



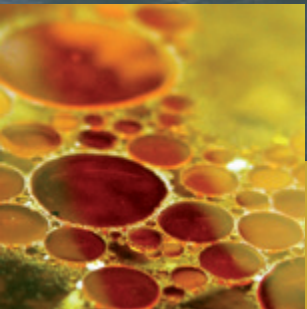
Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft

# WORKSHOP

# Analytik von Speisefetten und Ölen

## Problemfelder und Lösungen

22. – 24. JUNI 2014 · KÖLN



Eine Veranstaltung der DGF Fachgruppe  
„Analytik, Qualität und Produktsicherheit“



Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V. (DGF)

Postfach 90 04 40

60444 Frankfurt/Main

Telefon: +49 (0)69 7917-533

Fax: +49 (0)69 7917-564

E-Mail: [info@dgfett.de](mailto:info@dgfett.de)

Internet: [www.dgfett.de](http://www.dgfett.de)

## EINLADUNG

**Sehr geehrte Damen und Herren,**

heute gibt es eine Vielzahl von Gesetzen, Verordnungen und Standards, die den Verkehr mit Speisefetten und -ölen auf der gesamten Produktionskette vom Feld bis zum Verbraucher regeln. Dabei ist es das oberste Ziel, die Lebensmittelsicherheit und damit den Verbraucherschutz sicherzustellen.

Um dies zu erreichen, sind eine große Zahl von Qualitätskriterien im Bereich sensorische Bewertung, Zusammensetzung, Oxidationszustand und Kontaminanten festgelegt worden, die mit verschiedenen analytischen Methoden bestimmt werden. Die Anwendung dieser Methoden ist häufig vergleichsweise einfach. Entscheidend ist, wie das Ergebnis bewertet und interpretiert werden kann und welche Konsequenzen dies hat. Dies geht über den bloßen Vergleich mit definierten Werten aus Standards, Verordnungen oder Gesetzen hinaus, da eine Vielzahl von Aspekten bei der Bewertung und Interpretation des Ergebnisses berücksichtigt werden müssen.

Nicht nur für Verantwortliche in der Qualitätskontrolle oder Überwachung sind umfassende Kenntnisse zur Untersuchung von Fetten und Ölen und deren Bewertung und Interpretation notwendig, sondern auch für die tägliche Arbeit von Mitarbeitern aus Produktion, Beratung, Einkauf und Vertrieb sowie Marketing ist ein umfassendes Wissen hilfreich, um qualifizierte Entscheidungen treffen zu können.

Der Workshop der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft richtet sich daher an Mitarbeiter in der ölverarbeitenden Industrie, im Handel, in öffentlichen und privaten Laboratorien in Deutschland, Österreich und der Schweiz, aber auch an Entscheidungsträger in Behörden und Lehrende an Berufsbildenden Schulen und Fachhochschulen.

Im Rahmen des Workshops wird der Bogen gespannt von der rechtlichen Bewertung von Speiseölen über verschiedene produktbezogene Beurteilungen wie die Authentifizierung von Milchfett, die Bewertung von Frittierfetten oder die Identifizierung und Quantifizierung von Kakaobutter-Äquivalenten in Schokoladenerzeugnissen bis hin zu allgemeinen und speziellen analytischen Verfahren für die Untersuchung und Bewertung von Fetten und Ölen. Neben einfachen nasschemischen Verfahren wie der Bestimmung der Peroxidzahl oder auch Anisidinzahl zur Bewertung des Oxidationszustandes, werden auch moderne analytische Verfahren (z. B. NIR, NMR), die heute eine Vielzahl von Parametern erfassen können, oder auch chromatographische Verfahren zur Bestimmung von trans-Fettsäuren oder Kontaminanten wie polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen, Mineralölen und 3-Monochlorpropan-1,2-diol-Fettsäureestern berücksichtigt.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die sensorische Beurteilung von Speiseölen, der bei der Bewertung der Qualität ein hoher Stellenwert zukommt sowie die Möglichkeit des Einsatzes analytischer Verfahren zur Ergänzung der Sensorik.

Ziel des Workshops ist es, den Interessierten Handlungshilfen bei der Bewertung von Speisefetten und -ölen an die Hand zu geben, die über die Angabe von Untersuchungsmethoden hinausgehen. Dabei geht es weniger um die detaillierte Beschreibung der Methoden, sondern vielmehr um eine umfassende Darstellung der verschiedenen analytischen Möglichkeiten und der Bewertung und Interpretation der Ergebnisse.

Wir würden uns freuen, Sie in Köln zu dem Workshop „Analytik von Speisefetten und -ölen“ der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft begrüßen zu können.



