

„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 16:00 bis 17:30 Uhr;
nicht 21.12.2020 – 04.01.2021

Ort: Digital (Zoom) unter <https://tum-conf.zoom.us/j/92010063879>

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 des Leibniz-Instituts für Lebensmittelsystembiologie 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 2020/2021

Datum: Immer montags im Sommersemester von 16.00 bis 17.30 Uhr

Ort: Digital (Zoom) unter <https://tum-conf.zoom.us/j/92010063879>

Sprache: Englisch

Termin	Redner	Forschungsstelle	Titel
Mo. 19.10.2020	Marina Schopf	AK Scherf	Correlations of structure and functionality of vital gluten
Mo. 26.10.2020	Caterina Porcelli	AK Steinhaus	Title of the presentation: Elucidation of the molecular background of musty-earthly off-flavors in cocoa
Mo. 02.11.2020	Tiandan Wu	AK Dawid	Identification of taste-active and taste-enhancing peptides in chicken blood digestions
Mo. 09.11.2020	Soraya Chebib	AK Schwab	Apple allergen Mal d 1: Integrated approach for unraveling the determinants of apple allergenicity in the search for low allergenic apple cultivars
Mo. 16.11.2020	Sotaro Tatsu	AK Steinhaus	Title of the presentation: Elucidation of the molecular background of musty-earthly off-flavors in cocoa
Mo. 23.11.2020	Lisa Ullrich	AK Steinhaus	Odor-active compounds in differently processed chocolates
Mo. 30.11.2020	Elisabeth Kurze	AK Schwab	A multi-ligand glucosyltransferase is allosterically regulated by (apo)carotenoids
Mo. 07.12.2020	Stefanie Fischer	AK Dawid	Mobilization of antioxidant metabolites to increase the flavor stability of beer
Mo. 14.12.2020	Sapna Sharma	AK Dawid	Elucidating the genetic risk of obesity through the human blood plasma proteome
Mo. 11.01.2020	Karina Hille	AK Dawid	Molecular assessment of metabolome alterations in <i>Hordeum vulgare</i> induced by net blotch
Mo. 18.01.2020	Kyriaki Antoniadou	AK Dawid	Targeted Salix chemoprofiling for improved medicinal potential of willow bark
Mo. 25.01.2020	Philip Pirkwieser	AK Somoza	Application of inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS) in food systems biology