



Veranstalter

LADR Biofocus

Universität zu Lübeck (UzL), Institut für Chemie und Metabolomics

foodRegio – Branchennetzwerk der Ernährungswirtschaft in Norddeutschland e.V.

LADR Biofocus

LADR Zentrallabor
Dr. Kramer & Kollegen



Anmeldung

Teilnahmegebühr: **150,00 €**

Teilnahmegebühr foodRegio-Mitglieder: **75,00 €**

Anmeldung: LADR Akademie



Bitte melden Sie sich über den Link www.biofocus.de/veranstaltungen/detail/nmr-foodomics-symposium oder per QR-Code an.

Kontakt

LADR Biofocus
Lauenburger Straße 67
21502 Geesthacht

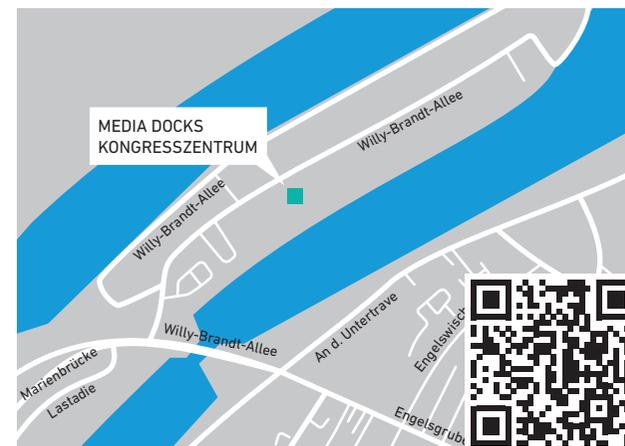
T: 04152 803-333
kontakt@biofocus.de

Veranstaltungsort

media docks – business & conference center

media docks – Kongresszentrum

Willy-Brandt-Allee 31, 23554 Lübeck



Approaches to Evaluate Food Authenticity and Quality

Analytik zur Bewertung der Authentizität und Qualität von Lebensmitteln

NMR Foodomics Symposium

12. September 2024



Donnerstag, 12. September 2024

media docks – business & conference center

media docks – Kongresszentrum

ab 09:30 Uhr Registration and finger food
Registrierung und Fingerfood

10:30–11:00 Uhr Welcome and Introduction
Begrüßung und Einführung
Dr. Burkhard Schütze, LADR Biofocus, Gesthacht
Prof. Ulrich Günther, Universität zu Lübeck
Pia von Haxthausen, foodRegio, Lübeck

Session 1:

11:00 – 11:30 Uhr Fresh, fish, and free from additives?
NMR spectroscopy for the analysis of fish
Frisch, Fisch, und frei von Zusätzen?
NMR Spektroskopie für die Analyse von Fisch
Dr. René Bachmann, Landeslabor
Schleswig-Holstein, Neumünster

11:30 – 12:00 Uhr NMR Juice Profiling 4.0 and the
importance of the regional-specific SGF
authentic sample database
Markus Jungen/Dr. Susanne Koswig
SGF International e.V., Saulheim

12:00 – 12:30 Uhr Topic Pending
Dr. Thomas Hackl, Universität Hamburg

Lunch Break/Mittagspause

Session 2:

13:30 – 14:00 Uhr Non-targeted NMR quality monitoring in
Capsicum powder and the discovery of
unexpected dextrin(s)
Nicht zielgerichtete NMR-Qualitätsüberwachung in
Capsicum-Pulver und die Entdeckung von
unerwarteten Dextrin(en)
Dr. Fredd Vergara, Bundesinstitut für
Risikobewertung, Berlin

14:00 – 14:30 Uhr Culinary detective work:
authenticating oregano
Kulinarische Detektivarbeit:
Authentifizierung von Oregano
Dr. Friedemann Flüge, LADR Biofocus, Geesthacht

14:30 – 15:00 Uhr NMR data processing with OpenChrom
NMR Datenprozessierung mit OpenChrom
Matthias Mailänder, Lablicate GmbH, Hamburg

Coffee Break/Kaffeepause

Session 3:

15:30 – 16:00 Uhr The role of NMR in the analytical
supply-blockchain for olive oil
Die Rolle der NMR in der analytischen
Wertschöpfungskette für Olivenöl
Prof. Schwarzingler, Universität Bayreuth

16:00 – 16:30 Uhr Standardization/Normung
Jan Teipel, Chemisches und
Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe

Pause

ab 17:30 Uhr Networking & Topics mit Snacks und Drinks

