DGQ

PROCESSNET
EINE INITIATIVE VON DECHEMA UND VDI-GVC

52. Vortragstagung

Sekundäre Pflanzenstoffe

Rohstoffe, Verarbeitung und biologische Wirksamkeiten

Deutsche Gesellschaft für Qualitätsforschung
(Pflanzliche Nahrungsmittel) e.V.
in Zusammenarbeit mit der Dechema e.V., ProcessNet-Fachgruppe
Phytoextraktion – Produkte und Prozesse

JUSTUS-LIEBIG-UNIVERSITÄT GIESSEN

26.-27. März 2018
Heinrich-Buff-Ring 19 in Gießen
Hörsaal 5b im Untergeschoss

Professur für Pflanzenbau

Tagungsprogramm

Sonntag, den 25. März 2016

18:30 Uhr	**Kennenlernen am Vorabend**	Dachcafe (Ludwigsplatz 11, 35390 Gießen)

Montag, den 14. März 2016

9:00 Uhr	**Begrüßung**	*B. Honermeier (Universität Gießen)*
	Grußworte	*K. H. Mühling (Präsident der DGQ)*
		K. Eder (Dekan des Fachbereichs 09 der Universität Gießen)
		Vorsitz: K. H. Mühling (Universität Kiel)
9:30 Uhr	***Plenarvortrag***	*K. Eder (Dekan des Fachbereichs 09 der Universität Gießen)*
		Vortragstitel fehlt

10:00 Uhr	***Qualität***	*G. Morlock (Institut für Ernährungswissenschaften, Universität Gießen)* **HPTLC-Profiling macht Produktqualität sichtbar**
10:30-11:00 Uhr	**Kaffeepause**	
11:00 Uhr	***Rohstoffe/ Qualitätssicherung***	***Vorsitz: C. Zörb, Universität Hohenheim*** *M. Pérez[1], N. Merkt[1], S. Zikeli[2], C Zörb[1] ([1]Institute of Crop Science, University of Hohenheim, [2]Coordination for Organic Farming and Consumer Protection, Institute of Crop Science, University of Hohenheim)* **Quality aspects in open-pollinated onion varieties from Western-Europe**
11:30 Uhr		*R. Schweiger[1], A. Bonte[2], C. Pons[1], C. Wagner[3], L. Brühl[2], B. Matthäus[2], C. Müller[1] ([1]Abteilung für Chemische Ökologie, Universität Bielefeld. [2], Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide (MRI), Detmold. [3]Institut für Lebensmittelchemie, Westfälische Wilhelms-Universität Münster)* **Veränderungen im Metabolismus von Rapssaat bei feuchter Lagerung und Auswirkungen auf die sensorische Qualität kaltgepresster Rapsspeiseöle**
12:00 Uhr		*A. Krähmer[1], C. Böttcher[1], H.-J. Ulrichs[2], A. Naumann[1], H. Schulz[1] ([1]Institut für Ökologische Chemie, Pflanzenanalytik und Vorratsschutz(JKI), Berlin, [2]Institut für Resistenz und Stresstoleranz (JKI), Sanitz)* **Chemische Diversität von Schwarzkümmel und Anforderungen an eine Definition der Qualität**
12:30 Uhr		*C. Dawid[1]; L. Beltrán[2]; A. Henze[1]; O. Frank[1]; M. Beltrán[3]; J. Levermann[2]; S. Titt[2]; S. Thomas[2]; V. Puerschel[2]; M. Satalik[2]; G. Gisselmann[2]; H. Hatt[2] und T. Hofmann[1] ([1]Chair of Food Chemistry and Molecular Sensory Science, Technische Universität München, [2] Department of Cell Physiology, Ruhr-University-Bochum, [3] Department of Receptor Biochemistry, Ruhr-University-Bochum)* **Molekular-sensorische Charakterisierung wertgebender Scharfstoffe in gestresstem und nativem, schwarzem Pfeffer (*Piper nigrum* L.)**
13:00-14:00	**Mittagspause**	
14:00 Uhr	***Analytik/ Extraktion***	***Vorsitz: F. Yan, Universität Gießen*** *S. Röhrer[1], J. Behr[2], V. Stork[1], M. Ramires[1], M. Minceva[1] ([1]Biothermodynamics, Technical University of Munich, [2]Bavarian Center for Biomolecular Mass Spectrometry, Technical University of Munich)* **Liquid-Liquid Chromatography: A versatile and scalable separation technique for the purification of minor hop compounds**
14:30 Uhr		*M. Schön[1], H.-J. Bart[2] ([1]Boehringer Ingelheim Pharma GmbH & Co. KG. [2]Lehrstuhl für Thermische Verfahrenstechnik, TU Kaiserslautern)* **Zellaufschluss zur Extraktion von Pflanzeninhaltsstoffen: Methoden zur Quantifizierung und technische Anwendung**
15:00 Uhr		*S. Bachtler, H.-J. Bart (Lehrstuhl für Thermische Verfahrenstechnik, TU Kaiserslautern)* **Neue Wege zur Wirkstoffgewinnung aus Pflanzen**

