

„Forschungsseminar der Lebensmittelchemie“

Organisation: Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik
Lehrstuhl für Analytische Lebensmittelchemie
Professur für Biotechnologie der Naturstoffe
Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München

Gefördert durch das Graduiertenzentrum Weihenstephan

Datum: Immer montags im Semester von 17:00 bis 18:30 Uhr

Ort: Campus Weihenstephan Freising

Raum: HS23

Sprache: Englisch

Status: Anmeldung für Besucher anderer Einheiten (s.o.) unter: corinna.dawid@tum.de

Details: Die Veranstaltung bietet den Doktoranden, Postdocs, Habilitanden und Masterstudierenden der Arbeitsgruppen der Lebensmittelchemie und dem Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München eine Plattform zur Präsentation ihrer Ergebnisse in Form von Vorträgen. Darüber hinaus eröffnet sie die Möglichkeit, sich über das breite Spektrum aktueller Forschungen in der Lebensmittelchemie hier am Campus Weihenstephan, von molekularsensorischen bis hin zu toxikologischen Aspekten zu informieren. Die gegenseitige Kenntnis der Arbeits- und Interessengebiete und die anregende und unkomplizierte Atmosphäre sollen Diskussionen und Kooperationen der verschiedenen Arbeitsgruppen fördern und damit das Zusammenwirken der lebensmittelchemisch orientierten Arbeitsgruppen hier am Standort stärken.

Darüber hinaus werden mindestens einmal pro Semester externe Redner aus der Forschung oder der Industrie eingeladen, die einen spannenden Überblick über Forschung und Entwicklung innerhalb der unterschiedlichen, lebensmittelchemischen Themenschwerpunkte geben.

„Forschungsseminar der Lebensmittelchemie“

Termine Wintersemester 2019/2020

Datum: Immer montags im Semester von 17.00 bis 18.30 Uhr
Ort: Campus Weihenstephan Freising
Raum: HS 23
Sprache: Englisch

Termin	Redner	Forschungs- stelle	Titel
21.10.2019	Thomas Kauz	AK Hofmann	Towards the understanding of cocoa taste quality
28.10.2019	Daniela Fülle mann	LSB	Elucidation of the molecular background of smoky and hammy off-flavors in cocoa
04.11.2019	Benedikt Bächler	AK Hofmann	The chemistry of beer haze
11.11.2019	Nadine Fischer	LSB	Characterization of Odor-Active Compounds in Malt and their Transfer into Wheat Bread
18.11.2019	Carolina Schury	AK Hofmann	Thermally induced generation of desirable aroma-active and undesirable toxicologically relevant compounds from glucosinolates
25.11.2019	Florian Kaltner	AK Rychlik	Analytik und Risikobewertung von Pyrrolizinalkaloiden
02.12.2019	Darina Pronin	LSB	WHEATSCAN – did breeding of the last century contribute to an increased prevalence of wheat dependent disorders?
09.12.2019	Prof. Dr. Andrew Taylor	King's College London	tba
16.12.2019	-	-	-
13.01.2020	Prof. Dr. Dejian Huang	National University of Singapore	Probing the hydrogen sulfide releasing mechanisms of dietary organosulfides found in allium and cruciferous vegetables
20.01.2020	Sebastian Baur	AK Hofmann	Molecularization of metabolome alterations in potatoes induced by biotic and abiotic stress challenges
27.01.2020	Nicolás Figueroa	AK Schwab	Metabolism of abscisic acid in strawberry fruit
03.02.2020	Tina Schmitt nägels	AK Hofmann	Decoding the taste of wines