

Programm
GDL-Fachtagung
Honig und Honigtechnologie V

am 9. und 10. Februar 2023

Bonjour Hotel
Gerlingen bei Stuttgart

Zeit	Thema	Referent
Donnerstag, den 9. Februar 2023		
10.00 – 10.10	Begrüßung und Einführung	<i>Dr. Knut Franke</i> Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V.
Session 1		
10.10 – 10.50	Honig aus der Sicht der Ernährungsphysiologie	<i>Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes</i> Hemmingen
10.50 – 11.30	Aktuelle Erfahrungen der Lebensmittelüberwachung beim Honig	<i>Dr. Beatrix Brinkmann</i> Landesuntersuchungsamt, Trier
11.30 – 12.10	Möglichkeiten der Authentizität von Sortenhonigen	<i>Prof. Dr. Karl Speer</i> Technische Universität Dresden
12.10 – 13.30	Mittagspause	
Session 2		
13.30 – 14.10	Hochauflösende Massenspektrometrie (HRMS) in der Honiganalytik – ein wichtiges Tool zur Überprüfung der Authentizität	<i>Jürgen Hauck</i> FoodQS GmbH Langenzenn
14.10 – 14.50	Internationale Honig-Standards – aktuelle Entwicklungen	<i>Dr. Klaus Beckmann</i> Intertek Food Services GmbH, Bremen
14.50 – 15.30 Hier!	Industrielle Filtration von Honig mit selbstreinigenden Filtern	<i>Hartwig Peschken</i> RUSSELL FINEX NV, Bonn
15.30 – 16.00	Kaffeepause	
Session 3		
16.00 – 16.40	Food Proteomics zum massenspektrometrischen Nachweis der Authentizität von Honig	<i>Prof. Dr. Jens Brockmeyer</i> Universität Stuttgart, Abteilung für Lebensmittelchemie
16.40 – 17.20	Honig – Bräunungsprodukte und weitere antioxidative Verbindungen	<i>Prof. Dr. Sascha Rohn</i> Technische Universität Berlin
17.20 – 18.00	Bienen und Honig in der Mythologie	<i>Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes</i> Hemmingen
19.00	Gemeinsames Abendessen	

Freitag, den 10. Februar 2023		
Session 4		
09.00 – 09.40	Melissopalynologie - auf dem Weg von der Routineanalytik zu modernen Methodenerweiterungen	<i>Martina Janke</i> Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES). Institut für Bienenkunde, Celle
09.40 – 10.20	Honigsensorik	<i>Katja Bohm</i> Quality Services International GmbH, Bremen
10.20 – 11.00	Aktueller Stand des Honig-Profilings in der Authentizitätskontrolle von Honig	<i>Léa Heintz</i> Bruker BioSpin GmbH, Ettlingen
11.00 – 11.30	Kaffeepause	
Session 5		
11.30 – 12.10	Osmotolerante Starterkulturen aus Honig	<i>Roland Kerpes, Kai Büchner und Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker</i> Technische Universität München, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie
12.10 – 12.50	Authentizitätsprüfung von Honig – Aktuelle Entwicklungen und Trends	<i>Dr. Diedrich Harms</i> Intertek Food Services GmbH, Bremen
12.50 – 13.30	Einfluss von Rührparametern auf die Cremigkeit von Honig	<i>Prof. Dr. Margot Dasbach</i> Hochschule Anhalt, Bernburg
13.30	Schlusswort	