Dr. Bertrand Matthäus  
Detmold



Dr. Hans-Jochen Fiebig  
Detmold



Dr. Christian Gertz  
Hagen

PROGRAMM

**Sonntag, 22. Juni 2014**

**Individuelle Anreise**

19:00 **Gemeinsames Abendessen auf Einladung der DGF**

**Montag, 23. Juni 2014**

09:00 – 09:15 **Begrüßung und Organisatorisches**

09:15 – 10:00 **Moderne Analytik – Hilfe zur Qualitätsverbesserung oder Verwirrung von Verbraucher und Öffentlichkeit**  
Michael Bockisch, Jesteburg

10:00 – 10:45 **Qualitätsstandards für Oliven- und Oliventresterölen**  
Torben Küchler, Hamburg, Hans-Jochen Fiebig, Detmold

10:45 – 11:15 **Kaffeepause**

11:15 – 12:00 **Sensorische Bewertung von Speiseölen**  
Annette Bongartz, Wädenswil/CH

12:00 – 12:30 **Flüchtige Aromastoffe – Ein Hilfsmittel zur sensorischen Bewertung der Qualität von Speiseölen?**  
Ludger Brühl, Detmold

12:30 – 13:30 **Mittagspause**

13:30 – 14:00 **Authentifizierung von Milchfett und milchfetthaltigen Mischfetten**  
Joachim Molkentin, Kiel

14:00 – 14:30 **Kakaobutter-Äquivalente (CBE) in Schokoladearzeugnissen**  
Reinhard Matissek, Katrin Janssen, Köln

14:30 – 15:00 **Vorkommen, Analytik und Bewertung von trans-Fettsäuren**  
Jan Fritsche, Hamburg

15:00 – 15:30 **Kaffeepause**

15:30 – 16:00 **Methoden zur Bestimmung von 3-MCPD und Glycidylestern in Fetten und Ölen**  
Jan Kuhlmann, Hamburg

16:00 – 16:30 **Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe – Vorkommen und Analytik**  
Rüdiger Weisshaar, Stuttgart

16:30 – 17:00 **Mineralöl in Pflanzenöl – Vorkommen und Analytik**  
Ludger Brühl, Detmold

19:00 **Gemeinsames Abendessen**

## PROGRAMM

### Dienstag, 24. Juni 2014

- 
- 08:30 – 09:00 **Oxidative Veränderungen von Fetten und Ölen sowie deren Nachweis und Bewertung**  
Bertrand Matthäus, Detmold
- 
- 09:00 – 09:30 **Bewertung von Frittierfetten**  
Christian Gertz, Hagen
- 
- 09:30 – 10:00 **Nachweis einer Wärmebehandlung von nativen Ölen**  
Torben Küchler, Hamburg
- 
- 10:00 – 10:30 **Kaffeepause**
- 
- 10:30 – 11:00 **Identität von pflanzlichen Ölen und Fetten**  
Christian Gertz, Hagen
- 
- 11:00 – 11:30 **NIR-Spektroskopie**  
Dagmar Behmer, Ettlingen
- 
- 11:30 – 12:00 **Einsatz der NMR-Spektroskopie bei der Bewertung von Speiseölen**  
Bernd Diehl, Köln
- 
- 12:00 – 12:30 **Wie ist es um die Genauigkeit unserer Analyseergebnisse bestellt?**  
Hans-Jochen Fiebig, Detmold
- 
- 12:30 – 13:00 **Abschlußdiskussion**
- 
- 13:00 – 14:00 **Gemeinsames Mittagessen**
-

## REFERENTEN



### **Dipl. oec. troph. (univ.) Anette Bongartz**

Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)  
 Department Life Sciences und Facility Management  
 Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)  
 CH 8820 Wädenswil / Schweiz

Seit Oktober 2001 Dozentin und Leiterin der Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) des Departments Life Sciences and Facility Management (LSFM) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften Zürich (ZHAW).

#### **Arbeitsgebiete:**

- Lehre in den Fächern Lebensmittel-Sensorik, Statistik, Ernährungsverhalten / Nutrition Policy
- Leitung des gemäss ISO 17025 akkreditierten Sensoriklabors (STS 240) für ...
  - Konsumententests (z.B. Akzeptanz-, Präferenztests)
  - Aufbau, Training und Monitoring sensorischer Panels
  - Beschreibung / Profilierung von Lebensmitteln und Getränken (speziell: natives Olivenöl, Schokolade, Kaffee, Brot / Backwaren, Nüsse, Käse, Joghurt, Salami, etc.)
- Lancierung und Durchführung des Weiterbildungs-Angebots „CAS Sensorik“ (ab 2013), teilweise basierend auf Präsenzünterricht und teilweise auf E-Learning
- Organisation und Durchführung von Weiterbildungskursen zum Thema Sensorik (allgemeine und produktspezifische Kurse: Olivenöl, Kaffee, Nüsse, Tee, Schokolade, ...)
- Organisation des "International Olive Oil Award – Zurich" (IOOA) [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)
- Leitung des Swiss Olive Oil Panel (SOP)
- Mitarbeit im EU-Project "ECROPOLIS" (Sensorische Evaluation von Bio-Produkten)
- Mitglied der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelwissenschaften und -technologie SGLWT und Koordination der IG Sensorik [www.sglwt.ch/igsensorik](http://www.sglwt.ch/igsensorik)
- Mitglied der Europäischen Sensorik Gesellschaft „E3S“ / European Sensory Science Society [www.e3sensory.eu](http://www.e3sensory.eu)
- Mitglied des Ausschuss Sensorik der DLG Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e.V.

