

51. DGQ-Tagung

Sonntag, 21. Mai 2017

18.30 Uhr Kennenlernen am Vorabend

*Restaurant Ratsstube Rüdesheim -
Marktstr. 26; 65385 Rüdesheim am Rhein*

Montag, 22. Mai 2017

*Gerd-Erbslöh Hörsaal - Hochschule Geisenheim,
Von-Lade Str. 1, 65366 Geisenheim*

09.00 Uhr Anmeldung

09.30 Uhr Begrüßung

Hans Reiner Schultz (Präsident
Hochschule Geisenheim)
Karl-Hermann Mühling (Präsident DGQ)

09.45 Uhr Warum schmecken Karotten oder Karot-
tensäfte manchmal bitter?

Corinna Dawid; S. Baur; A. Dunkel; T. Nothnagel;
D. Ulrich; D. Günzkofer; T. Hofmann
(Technische Universität München)

10.15 Uhr Äpfel – ein geeignetes Zielobjekt für die
Biofortifikation mit Selen?

Christoph Budke (Hochschule Osnabrück)

10.45 Uhr Kaffeepause

11.15 Uhr Einfluss eines Olivenölextraktes auf Ent-
zündung und intestinale Barrierefunktion
– Studien in Zellkultur und *in vivo*

Martin Liehr; J. J. Pastor; I. R. Ipharraguerre; G. Rim-
bach (Christian-Albrechts-Universität zu Kiel)

11.45 Uhr Einfluss von Kalium und Magnesium auf
Biomasse- und Assimilatverteilung und
damit auf Prozesse der Qualitätsbildung
in der Kartoffel

Mirjam Koch; M. Naumann; I. Smit; E. Pawelzik (Ge-
org-August-Universität Göttingen)

12.15 Uhr Mittagspause

13.15 Uhr Gesundheitsrelevante Eigenschaften des
Beerenobstes und ihre Beeinflussung
durch Kulturmaßnahmen

Erika Krüger (Hochschule Geisenheim)

13.45 Uhr Influences of an agroforestry system on
the nitrogen uptake of a grapevine and the
quality of wine

Carina P. Lang; N. Merkt; C. M. Geilfus; S. Graeff-Hön-
ninger; H. Rennenberg; C. Zörb (Universität Hohen-
heim)

14.15 Uhr Is it possible to increase yield and antho-
cyanin content in purple carrots by exten-
ded harvesting season and reduced nit-
rogen supply?

Lilian Schmidt; S. Sorg, J. F. Max, J. Zinkernagel
(Hochschule Geisenheim)

14.45 Uhr Der Einfluss von unterschiedlicher Kalium-
düngung auf das Metabolem-Profil der To-
matenfrüchte

Frederike Wenig (Georg-August-Universität
Göttingen)

15.15 Uhr Kaffeepause

15.45 Uhr Einfluss einer Harnstoff-Blattdüngung zur
Blüte auf die Proteinkonzentration und -zu-
sammensetzung im Weizenkorn

Anne Roßmann; P. Buchner; M. J. Hawkesford; K.-H.
Mühling (Christian-Albrechts-Universität zu Kiel)

Dienstag, 23. Mai 2017

16.15 Uhr Molekulare Dekodierung tropischer Fruchtaromen: Schlüsselaromastoffe in Cajá, Cempedak und Co

Martin Steinhaus (Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie)

16.45 Uhr Verleihung des DGQ Förderpreises: Qualitätsrelevante Zellwandveränderungen von Gemüse während der Reifung und Lagerung

Judith Schäfer (Karlsruher Institut für Technologie)

17.30 Uhr Mitgliederversammlung Dechema
Mitgliederversammlung DGQ

Posterpräsentation im Foyer

Ruth Binder:

Auswirkungen unterschiedlicher Keimungs- und Lagerungsbedingungen auf die mikrobiologische Qualität von Mungbohnen sprossen

Bashar Daoud; Elke Pawelzik; Inga Smit:

Effect of potassium nutrition on the sensory profile of tomato

19.00 Uhr Abendveranstaltung mit Weinprobe in der Mensa der Hochschule Geisenheim

09.00 Uhr Einfluss der UV-C Behandlung von Most und Wein auf die ernährungsphysiologische Qualität

Lisa Kromm (Max-Rubner Institut)

09.30 Uhr Auswirkungen von erhöhtem CO₂ auf Ertrag- und Traubenqualität von *Vitis vinifera* (cvs. Riesling und Cabernet Sauvignon)

Yvette Wohlfahrt; M. Stoll (Hochschule Geisenheim)

10.00 Uhr Einfluss einer reduzierten Wasserversorgung auf Inhaltsstoffe und Produktqualität von Spinat und Radies im Kontext klimatischer Veränderungen

Christine Schlering, J. Zinkernagel (Hochschule Geisenheim)

10.30 Uhr Kaffeepause

11.00 Uhr Molekulare Dekodierung tropischer Fruchtaromen: Schlüsselaromastoffe in Cajá, Cempedak und Co

Martin Steinhaus (Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie)

11.30 Uhr Entstehung und Bedeutung schwefelhaltiger Aromastoffe für die Weinqualität

Doris Rauhut (Hochschule Geisenheim)

12.00 Uhr Aromaanalytik von fermentierten Lebensmitteln

Holger Zorn (Justus-Liebig-Universität Gießen)

12.30 Uhr Mittagspause

51. DGQ-Tagung

- 13.30 Uhr H-qNMR Spektroskopie in der Fruchtsaft- und Getränkeanalytik
Claus Patz (Hochschule Geisenheim)
- 14.00 Uhr Von der Frucht zum Saft – Welche Faktoren beeinflussen die Metallgehalte in Fruchtsäften?
Bianca May (Hochschule Geisenheim)
- 14.30 Uhr Roter Apfelsaft: Herstellung und Eigenschaften
Helmut Dietrich (Hochschule Geisenheim)
- 15.00 Uhr Kaffeepause
- 15.30 Uhr MRI: Zwiebel-Landsorten: Sortenvergleich und lagerungsbedingte Veränderungen im Metabolitenprofil
Christoph H. Weinert; M. Häußler; M. Romo Perez; B. Egert; B. Trierweiler; C. Zörb.; S. E. Kulling (Max Rubner-Institut)
- 16.00 Uhr Biotechnologische Produktion von Aroma- und Riechstoffen aus pflanzlichen Rohstoffen
Jens Schrader (Dechema Frankfurt)
- 16.30 Uhr Eignung von Gemüsekohl-Arten für die Produktion von Methan in Biogas-Fermentern
Bettina Leschhorn; B. Honermeier (Justus-Liebig-Universität Gießen)
- 17.00 Uhr Mikrobiologische Aspekte zur Qualitätssicherung von Getränken
Christian von Wallbrunn (Hochschule Geisenheim)
- 17.30 Uhr Allergene Risiken von pflanzlichen Lebensmitteln
Simone Loos-Theisen (Hochschule Geisenheim)
- 18.00 Uhr Schlussworte

Bei Interesse Besuch der FACE-Anlage der Hochschule Geisenheim