55 Eike RAUSCHER-GABERNIG, Daniela MIHATS, Wolfgang MOCHE, Michael PREAN, AGES

Ernährungsbedingte Aufnahme von Dioxinen, Furanen und DL-PCBs in Österreich

14:55-15:15 A. POLLER, P. BUCHEGGER, S. CROOKS, C. PREININGER, AIT Tulln

Ultrasensitive Detektion von Enrofloxacin in Milch: Anwendbarkeit unterschiedlicher Assay Formate

15:15-16:15 Kaffeepause - Posterbesichtigung

16:15-16:50 Stefan VIETHS, Paul-Ehrlich Institut, Langen (D)

Lebensmittelallergene – Identifizierung, Charakterisierung und innovative Ansätze zur Entwicklung einer spezifischen Immuntherapie

16:50-17:10 Helmut MAYER, BOKU

Detection of cow's milk as a potential allergen in food using electrophoresis and PCR

17:10-17:30 Monika PALLE-REISCH, Rupert HOCHEGGER, Margit CICHNA-MARKL, Institut für Analytische Chemie, Uni Wien

Detektion von potentiell allergenem Senf und Sellerie mittels eines Triplex Real-Time PCR Assays

17:30-17:50 Katharina KÖSTLBAUER, Parisa ANSARI, Kathrin LAUTER, Rudolf KRŠKA, Sabine BAUMGARTNER, Analytik-Zentrum, BOKU

Elucidation of peptide markers for the detection of lupin allergens in food: a targeted proteomics approach

19:00 Rathausführung

20:00 Rathausempfang

Donnerstag, 24.4.2014

8:30-9:05 Werner PFANNHAUSER, Sachverständigenkanzlei Pfannhauser, Wien

Lebensmittelsicherheit bei Nahrungsergänzungsmitteln und Diätetischen Lebensmittel: Aufgaben und Problembereiche für den Lebensmittel-sachverständigen

9:05-9:40 Veronika SOMOZA, Institut für Ernährungsphysiologie und Physiologische Chemie, Uni Wien

Funktionelle Aromastoffe – mehr als Geschmack und Geruch!

9:40-10:15 Karl-Heinz WAGNER, Department für Ernährungswissenschaften, Uni Wien

Potential von Lebensmittelinhaltsstoffen in Prävention und Therapie von chronischen Erkrankungen

10:15-11:15 Kaffeepause - Posterbesichtigung

11:15-11:35 Stephan WAGNER, Department für Umweltgeowissenschaften, Uni Wien

Herausforderungen und Lösungen für die Analyse von Nanopartikeln in Lebensmitteln und Lebensmittelkontaktmaterialien

11:35-11:55 Anja WITTIG, Helge GEHRKE, Doris MARKO, Institut für Lebensmittelchemie und Toxikologie, Uni Wien

Einfluss von silica Nanopartikel auf zelluläre Signalwege in Zellen des Gastrointestinaltrakts

11:55-12:15 Angelika KECKEIS, Christa HAMETNER, Frank VON DER KAMMER, Stephan WAGNER, Thomas SCHALKHAMMER, Marlies SCHLAUF, Sonja FELDBACHER, Johann STEINWIDER, AGES

Nano-Metalle in Lebensmittelkontaktprodukten: Anwendung, Untersuchung von Lebensmittelsimulanzien und Bewertung

12:15-13:25 Mittagspause – Buffet

13:25-14:00 Clarissa Gerhäuser, Deutsches Krebsforschungszentrum, Heidelberg (D)

Lebensmittelinhaltsstoffe in der Krebsprävention – Welche Rolle spielt die Epigenetik

14:00-14:20 Margit CICHNA-MARKL, Institut für Analytische Chemie, Uni Wien

Detektion von genspezifischen Änderungen der DNA-Methylierung

14:20-14:55 Wilfried BURSCH, Institut für Krebsforschung, MedUni Wien

Bisphenol A: Quo vadis?

14:55-15:15 Andrea Jurek, Erich Leitner, Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie, TU Graz

Bisphenol A in Lebensmittelverpackungen aus Papier

15:15-16:15 Kaffeepause - Posterbesichtigung

16:15-16:35 Maria Uhl, Umweltbundesamt, Wien

Endokrin aktive Umweltschadstoffe in Müttern und neugeborenen aus Wien und Bratislava

16:35-16:55 Iris IRSCHIK, Manfred SAGER, Peter PAULSEN, Friedrich BAUER, Institut für Fleischhygiene, Vetmed Uni

Lebensmittelsicherheitsaspekte bei der Verwendung bleifreier Büchsenmunition

16:55-17:15 Kristina MARCHART, Melanie KUFFNER, Angelika KECKEIS, Daniela HOFSTÄDTER, AGES