1997-2001 Leitung Qualitätsmanagement / Entwicklung, Firma Micarna SA, Bazenhaid, Schweiz  
 1994-1997 Leitung Betriebs- und Zentrallabor / Qualitätssicherung, Firma Südfleisch GmbH, Pfarrkirchen, Deutschland  
 1993-1994 Berufliche Weiterbildung, Fachlehrgang „Konservierungstechnik“, KIN e.V., Neumünster, Deutschland  
 1987-1992 Studium Ökotrophologie, Technische Universität München (TUM), Weihenstephan, Deutschland



### **Katrin Janßen**

Köln

#### **Ausbildung:**

- Studium der Lebensmittelchemie, Westfälische Wilhelms-Universität Münster (Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin)

#### **Organisation und momentane Position:**

- Qualitätsmanagementbeauftragte im Lebensmittelchemischen Institut (LCI Köln) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. in Köln
- Qualitätsmanagementbeauftragte und Projektmanagerin im Institut für Qualitätsförderung in der Süßwarenwirtschaft e.V. (IQ.Köln) in Köln

## REFERENTEN

**Prof. Dr. Michael Bockisch**

Bockisch Consulting, Jesteburg

Studium der Chemie an der Universität Köln, Promotion Dez. 1974

Professur: seit 1983 Vorlesung an der TU Berlin, seit 1993 Honorarprofessor

1978-2007 verschiedene Positionen im Unilever Konzern in Deutschland, Niederlande und Österreich, zuletzt Geschäftsführer (Operations Director) der vereinten Firma Unilever Bestfoods, COO und Geschäftsführer der Unilever Holding sowie Managing Director (CEO) der Frozen Fish International, Bremerhaven.

Seit 2007 selbständiger Unternehmensberater

- Diverse Beiträge zu Büchern und Zeitschriften
- Bücher als Alleinautor: Nahrungsfette und -öle, Ulmer Verlag, Stuttgart 1993
- Oils and Fats Handbook, AOCS Press, Champaign Illinois 1998
- Diverse Bücher außerhalb des beruflichen Feldes

Vorstandsmitglied der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (seit 1996) und früherer Präsident der DGF

**Dr. Torben Küchler**

Eurofins Analytik GmbH, Hamburg

Lebensmittelchemiker, Studium und Promotion an der Universität Hamburg im AK Steinhart

Ab 2007 Leiter der Forschung & Entwicklung bei der Eurofins Analytik GmbH in Hamburg

Seit 2011 Leiter der Abteilung für Allgemeine Lebensmittelanalytik bei der Eurofins Analytik GmbH in Hamburg.

**Arbeitsgebiete sind u.a.:**

- Untersuchung chemisch-physikalischer Parameter in Lebens- und Futtermitteln für Hersteller und Handel, Schwerpunkt Fette & Öle, Nährwerte und Verkehrsfähigkeit / Authentizität von Lebensmitteln.
- Methodenentwicklung und Methodenoptimierung im Bereich Fette & Öle zur Prüfung von Identität, Authentizität und Qualität

**Mitarbeit in Gremien:**

Seit 2008 Mitglied im GA Fett (Gemeinschaftsausschuss für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten, verwandten Stoffen und Rohstoffen)

Seit 2010 Mitglied der § 64 LFGB-Arbeitsgruppe Ballaststoffe

**Dr. Ludger Brühl**

Max Rubner-Institut Detmold

Jahrgang 1962, ist Lebensmittelchemiker (Studium in Münster, Praktisches Jahr in Hagen) und arbeitet als wissenschaftlicher Mitarbeiter seit 1993 am Max-Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel in Detmold.

**Arbeitsgebiete sind u.a.:**

- Entwicklung neuer bzw. Adaption, Weiterentwicklung und Überprüfung bestehender analytischer Verfahren bei erwünschten und unerwünschten Inhaltsstoffen bzw. Kontaminanten, Fettsäuren, trans-Fettsäuren, Sterole, Steradiene, Vitamine, Chlorophylle etc.
- Entwicklung von Qualitätskriterien für kaltgepresste Speiseöle

**Mitarbeit in Gremien:**

- (Co)-Vorsitzender im GA FETT (Gemeinschaftsausschuss für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten, verwandten Stoffen und Rohstoffen), der DGF Fachgruppen „kaltgepresste Speiseöle“ sowie „Produkte und Produktsicherheit“

