

Informationsveranstaltung 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester in Lebensmitteln von OVID und BLL

Dienstag, 18. Januar 2011

11.00 – 17.00 Uhr

Veranstaltungsort: OVID, Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin

Die Veranstaltung wird simultan in Deutsch und Englisch gedolmetscht.

Programm

10:30 Uhr *Anmeldung und Kaffee*

11:00 Uhr **Begrüßung**

Dr. Jörg Eggers, Verband der ölsaaten-
verarbeitenden Industrie in Deutschland e. V. (OVID)

Block 1 – Analytik

Moderation: Prof. Dr. Reinhard Matissek, Lebensmittelchemisches Institut des
Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. (LCI)

11:10 Uhr **Update on Analytical Methodology for 3-MCPD Esters and Glycidyl Esters in Oils and Fats**

Dr. Karel Hrnčirik, Unilever

11:40 Uhr **Entwicklung einer Stabilisotopenverdünnungsanalyse zur Quantifizierung von Glycidylestern**

Dr. Michael Granvogel, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA)

11:55 Uhr **Analysis and Mitigation of 3-MCPD/Glycidyl Esters – A Perspective**

Dr. Nils Hinrichsen, Archer Daniels Midland (ADM)

12:25 Uhr **Diskussion**

Block 2 – Toxikologie und Bioverfügbarkeit

Moderation: Dr. Walburga Seefelder, Nestlé

12:40 Uhr **Resorption und Transport von 3-MCPD und seinen Fettsäureestern durch humane intestinale Caco-2-Zellen**

Dr. Thorsten Buhrke, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

13:00 Uhr **3-MCPD and Glycidol Fatty Acid Esters - The in vivo Toxicology Perspective - Bioavailability and Metabolism**

Dr. Otto Creutzenberg, Fraunhofer Institut für Toxikologie und Experimentelle Medizin (Fraunhofer ITEM)

13:30 Uhr **Diskussion**

– *Mittagsimbiss* –

Block 3 – Bildungsmechanismen und Minimierungsstrategien

Moderation: Dr. Michael Granvogl, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA)

14:45 Uhr **Formation of 3-MCPD Esters in Palm Oil: Effect of Partial Acylglycerols**

Dr. Karel Hrnčirik, Unilever
in Zusammenarbeit mit A. Ermacora, Unilever

15:10 Uhr **Minimierung von 3-MCPD Estern und verwandten Verbindungen - Ergebnisse aus dem FEI Forschungsprojekt**

Dr. Bertrand Matthäus, Max Rubner-Institut Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (MRI)
in Zusammenarbeit mit Anne Freudenstein, MRI; Dr. Frank Pudel und Dr. Peer Fehling, Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e. V. (PPM)

15:40 Uhr **Oberflächenadsorption kann 3-MCPD-bildende Substanzen in Pflanzenölen reduzieren**

Dr. Ulf Strijowski, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. (DIL)

16:10 Uhr **Potential Ways of Reduction of 3-MCPD – and Glycidyl Esters in Refined Oils**

Krish Bhaggan, IOI Loders Croklaan

16:30 Uhr **Diskussion**

16:50 Uhr **Schlusswort**

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)

Anmeldungen bitte senden an: gerhard@ovid-verband.de.

Kontakt: OVID – Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e.V.
Tel: 030 / 726 259 00
Mail: gerhard@ovid-verband.de
Web: www.ovid-verband.de