




Deutsche  Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.

Die DGfF ist das deutsche Netzwerk für die Wissenschaft und Technologie der Fette, Öle und Lipide. Sie bringt Fachleute aus Wissenschaft, Technik und Wirtschaft zusammen, um praktische und wissenschaftliche Forschungsarbeiten zu fördern, die Ausbildung zu verbessern sowie den Informationsaustausch zu erleichtern.

www.dgfett.de

WISSENSCHAFT
TECHNOLOGIE
INFORMATION



Aktivitäten der



Tagungen, Kongresse, Symposien, Workshops, Fortbildungskurse

Jahr für Jahr veranstaltet die DGF in Deutschland und Europa eine Vielzahl von Veranstaltungen, häufig in Kooperation mit Euro Fed Lipid. Die Themen richten sich nach aktuellen Bedürfnissen, jedoch gibt es im Tagungskalender einige Konstanten.

So trifft sich die DGF im November zu den H.P. Kaufmann-Tagen, die nach dem Gründungspräsidenten benannt sind. Hier findet auch die Mitgliederversammlung statt, und die Preise werden verliehen.

Über aktuelle Termine informiert ein monatlicher E-Mail Newsletter und die Webseite www.dgfett.de

Fachgruppen, Arbeitskreise

Die DGF ermöglicht ihren Mitgliedern, sich in Fachgruppen und Arbeitskreisen zu organisieren, um alle Teilgebiete der Wissenschaft und Technologie der Fette und Öle zu betreuen. Allen Fachgruppen sind folgende Aufgaben gemein:

- Organisation von Symposien, Tagungen, Workshops und Fortbildungskursen
- Bildung von Diskussionsplattformen für spezielle Themen
- Erarbeitung von Publikationen, Stellungnahmen und fachbezogener Informationen
- Fachliche Beratung des Vorstandes
- Ansprechpartner für die Öffentlichkeit, speziell für Presseanfragen
- Initiierung von Forschungsaktivitäten in den jeweiligen Fachgebieten
- Kontakte zu Schwestergesellschaften und Euro Fed Lipid

Laborvergleichsuntersuchung

Einmal pro Jahr organisiert die DGF einen groß angelegten Ringtest zur Analytik von Fetten und Ölen. Die teilnehmenden Labore erhalten Probenmaterial mit definierten Gehalten bestimmter Inhaltsstoffe und Kontaminanten, die sie mit ihren Methoden und Apparaten nach vielen Kriterien analysieren. Die Ergebnisse

werden gesammelt und statistisch ausgewertet. Diese Auswertung dient den Teilnehmern als unverzichtbarer Bestandteil ihrer Qualitätskontrolle und hilft, systematische Fehlerquellen aufzudecken.

DGF-Einheitmethoden

Seit mehr als 50 Jahren gibt die DGF die „Deutschen Einheitmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen“ heraus. Die Methodensammlung wird ständig aktualisiert.

Die DGF-Einheitmethoden werden insbesondere wegen ihrer Verständlichkeit und wegen ihrer Nähe zur Laborpraxis geschätzt. Das Werk enthält von namhaften Experten genormte, meist in Ringtests geprüfte Verfahren. Der Entwicklung in der Analytik wird durch jährliche Aktualisierung der Sammlung Rechnung getragen. Die international diskutierten und zurzeit bereits

normierten Verfahren werden bei der Methodenerstellung berücksichtigt. Neben den mehr als 350 analytischen Verfahren finden sich auch statistische Methoden zur Überprüfung und Validierung von Messdaten und Analysenverfahren. Ihre Anwendung dient der Produktion und dem Handel mit Fettrohstoffen, Fetten und Ölen, fettreichen Lebensmitteln, Ölsaaten, Schrotten, Futtermitteln, technischen Fetten, Fettsäuren, Tensiden, Lecithinen, Seifen und Wachsen sowie deren Produktion. Die Methoden sind für die Qualitätskontrolle in allen Produktionsstufen, wie auch für die Kontrakte und den Warenverkehr im Europäischen Markt unverzichtbar.