## REFERENTEN



### **Dr. Hans-Jochen Fiebig**

Max Rubner-Institut Detmold

ist Lebensmittelchemiker, Wissenschaftlicher Direktor und Leiter der Abteilung für Lipidforschung des Max Rubner-Institutes (Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel) am Standort Detmold

#### **Arbeitsgebiete sind u.a.:**

- Beratung und Unterstützung des BMELV in technisch-wissenschaftlichen Fragestellungen im Bereich der Ölsaaten, Speiseöle und Speisefette, einschließlich Lebensmittelrecht – Standardisierung und Normung von Analysemethoden

#### **Mitarbeit in nationalen und internationalen Gremien:**

- Mitglied der Expertengruppe für Olivenöl bei der Europäischen Kommission
- Mitglied der Expertengruppe für Analysemethoden beim Internationalen Olivenrat (IOC)
- Vorsitzender des GA FETT (Gemeinschaftsausschuss für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten, verwandten Stoffen und Rohstoffen)
- Vorsitzender des ISO-Ausschusses für Fette und Öle (ISO/TC 34/SC 11)
- Mitglied des ISO-Ausschusses für Ölsaaten (ISO/TC 34/SC 2)
- Mitglied des Europäischen Technischen Komitees für Öle, Fette und Ölsaaten (CEN/TC 307)



### **Dr. Bertrand Matthäus**

Max Rubner-Institut Detmold

Lebensmittelchemiker, Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Detmold

#### **Arbeitsgebiete:**

- Entwicklung von Qualitätskriterien für kaltgepresste Speiseöle, vor allem Rapsöl
- Beurteilungskriterien für gebrauchte Frittierfette
- Untersuchungen zur Oxidationsstabilität von Speiseölen
- antioxidative Aktivitäten von Inhaltsstoffen aus Ölsaaten
- Profiling von Pflanzensamen hinsichtlich Fettsäure- und Tocopherolverteilung / Datenbank „Seed Oil Fatty Acids“ (SOFA)
- Acrylamid in Lebensmitteln
- Untersuchung von Speiseölen hinsichtlich PAK's und Verbesserung und Weiterentwicklung entsprechender Methoden
- Minimierungsstrategien für 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester in Speiseölen

#### **Mitarbeit in Gremien:**

- Beirat, Bundesverband Dezentraler Ölmühlen (BDOel)
- Fachkommission „Humanernährung“ der Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen (UFOP)
- Leiter der Fachgruppe „Analytik, Qualität und Produktsicherheit“ der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF)



## REFERENTEN

**Dr. Christian Gertz**

Hagen

Geboren 1948 in Coesfeld/Westfalen, studierte nach dem Abitur Lebensmittelchemie an der Universität in Erlangen. Er promovierte an der Technischen Hochschule in Hannover über „Nachweisverfahren von Antioxidantien in Lebensmitteln“.

1975 bis 2013 war er am Chemischen Untersuchungsamt Hagen tätig, wurde dort 1985 zum stellvertretenden Amtsleiter und schließlich 2009 zum Amtsleiter ernannt.

1982 erhielt er den Josef-Schormüller-Preis von der Gesellschaft Deutscher Chemiker. Während eines halbjährigen Forschungsaufenthaltes am Institut Itegr im Jahre 1983 konnte er weitere praktische Kenntnisse und Erfahrungen in der Technologie der Fett erwerben.

2004 wurde er von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V. für seine wissenschaftlichen Arbeiten mit der Normann-Medaille ausgezeichnet.

Er ist Mitglied zahlreicher nationaler und internationaler Fachgremien beim Bundesgesundheitsamt, DIN, CEN und der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF). Seit 1997 hat er den Co-Vorsitz der AG „Analysen und Einheitsmethoden“ der DGF inne und war lange Zeit mitverantwortlich für die Herausgabe der DGF-Methodensammlung „Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen“ mit mehr als 400 Methoden in deutscher und englischer Sprache.

Für die DGF wurden von ihm seit 2000 sieben internationale Symposien in Europa und USA und mehrere nationale Workshops zum Thema Frittieren und Analytik der Öle aktiv mitgestaltet. Er ist Initiator und seit 1994 Organisator der DGF- Laborvergleichsuntersuchung.

Er ist seit 1997 aktives Mitglied im Deutschen Olivenöl Panel.

Neben zahlreichen wissenschaftlichen Vorträgen im In- und Ausland hat er seit 1976 mehr als 80 wissenschaftliche Arbeiten in nationalen und internationalen wissenschaftlichen Fachzeitschriften publiziert.