15:30 Uhr	**Verleihung des DGQ-Förderpreises**	**Präsentation der/des DGQ-Preisträger(in)**
16:00 Uhr		Posterpräsentation / Kaffeepause
17:00 Uhr	**Haus 19, HS 5b:**	**Mitgliederversammlung DGQ**
	Haus 19, Raum 101:	**Mitgliederversammlung Dechema, AG Phytoextrakte**
Ab 19:30 Uhr	**Abendveranstaltung**	**Restaurant Kloster Schiffenberg, Domäne, 35394 Gießen**

Dienstag, den 27. März 2016

8:00 Uhr ***Prozesstechnik/ Extraktion*** ***Vorsitz: S. Rohn (Universität Hamburg)***

M. Sixt, J. Strube (Institute for Separation and Process Technology, Clausthal University of Technology)

Pressurized hot water extraction of 10-deacetylbaccatin III from yew for industrial application

8:30 Uhr

L. Bredtmann J. Schulmeyr, M. Tippelt (Hopfenveredlung St. Johann GmbH, Wolnzach)

Industriehanf – Der große Boom?

9:00 Uhr

D. Gerard, C. Quirin (FLAVEX Naturextrakte GmbH, Rehlingen)

Sonnenhut CO_2-Extrakte – wirksam für die Gesundheit

9:30 Uhr

L. Uhlenbrock, M. Sixt, J. Strube (Institute for Separation and Process Technology, Clausthal University of Technology)

Quality-by-Design (QbD) process evaluation for phytopharmaceuticals on the example of 10-deacetylbaccatin III from yew

10:00-10:30 Uhr **Kaffeepause**

10:30 Uhr ***Sekundäre Pflanzenstoffe*** ***Vorsitz: H. Schulz (JKI Berlin)***

A. Bonte[1],C. Wagner[2],L. Brühl[1], K. Niehaus[3], H. Bednarz[3], B. Matthäus[1] ([1]Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide (MRI), Detmold,[2]Institut für Lebensmittelchemie Westfälische Wilhelms-Universität Münster, [3]Abteilung für Chemische Ökologie, Universität Bielefeld)

Einfluss von Bakterien auf die Zusammensetzung flüchtiger Verbindungen in nativen, kaltgepressten Rapsspeiseölen

11:00 Uhr

N. Danylec[1], S. Soukup[1], D. Bunzel[1], D. Stoll[1], J. Krauß[2], F. Bracher[2], M. Huch[1], S. Kulling[1] ([1]Institut für Sicherheit und Qualität bei Obst und Gemüse (MRI),Karlsruhe, [2]Department für Pharmazie – Zentrum für Pharmaforschung, Ludwig-Maximilians Universität München)

Untersuchung des mikrobiellen trans-Resveratrol-Metabolismus in vivo und Identifizierung metabolischer Phänotypen