Aufnahme von Cadmium über Lebensmittel in Österreich 2007 - 2012

17:15-17:35 Vortrag des Czedik-Eysenberg-Preisträgers

17:35 Verleihung des Czedik-Eysenberg Preises

Ab 19:00 Gemütliches Beisammensein beim Heurigen „Fuhrgassl-Huber“, 1190 Wien, Neustift am Walde 69

Freitag, 25.4.2014

8:30-9:05 Christine TIESSEN, Doris MARKO, Institut für Lebensmittelchemie und Toxikologie, Uni Wien

Toxikologische Relevanz von Alternariatoxinen

9:05-9:40 Franz BERTHILLER, IFA Tulln

Maskierte Mykotoxine und deren Relevanz *in vivo*

9:40-10:00 Sarikaya EBRU, Godula MICHAL, Thermo Fisher Scientific

Mykotoxinanalytik: Diverse Problemstellungen - vielfältige Lösungsansätze

10:00-11:00 Kaffeepause - Posterbesichtigung

11:00-11:20 E.V. REITER, F. VOUK, E. RAZZAZI-FAZELI

Bestimmung von Aflatoxinen in Reisproben am österreichischen Markt

11:20-11:40 Elke RAUSCHER-GABERNIG, Armin RADITSCHNIG, Elisabeth KIENDLER, Wolfgang BRODACZ, Richard ÖHLINGER, AGES

Abschätzung der Verbrauchereexposition für Deoxynivalenol und seine acetylierten Derivate durch den Verzehr von Lebensmitteln des österreichischen Marktes

11:40-12:00 Ute HASSMANN, Institut für Lebensmittelchemie und Toxikologie, Uni Wien

Einfluss genetischer Polymorphismen auf die Nrf2 – aktivierende Wirkung von Lebensmittelstoffen

12:00-12:35 Doris MARKO, Institut für Lebensmittelchemie und Toxikologie, Uni Wien

Anthocyane und Chemoprävention: Bioaktivität und potentielle Risiken

12:35 Verleihung der Posterpreise

12:55 Resumee und Schlusszeremonie

ONLINE REGISTRIERUNG: <http://www.goech.at/lmkt2014.html>

ANMELDUNG EINES LAST MINUTE POSTERS, max. 1-seitiger Abstract
bis spätestens 31. März 2014

ANMELDUNG OHNE PRÄSENTATION

bis spätestens 31. März 2014

KONGRESSBAND:

Die Abstracts werden in einem Kongressband veröffentlicht und gemeinsam mit den Tagungsunterlagen am Beginn der Lebensmittelchemiker Tage ausgehändigt.

POSTERPREISE:

Vom wissenschaftlichen Komitee der GÖCH wird ein Posterpreis, vom wissenschaftlichen Komitee der ASTOX werden zwei Preise (Poster und Kurzvortrag) vergeben.

GEPLANTES RAHMENPROGRAMM:

Mittwoch, 23. April 2014

**19.00 UHR FÜHRUNG DURCH DAS WIENER RATHAUS
20.00 UHR EMPFANG IM WIENER RATHAUS**

Donnerstag, 24. April 2014

**VERLEIHUNG DES CZEDIK-EYSENBERG-PREISES MIT
ANSCHLIESSENDEM GEMÜTLICHEN BEISAMMENSEIN BEIM HEURIGEN
"FUHRGASSL-HUBER", NEUSTIFT AM WALDE 69, 1190 WIEN**

Freitag, 25. April 2014

VERLEIHUNG DER PREISE DER GÖCH UND DER ASTOX

VERANSTALTUNGSORT:

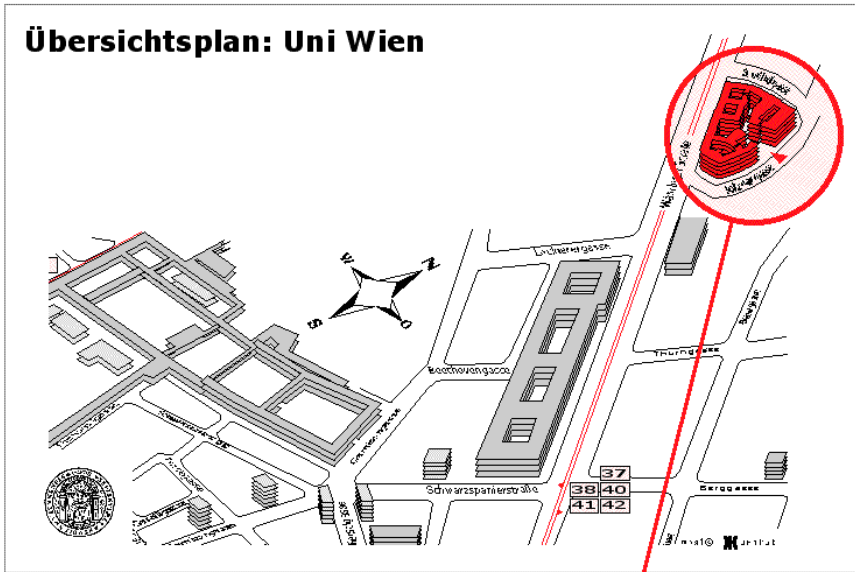
Fakultät für Chemie der Universität Wien
Währinger Straße 38
1090 Wien