Seine wissenschaftlichen Arbeit konzentriert sich auf die

- Analytik und Technologie der Fette und Öle
- Methoden zur Bestimmung der Qualität und Herkunft von Olivenöl
- Untersuchung thermisch-oxidativer Veränderungen beim Erhitzen und Lagern von Ölen und Fetten
- Stabilisierung von Frittierfetten und Optimierung von Frittierprozessen
- Anwendung der Statistik und insbesondere der Chemometrie in der Analytik

**Dr. Bernd W.K. Diehl**

Köln

1988 Dr. rer. nat, Dipl. Chemiker, Philipps University Marburg

1988-1990 Leitung NMR Abteilung im Bayer Research Center

1990 Gründer und CEO der Spectral Service GmbH

Seit 2011 Spectral Service AG

**Publikationen:** Bücher, Reviews und Artikel zum Thema NMR Analytik.

**Lehraufträge:** Philipps Universität Marburg (FB Chemie, 2000), Rheinische Friedrich Wilhelms Universität Bonn (FB Pharmazie 2001), Hochschule Niederrhein, Bonn-Rhein-Sieg (FB Forensik seit 2012)

**Organisationen:** Präsident der I.L.P.S. (International Lecithin and Phospholipid Society)

Vorsitzender der AOCS Phospholipid Division, American Oil Chemist Society

Mitglied der GDCh

Mitglied der DGF – Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft

Mitglied der Euro Fed Lipid – European Federation for the Science and Technology of Lipids

## REFERENTEN

**Dr. Joachim Molkentin**

Max Rubner-Institut, Kiel

Chemiker (Studium und Promotion an der CAU Kiel), seit 1993 am Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Standort Kiel), Leiter der Fachgruppe „Isotopen- und Lipidanalytik – Produktidentität“

**Arbeitsgebiete:**

- Verfahren zum Nachweis der Unverfälschtheit oder korrekten Zusammensetzung von Milchprodukten (Fremdfettzusatz, Milchfettanteil)
- Verfahren zur Prüfung der Produktionsweise oder der geographischen Herkunft (Authentizität, Bio-Produkte)
- natürliche (Viehütterung) und technologisch bedingte (Verarbeitung) Variation von Milchlipiden
- Signatur stabiler Isotope in Milchprodukten und Fischereierzeugnissen

**Mitarbeit in Gremien:**

- Mitglied des „Standing Committee on Analytical Methods for Composition“ des IDF (International Dairy Federation)
- Mitglied der VDLUFA-Fachgruppe „Milch“
- Mitglied der DGF-Fachgruppe „Lipide der Milch“
- Mitglied der „Arbeitsgemeinschaft Stabile Isotope“
- bis 2008 Mitglied der früheren Expertengruppe „Milk and milk products“ der EU-Kommission (DG AGRI - C.4)

**Dr. Jan Kuhlmann**

SGS Hamburg

Studium der Chemie an der Universität Hamburg; Promotionsschwerpunkt: Methodenentwicklung zur Bestimmung anthropogener organischer Umweltkontaminanten und ihrer Transformationsprodukte sowie biogener Organohalogenverbindungen. Seit 2009 Teamleiter für die Abteilung Chromatographie bei der SGS Germany GmbH.

**Arbeitsgebiete:**

Laboroordination sowie Entwicklung und Optimierung analytischer Methoden zur Lebens- & Futtermittelanalyse mittels GC-MS. Aktueller Schwerpunkt hier ist die Analytik von freiem und gebundenem Monochlorpropanol (MCPD) sowie gebundenem Glycidol.

**Mitarbeit in Gremien:**

- Mitglied im GA FETT (Gemeinschaftsausschuss für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten, verwandten Stoffen und Rohstoffen)
- Mitglied der Arbeitsgruppe „Analytik von 3-MCPD-Fettsäureestern“ des BfR.
- Mitglied der „Expert Group on Analytical Methods for Detection of 3-MCPD esters“ von ILSI (International Life Sciences Institute)
- Mitglied des AOCS „Expert Panel on Process Contaminants“

## REFERENTEN



### **Prof. Jan Fritsche**

Hamburg

- Bis 1998 Studium der Lebensmittelchemie und Promotion zum Dr. rer.nat. am Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie bei Prof. Dr. Dr. Hans Steinhart (Hamburg)
- 1998-1999 Visiting Scientist (DFG Stipendiat) an der US Food and Drug Administration, Center of Food Safety and Applied Nutrition, Washington DC, USA
- 1999-2002 Fat Technologist im Unilever Research & Development Laboratorium Vlaardingen, Niederlande
- 2002-2003 European Health & Nutrition Manager, Unilever Bestfoods Europe (Niederlande), spread and cooking oil products category
- 2003-2005 Process & Product Development Manager, Unilever Deutschland, Fleischwerke Schafft in Ansbach
- Seit 2006 Professor für Food Science, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences, Department Ökotrophologie, Masterstudiengang Food Science
- 2010-2012 Departmentsleiter Ökotrophologie, Fakultät Life Sciences, HAW Hamburg



### **Prof. Dr. rer. nat. habil. Dipl.-Ing. Reinhard Matissek**

Köln

- Studium der Lebensmitteltechnologie, Technische Fachhochschule Berlin (Dipl.-Ing.)
- Studium der Lebensmittelchemie, Technische Universität Berlin (Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker)
- Promotion / Ph.D. thesis in Lebensmittelchemie, Technische Universität Berlin (Dr. rer. nat)
- Habilitation im Fachgebiet Lebensmittelchemie, Technische Universität Berlin