Panels

Bei der DGF sind derzeit zwei Sensorikpanels zur Beurteilung nativer Speiseöle angesiedelt:

DGF-OLIVENÖLPANEL

Die DGF hat in Zusammenarbeit mit dem Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Max Rubner-Institut) in Münster eine Prüfergruppe (Panel) für die sensorische Beurteilung nativer Olivenöle eingerichtet. Das Panel arbeitet nach den Vorgaben des internationalen Olivenölrates in Madrid und der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie Verfahren zu ihrer Bestimmung. Dem Panel gehören Prüfer aus amtlicher Lebensmittelüberwachung, Handel, Industrie und Handelslaboratorien an.

DGF-RAPSÖLPANEL

Im Jahr 2000 wurde – ebenfalls am Max Rubner-Institut – in Münster eine Prüfergruppe für die sensorische Beurteilung nativer, kaltgepressten Rapsspeiseöle etabliert. Seit 2006 fungiert die Gruppe als DGF-Rapsölpanel und als Prüfergruppe für die DGF-Rapsöl-Medaille.



Das Panel übernimmt die sensorische Beurteilung von Ölen aus der wissenschaftlichen Arbeit des Max Rubner-Instituts. Darüber hinaus wird die sensorische Beurteilung von Rapsspeiseölen als Service im Rahmen der Arbeiten der DGF, aber auch für externe Produzenten und Händler angeboten.

Internationale Aktivitäten

Die DGF ist Gründungsmitglied der European Federation for the Science and Technology of Lipids (Euro Fed Lipid) und der Inter-

national Society for Fat Research (ISF). Sie sponsort im Rahmen der ISF die Kaufmann-Memorial Lecture.

Auszeichnungen

Die DGF verleiht eine Reihe von Auszeichnungen:

- Ehrenmitgliedschaft
- Wilhelm-Normann-Medaille
- H.P. Kaufmann-Preis für junge Wissenschaftler
- Hermann Pardun-Preis für studentische Abschlusarbeiten
- DGF-Schülerpreis



European Journal of Lipid Science and Technology

Das *European Journal of Lipid Science and Technology* ist das offizielle Organ von Euro Fed Lipid und der Mitgliedsgesellschaften.

Die Zeitschrift kann zu außerordentlich attraktiven Konditionen von Mitgliedern abonniert werden.





Mitgliedschaft in der



Mitglieder der DGF sind Personen und Firmen, die sich wissenschaftlich-technisch mit Fetten, Ölen, Lipiden, Ölsaaten und Schrotten beschäftigen.

Im Rahmen der Mitgliedschaft eröffnen sich u.a. folgende Vorteile:

- Besserer Zugang zu Informationen im Fachgebiet
- Forum für den Austausch von Informationen und Ideen
- Kostenlose Mitgliedschaft in der European Federation for the Science and Technology of Lipids (Euro Fed Lipid)
www.eurofedlipid.org
- Fortbildungskurse, Symposien und Tagungen zu reduzierten Konditionen (bei DGF und Euro Fed Lipid)
- Jährliche Laborvergleichsuntersuchung (LVU), Sonderkonditionen für Firmenmitglieder
- Publikation der „Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen“ (reduzierter Preis für Mitglieder)
- Publikation des *European Journal of Lipid Science and Technology* (reduzierter Preis für Mitglieder)
- Bessere Kontakte von jungen Wissenschaftlern zu nationalen und internationalen Partnern
- Beantwortung von Fachfragen durch die Fachgruppen
- Verleihung von Preisen und Auszeichnungen



**Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann informieren Sie sich weiter unter www.dgfett.de
oder bei**

Kontakt

Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.
Varrentrappstraße 40-42
60486 Frankfurt am Main
Telefon: +49 69 7917-529/-533
Fax: +49 69 7917-564
E-Mail: info@dgfett.de