11:30 Uhr

K. Pallauf[1], M. Birringer[2], J. Krauss[3], F. Bracher[3], S. Soukup[4], M. Huch[4], S. Kulling[4], G. Rimbach[1] ([1]Institut für Humanernährung und Lebensmittellehre, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, [2]Fachbereich Oecotrophologie, Hochschule Fulda, [3]Department Pharmazie - Zentrum für Pharmaforschung, Ludwig-Maximilians-Universität München, [4]Institut für Sicherheit und Qualität bei Obst und Gemüse (MRI), Karlsruhe)

Resveratrol, Lunularin and Dihydroresveratrol do not act as caloric restriction mimetics when administered intraperitoneally in mice

12:00 Uhr

B. Stumpf, F. Yan, B. Honermeier (Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung I, Universität Gießen)

Einfluss der N Düngung auf sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe in Weizenblättern

12:30 Uhr

K. H. Mühling (Institut für Pflanzenernährung und Bodenkunde, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel)

Interaktive N- und S-Effekte auf die Biofortifikation und das Muster von sekundären Pflanzeninhaltstoffen in Gemüsepflanzen am Beispiel der Glucosinolate

13:00-14:00 Uhr **Mittagspause**

14:00 Uhr ***Anbau/ Züchtung***

Vorsitz: B. Honermeier (Universität Gießen)

N. Austel [1], C. Böttcher [2], T. Meiners [2] ([1]Institut für Biologie, Freie Universität Berlin, [2]Institute for ecological chemistry, plant analysis and stored product protection (JKI), Berlin)

Non-targeted metabolom profiling of green flower buds in oil seed rape: Screening for resistance against the pollen beetle

14:30 Uhr

D. Riewe[1], A. Feiner[1], N. Pitra[1], T. Altmann[3], Paul Matthews[1] ([2]Simon Steiner, Hopfen, GmbH, Mainburg,, [3]IPK-Gatersleben, Seeland, [1]JKI, Berlin)

Ein Metabolomics-Ansatz zur Identifizierung protektiver Substanzen gegen falschen Mehltau

15:00 Uhr

F. Eickmeyer (ESKUSA GmbH, Parkstetten)

Bedeutung von Züchtung und Analytik bei Heil- und Gewürzpflanzen für den Übergang von der Wildsammlung zum kontrollierten Anbau

15:30 Uhr

J. Zehring[1], S. Cloppenborg[1], K. Stevens[2], P. Zerhusen-Blecher[2], B. Schäfer[2], U. Quendt[3], S. Rohn[1] ([1]Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg, [2]FH Südwestfalen, Fachbereich Agrarwirtschaft [3]Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, Kassel)

Modellhaftes Demonstrationsnetzwerk zur Ausweitung und Verbesserung des Anbaus und der Verwertung von Leguminosen mit Schwerpunkt Erbsen und Bohnen in Deutschland – Qualitätsparameter zur Bewertung des regionalen Anbaus von Körnererbsen

16:00 Uhr

S. Groth[1], C. Budke[2], D. Daum[2], S. Rohn[1] ([1]Institut für Lebensmittel-chemie, Universität Hamburg, [2]Fachgebiet Pflanzenernährung, Hochschule Osnabrück)

Analyse qualitätsbestimmender Parameter in Selen-biofortifizierten Äpfeln

16:30 Uhr

Schlusswort

Wissenschaftliche Leitung:

Prof. Dr. Bernd Honermeier, Gießen
Prof. Dr. Sabine Kulling, Karlsruhe
Prof. Dr. Karl H. Mühling, Kiel
Prof. Dr. Elke Pawelzig, Göttingen
Dir. und Prof. Dr. Hartwig Schulz, Berlin
Dr. Ute Tietz, Potsdam-Bornim
Prof. Dr. Christian Zörb, Hohenheim