#### **Organisation und momentane Position:**

- Institutsleiter und Direktor des Lebensmittelchemisches Instituts (LCI Köln) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. in Köln
- Professor (apl.) für Lebensmittelchemie, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie (ILC) der Technischen Universität Berlin mit Vorlesung „Qualitätssicherung/ Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie“

#### **Erfahrung in der Risikobewertung und Berufserfahrung:**

- Wissenschaftlicher Angestellter, Bundesgesundheitsamt (BGA) in Berlin
- Wissenschaftlicher Mitarbeiter, ILC Technische Universität Berlin
- Vorlesung „Chemie, Technologie und Toxikologie der Bedarfsgegenstände und kosmetischen Mittel“, Johann Wolfgang Goethe-Universität, Frankfurt/M.
- Hochschulassistent (C1 - Assistenzprofessor), ILC Technische Universität Berlin
- Privatdozent mit Vorlesung, ILC Technische Universität Berlin
- Institutsleiter und Direktor des Lebensmittelchemisches Instituts (LCI Köln) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie in Köln
- Professor (apl.) für Lebensmittelchemie, ILC Technische Universität Berlin
- Mitarbeit in diversen nationalen und internationalen Arbeitsgruppen/Fachgesellschaften
- Autor wissenschaftlicher Bücher, Buchbeiträge und Publikationen im Bereich Lebensmittelchemie und Lebensmittelanalytik

## REFERENTEN



### Dr. Rüdiger Weisshaar

CVUA, Stuttgart

- 1957 geboren in Stuttgart  
 1976-1981 Studium der Lebensmittelchemie an der Universität Stuttgart  
 1981-1984 Doktorarbeit an der Universität Hohenheim (Strukturaufklärung eines bakteriellen Lipopolysaccarids), Promotion zum Dr. rer. nat  
 1985 Eintritt als Lebensmittelchemiker in die CLUA Stuttgart  
 1985-1987 Leitung des Labors für Nitrosaminanalytik. Entwicklungsarbeiten auf dem Gebiet der Rückstandsanalytik und der Radiochemie  
 1987-1996 Leiter des Radiochemischen Messlabors. Entwicklung neuer radiochemischer Analysenverfahren  
 1996-2001 Leiter des Rückstandslabors Pharmakologisch wirksame Stoffe  
 seit 2002 Leiter des Arbeitsgebietes Speisefette und Speiseöle am CVUA Stuttgart.

Daneben Forschungs- und Entwicklungsaufgaben zum Thema prozessbedingte Kontaminanten, Schwerpunkte PAKs, Acrylamid, 3-MCPD-Ester und Glycidylester.

2003 Bruno-Roßmann-Preis der GDCh

Ca. 30 Publikationen in Fachzeitschriften zu den oben genannten Themen.



### Dagmar Behmer

Ettlingen

Diplom-Chemikerin mit Schwerpunkt „Instrumentelle Analytik“ begann ihre berufliche Laufbahn im Bereich QC im Gaschromatographie-Labor eines multinationalen Hersteller für Spezialgase, gefolgt von einer Anstellung in Großbritannien, wo sie ihre analytischen Kenntnisse als Leiterin des QC-Labors eines führenden Polymerproduzenten für Epoxidharze einsetzen und erweitern konnte.

Seit 2000 ist sie bei der Bruker Optik beschäftigt, dem führenden Hersteller von FT-NIR Spektrometern. Heute blickt auf eine über 20-jährige Erfahrung mit NIR-Spektroskopie zurück. Dabei setzte sie den Fokus auf Applikationen im Bereich der Nahrungsmittel und landwirtschaftliche Anwendungen.

#### Wichtigste Arbeitsbereiche:

- Entwicklung, Implementierung und Wartung von NIR Kalibrationen mit Schwerpunkt Speiseöle und Frittierfette
- Kommunikation der Anwendungen mit internationalen Niederlassungen und Kunden
- Publikation wissenschaftlicher Artikel, Poster und Editorials

Dagmar Behmer ist zusammen mit der Bruker Optik Mitglied der DGF und hat sich seit 2006 aktiv an diversen Euro Fed Lipid-Kongressen und Veranstaltungen beteiligt.

## VERANSTALTUNGSORT

### KÖLN

Köln ist mit mehr als einer Million Einwohnern die einwohnerstärkste Stadt des Landes Nordrhein-Westfalen und die viertgrößte der Bundesrepublik Deutschland. Sie wurde in römischer Zeit unter dem Namen Oppidum Ubiorum gegründet und als Colonia Claudia Ara Agrippinensium (CCAA) zur Stadt erhoben. Sie ist für ihre 2000-jährige Geschichte, ihr kulturelles und architektonisches Erbe, besonders den Kölner Dom, sowie für ihre international bedeutenden Veranstaltungen bekannt.