www.wegweiser.ac.at



Lageplan: Großer Hörsaal I der Chem. Institute, Uni Wien, A-1090 Wien, Währinger Straße 38 (Eingang über Boltzmannng.), Universitätszentrum Boltzmannngasse, Halbstock

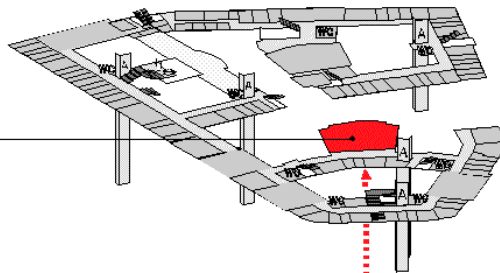
Übersichtsplan: Uni Wien



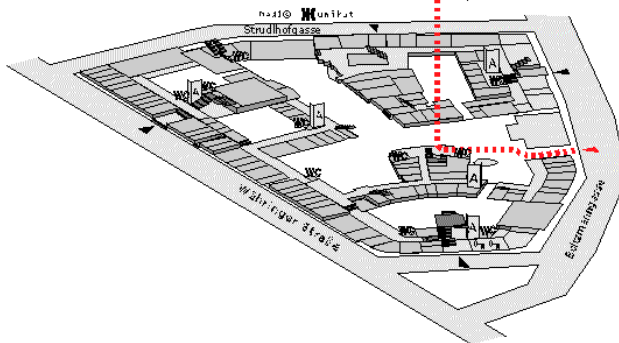
Detailplan: Universitätszentrum Boltzmannngasse

Halbstock

Großer Hörsaal I
der Chem. Institute



Erdgeschoß



Symbollegende siehe unter www.wegweiser.ac.at/symbollegende.html

TEILNAHMEGEBÜHREN VOR DEM 31. MÄRZ 2014

beinhaltet Kongressunterlagen, Kaffeepausen, Mittagessen und Teilnahme am Empfang im Rathaus

Mitglieder der GÖCH	EUR 230,-
Nichtmitglieder	EUR 260,-
Studentische GÖCH-Mitglieder	EUR 90,-
Studenten	EUR 150,-

Bei Anmeldung und Zahlung NACH DEM 31. März 2014 erhöht sich die Teilnahmegebühr um EUR 30,-

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

Konto-Nr.: 00431926520; BLZ 12000

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

Zahlungszweck: "Lebensmittelchemiker-Tage 2014"

INFORMATION UND ANMELDUNG

Gesellschaft Österreichischer Chemiker

Nibelungengasse 11/6

1010 Wien, Austria

E-mail: gabriela.ebner@goech.at

Tel.: 0043-1-5874249

INFORMATION FÜR VORTRAGENDE:

Den genauen Zeitpunkt Ihres Vortrags finden Sie im Programm. In der Vortragszeit ist eine Diskussion von 5 min (35 minütiger Vortrag) bzw. 3 min (20 minütiger Vortrag) inkludiert.

Zur Abhaltung der PowerPoint-Präsentationen stehen ein fest installiertes Notebook und ein Videobeamer zur Verfügung. Das Notebook ist mit Windows 7 sowie dem Office Paket 2007 ausgestattet. Die Präsentation über eigene Notebooks ist nicht möglich.

Die PowerPoint Präsentationen sollen auf einem USB-Stick abgegeben werden. Die Abgabe sollte in einer der Kaffeepausen, spätestens jedoch am Beginn der jeweiligen Session erfolgen.

Alle Poster werden im Hoch-Format ausgestellt und sollen A0 Format aufweisen (840 x 1189 mm). Die Poster sollen möglichst am Beginn der Veranstaltung angebracht werden und während der gesamten Veranstaltungszeit hängen bleiben. Die Präsentatoren werden gebeten, während den Kaffeepausen bei den Postern anwesend zu sein.