

Online Seminar 10. Juni 2021 Isotopenanalysen zur Prüfung von Authentizität und Herkunft in Lebensmitteln



ZWECK DES WORKSHOPS

Isotopengehaltsbestimmungen bieten ein breites Spektrum der Anwendungsmöglichkeiten auf dem Bereich der Authentizitätsuntersuchungen von Lebensmitteln.

Dieses Seminar soll einen Überblick über Methoden und Einblicke in die Grundlagen geben, um ein verbessertes Verständnis für die Einsatzmöglichkeiten zu gewinnen.

Bitte melden Sie Ihre Teilnahme am Seminar bis **Ende Mai 2021** per Email bei isolab_GmbH@t-online.de an.

Bitte teilen Sie bei Anmeldung folgende Angaben mit:

- **Name der teilnehmende Person**
- **Emailadresse der Person**
- **Institution/Firma**
- **Rechnungsadresse**

Die Unkostenpauschale je teilnehmender **Person** beträgt € 65,00 + MWSt.

Für Institute/Firmen bieten wir die Teilnahme mit unbegrenzter Personenanzahl für € 175,00 + MWSt. an. Bitte vergessen Sie in diesem Fall aber nicht die Mitteilung der einzelnen Personen und Emailadressen.

Für Studierende gewähren wir eine reduzierte Teilnahmegebühr von € 30,00 + MWSt.

Das Seminar wird als Zoom-Meeting stattfinden, die Einladung und der Zugangslink wird an die angegebenen Emailadressen versendet.

Die Vortragsfolien werden Ihnen als Download zur Verfügung gestellt.

Auf besondere Anforderung erhalten Sie ein Teilnahmezertifikat.

Vorläufiges Programm 10. Juni 2021
Isotopenanalysen zur Prüfung von Authentizität und Herkunft in
Lebensmitteln

10:00 Begrüßung und Einführung

A. Roßmann / F. Eichinger / G. Lorenz

10:30 Sauerstoffisotope $\delta^{18}\text{O}$

Grundlagen und Anwendung für Herkunftsnachweis bzw. Wässerung von Saft, Milch, Alkoholika etc.

(N. Krivachy)

11:15 Kohlenstoffisotope $\delta^{13}\text{C}$

Grundlagen und Anwendung für Herkunftsnachweis bzw. Verfälschung von Saft, Obst, Gemüse, Zucker etc.

(A. Roßmann)

12:00 Mittagspause

13:15 Strontiumisotope $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$

Grundlagen und Anwendung zur Prüfung der geographischen Herkunft von Obst, Gemüse etc.

(G. Lorenz)

14:00 Stickstoffisotope $\delta^{15}\text{N}$

Grundlagen und Anwendung zur Überprüfung des Produktionsverfahren bio / konventionell

von Obst, Gemüse, Zucker, Milchprodukten

(A. Roßmann)

15:00 Radiocarbon-Methode ^{14}C

Grundlagen und Anwendung zur Unterscheidung synthetischer und biogener Herkunft von Aromen, Lebensmittelzusatzstoffen, Alkoholika etc.

(S. Wechner / G. Lorenz)

15:45 Abschlussdiskussion

Die Vorträge dauern nur jeweils ca. 20-30 min, so dass genügend Zeit für Diskussionen und Nachfragen ist. Oder auch eine kurze Pause eingeschoben werden kann.