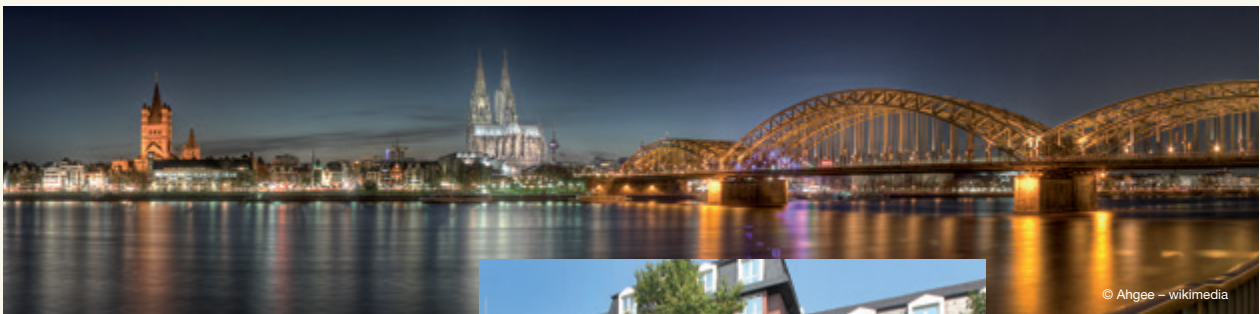
© T. Barteil - wikimedia

Kölsch wird traditionell aus einem schlanken 0,2 Liter Glas getrunken, ortsüblich als Kölschglas oder Stange bezeichnet. Größere Gläser sind unter Kennern verpönt, unter anderem weil Kölsch im Gegensatz zu anderen Bieren nach dem Einschenken sehr rasch verschalt, also seinen frischen Geschmack und auch seine Schaumkrone verliert. Der Kellner wird in kölschen Brauhäusern Köbes genannt. Traditionell trägt er stets eine blaue Schürze aus Leinen mit einer ledernen umgeschlalteten Geldtasche.



© Hahn - wikimedia

Die Karnevalssession wird offiziell am 11. November, um „Elf Uhr Elf“ auf dem Kölner Heumarkt vor bis zu 70.000 Zuschauern u.a. mit der Vorstellung des designierten Kölner Dreigestirns eröffnet. Am Donnerstag vor Aschermittwoch fängt dann der Straßenkarneval an. Von diesem Zeitpunkt an feiern die Jecken in den Kneipen und auf der Straße bis zum Abend des Karnevalsdienstags. Am Karnevalssonntag finden die Kölner Schull- und Veedelszöch statt. Der offizielle Höhepunkt des Kölner Karnevals ist aber der am Rosenmontag stattfindende Rosenmontagszug.



© Ahgee - wikimedia

### VERANSTALTUNGSORT

Der Workshop findet statt im  
**Lindner Hotel City Plaza**  
 Magnusstr. 20  
 50672 Köln  
 Tel.: +49 221 2034 700  
 Fax: +49 221 2034 777  
 info.cityplaza@lindner.de



© Lindner Hotel City Plaza

### UNTERKUNFT

Einzelzimmer im Lindner-Hotel sind zum Preis von 145 Euro als Abrufkontingent bis zum **11. Mai 2014** buchbar. Bitte berufen Sie sich bei Buchung auf das Kontingent, Stichwort „DGF“.

### ANFAHRT UND LAGE

[www.lindner.de/de/hotel\\_koeln\\_zentrum/120Directions/complexdoc\\_view](http://www.lindner.de/de/hotel_koeln_zentrum/120Directions/complexdoc_view)

## ANMELDUNG

## ANMELDUNG

Zur Tagung melden Sie sich bitte hier online an:

[www.dgfett.de/meetings/aktuell/koeln2014](http://www.dgfett.de/meetings/aktuell/koeln2014)

Alternativ füllen Sie bitte das Anmeldeformular aus und schicken es an die Geschäftsstelle.

## TEILNAHMEGEBÜHREN

Status	bis 16. Mai 2014	nach 16. Mai 2014
DGF-Mitglieder	480 Euro	520 Euro
Nichtmitglieder*	530 Euro	580 Euro
Öffentlicher Dienst	430 Euro	480 Euro

\*warum werden Sie nicht einfach heute Mitglied und genießen sofort die Vorteile der Mitgliedschaft?

Im Preis enthalten sind 2 Mittagessen, 2 Abendessen und Pausengetränke.

**Nach Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung.**

Bitte zahlen Sie den Rechnungsbetrag auf folgendes Konto:

**Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.**  
**Deutsche Bank AG, Frankfurt am Main**  
**IBAN DE05 500 700 240 240 1230 00**  
**SWIFT/ BIC DEUT DE DBFRA**

## ABSAGEN

Bei Stornierung der Anmeldung bis zum **13. Juni 2014** werden 30 € für die Bearbeitung berechnet. Bei Rücknahme der Anmeldung zu einem späteren Zeitpunkt oder Nichtteilnahme wird der komplette Rechnungsbetrag fällig. Ersatzteilnehmer können jederzeit ohne weitere Kosten benannt werden.