Organisation

Prof. Dr. Bernd Honermeier

Dr. Bettina Leschhorn

Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung

Justus-Liebig-Universität Gießen

Tel: 0641-9937441

Fax: 0641-9937449

Posterausstellung 2018

P1 *F. Kupke[1], S. Baldermann[2], A. Tarnowski[1], E. Lamy[3], S. Hornemann[4], A. Pfeiffer[4], M. Schreiner[2], S. Rohn[1]*,F. Hanschen[2] (Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg,[2]Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau e.V., Großbeeren, 3Institut für Infektionsprävention und Krankenhaushygiene, Universitätsklinikum Freiburg,4Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke)*

Analyse von flüchtigen Glucosinolat-Abbauprodukten in der Atemluft nach dem Verzehr von Kapuzinerkresse

P2 *A. Darzi Ramandi, Bernd Honermeier (Institut für Pflanzenbau & Pflanzenzüchtung Justus-Liebig-Universität Gießen)*

Gehalte an Gesamt-Phenolen und Rosmarinsäure in den Blättern unterschiedlicher Minze-Arten und -Varietäten (Mentha sp.)

P3 *J. Beckmann, ´J. Zehring und S. Rohn (Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg)*

Characterization of secondary plant metabolites in byproducts from pea fibre processing

P4 Y. *Sung, B. Honermeier (Institut für Pflanzenbau & Pflanzenzüchtung Justus-Liebig-Universität Gießen)*

Gehalte an Tanshinonen und Phenolsäuren in den Wurzeldrogen des Chinesischen Salbeis (Salvia miltiorrhiza Bunge)

P5 *K. Göbel, B. Honermeier (Institut für Pflanzenbau & Pflanzenzüchtung Justus-Liebig-Universität Gießen)*

Gehalt und Zusammensetzung des ätherischen Öles unterschiedlicher Minze-Akzessionen (Mentha sp.)

P6 *F. Tietz[1], H. Balster[2,3,4], C. Beleites[2], B. Bisping[1], D. Kadow[4], A. Krähmer[2], C. Krabbe[5], S. Nottelmann[5], M. Nourrisson[1], K. Riehn[5], B. Rudolph[6], C. von Wallbrunn[3], K. Zug[6], S. Rohn ([1]Institut für Lebensmittelchemie, Universität, [2]Julius-Kühn-Institut, Berlin, [3]Geisenheim University, Geisenheim, [4]August Storck KG, R&D Chocolates, Berlin, [5]Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Hamburg, [6]Biozentrum Klein, Flottbek, Universität Hamburg)*

Quality improved Cocoa and Cocoa-based Products with Flavour Profiles on Demand – 'From Farm to Chocolate Bar'

P7 *R.Geyer, R. Kirchhoefer, F. Huber (Lifespin GmbH, Regensburg)*

Effiziente Charakterisierung pflanzlicher Extrakte - Authentizität und Qualität

P8 *M. Oest[1], A. Voss[2], U. Bindrich[3], A. Juadjur[3], V. Heinz[3], S. Rohn[1,2] ([1]Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg, [2]Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V. (ILU), Nuthetal, [3]Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück)*

Charakterisierung der Wechselwirkungen von Roggeninhaltsstoffen im Hinblick auf das sogenannte Trockenbacken von Roggenbrot

P9 *B. Faehnrich[1], A. Pastor[1], S. Kröger[2], J. Zentek.[2] ([1] Phytobiotics Futterzusatzstoffe GmbH, 65343 Eltville, [2]Institut für Tierernährung, Freie Universität Berlin)*

Effects of isoquinoline alkaloids from Macleaya cordata on physiological, immunological and inflammatory parameters in dogs

P10 *M. Vollmer[1], D. Schröter[2], S. Esders[1], S. Neugart[1], F. Farquharson[3], S. Duncan[3], M. Schreiner[2], P. Louis[3], R. Maul[1], S. Rohn[1] ([1]Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg,[2]Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau e.V., Großbeeren, [3]The Rowett Institute, University of Aberdeen)*

Caffeoylisocitric acid – gut microbial degradation of phenolic acids present in amaranth

P11 *T. Esatbeyoglu, C. Weinert, B. Egert, S. Kulling (Institut für Sicherheit und Qualität bei Obst und Gemüse, Max Rubner-Institut)*

Untersuchung zum Einfluss von Stilbenoiden auf den Stoffwechsel von humanen Leberkarzinomzellen

P12 *S. Cloppenborg[1], Jenny Zehring[1], Ulrich Quendt[2], Sascha Rohn[1] ([1]Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg, [2]Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, Kassel)*

Bundesweiter Vergleich der Proteingehalte und der Trypsininhibitor-Aktivität von Erbsen aus dem ‚DemoNetErBo' des Jahres 2016

P13 *J. Zehring[1], S. Cloppenborg[1], K. Stevens[2], P. Zerhusen-Blecher[2], B. Schäfer[2], U. Quendt[3], S. Rohn[1] ([1]Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg, [2]FH Südwestfalen, Fachbereich Agrarwirtschaft [3]Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, Kassel)*

Modellhaftes Demonstrationsnetzwerk zur Ausweitung und Verbesserung des Anbaus und der Verwertung von Leguminosen mit Schwerpunkt Erbsen und Bohnen in Deutschland – Qualitätsparameter zur Bewertung des regionalen Anbaus von Körnererbsen.

P14 *Carina P. Lang[1], N. Merkt[1], C. Zörb[1] ([1]Institute of Crop Science, Quality of Plant Products (340e), University of Hohenheim)*

Influences of different nitrogen forms on growth and chemical composition of grapevines Vitis vinifera L. cv. Regent

P15 *B. Faehnrich[1], A. Schabauer[2]([1]Institute for Animal Nutrition and Functional Plant Compounds, [2]Institute of Milk Hygiene, Milk Technology and Food Science, University for Veterinary Medicine, Vienna)*

Essential oil bearing supplementation of dairy cows - in vivo experiments elucidating factors and co-factors influencing parameters of feed efficiency

P16 *C. Böttcher[1*], A. Krähmer[1], M. Stürtz[2], H. Schulz[1] ([1]Julius Kühn-Institut, Institut für ökologische Chemie, Pflanzenanalytik und Vorratsschutz, [2]Symrise AG, Holzminden)*

Einfluss von Genotyp und Umwelt auf das Metaboliten-Profil der Speisezwiebel (Allium cepa L.)

P17 *H. Flüß[1], F. Eickmeyer[2,] B. Ruge-Wehling[1] ([1]Institut für Züchtungsforschung an landwirtschaftlichen Kulturen (JKI), Groß Lüsewitz, [2] ESKUSA GmbH, Parkstetten)*

Lupinen können mehr als nur Eiweiß

Tagungsgebühren:

Mitglieder der DGQ, Dechema, VAB	50,- €
Nichtmitglieder	100,- €
Studenten	frei

Die Teilnehmergebühren schließen folgende Leistungen ein:

- Teilnahme an den Vortrags- und Posterveranstaltungen
- Erhalt der Tagungsunterlagen
- Pausenverpflegung

Teilnahme an dem Gesellschaftsabend

30,- € bzw.
10,- € für Studenten und Doktoranden

Bitte überweisen Sie die Tagungsgebühren bis spätestens zum 29. Februar 2016 auf das Konto der DGQ:

Postbank Frankfurt
IBAN: DE 51 5001 0060 0303 8406 08
BIC (SWIFT-Code): PBNKDEFF

Wichtig: Auf der Überweisung vermerken Sie bitte "Tagung-2018" und den Namen des Teilnehmers

Anmeldungen sind online noch bis zum 15. März 2018 oder am 26. März 2016 im Tagungsbüro möglich!

Tagungsbeiträge müssen bis spätestens zum 31. Januar 2018 online eingereicht sein, um im Abstract-Band aufgenommen zu werden!

Link zur Tagungsseite: http://tagung.dgq.jki.bund.de/

Sponsoren: Boehringer Ingelheim AG & Co KG;
Phytolab GmbH & Co KG, Vestenbergsgreuth,

Boehringer Ingelheim

the nature network®
PhytoLab