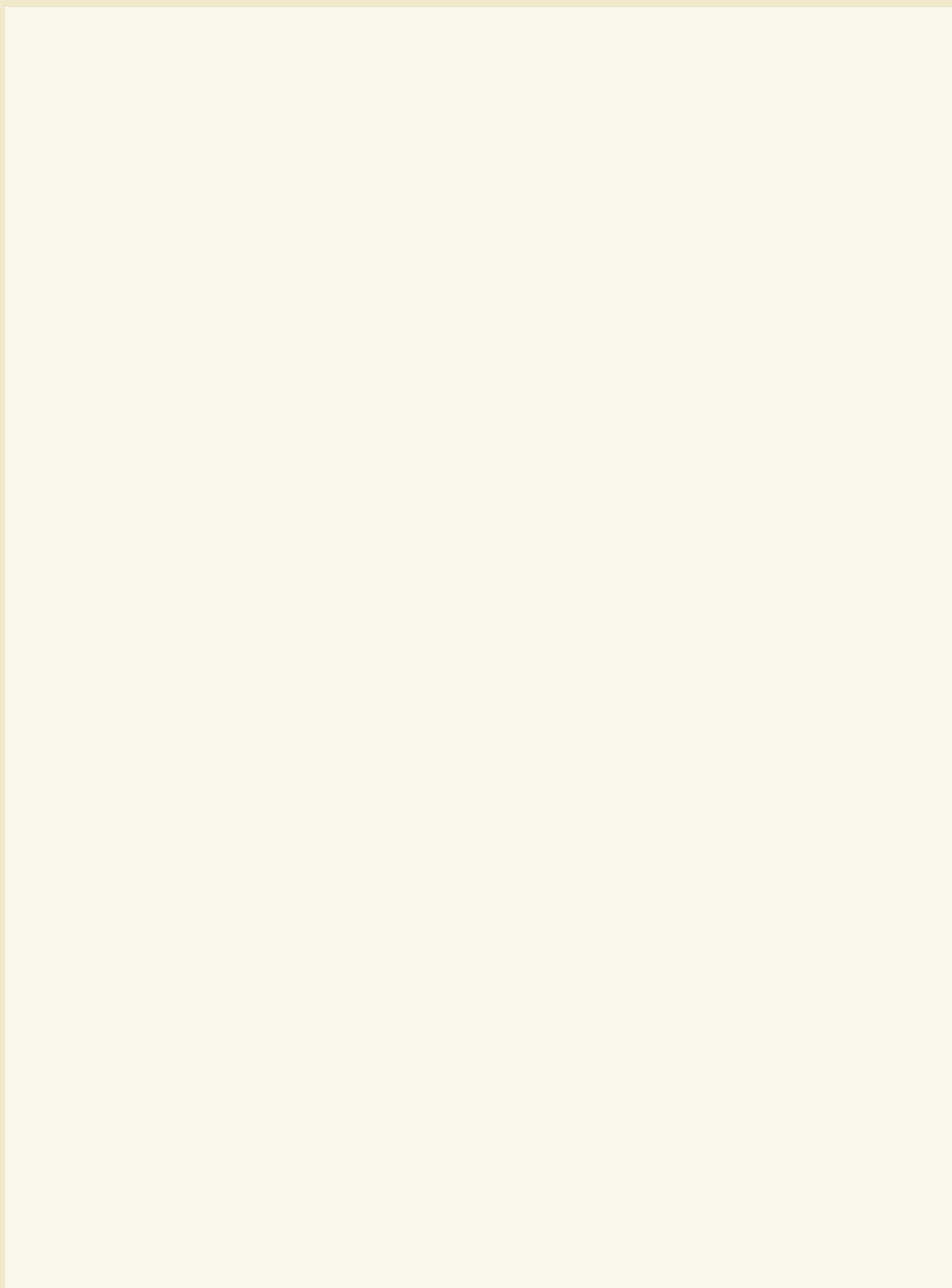
Sollte die Veranstaltung vom Veranstalter – aus welchen Gründen auch immer – abgesagt werden müssen, werden bereits gezahlte Gebühren in voller Höhe erstattet. Weitergehende Ansprüche an den Veranstalter sind ausgeschlossen.

## VERANSTALTER



Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) e.V.  
 Postfach 90 04 40  
 60444 Frankfurt/Main

Telefon: 069 7917-533  
 Fax: 069 7917-564  
 E-Mail: [info@dgfett.de](mailto:info@dgfett.de)



[www.dgfett.de/meetings/aktuell/koeln2014](http://www.dgfett.de/meetings/aktuell/koeln2014)

