

## Sonntag, 21. Mai 2017

---

18.30 Uhr Kennenlernen am Vorabend

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

## Montag, 22. Mai 2017

---

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 Karottensäfte 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 Entzündung und intestinale Barrierefunktion – Studien in Zellkultur und *in vivo*

Martin Liehr; J. J. Pastor; I. R. Ipharraguerre; G. Rimbach (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  
(Georg-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-Höninger; H. Rennenberg; C. Zörb (Universität Hohenheim)

14.15 Uhr Is it possible to increase yield and anthocyanin content in purple carrots by extended harvesting season and reduced nitrogen supply?

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

14.45 Uhr Der Einfluss von unterschiedlicher Kaliumdüngung auf das Metabolem-Profil der Tomatenfrüchte

Frederike Wenig (Georg-August-Universität Göttingen)

15.15 Uhr Kaffeepause

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

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

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 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 an der Hochschule Geisenheim

## Dienstag, 23. Mai 2017

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 CO<sub>2</sub> 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 Entstehung und Bedeutung schwefelhaltiger Aromastoffe für die Weinqualität  
Doris Rauhut (Hochschule Geisenheim)

11.30 Uhr Aromaanalytik von fermentierten Lebensmitteln  
Holger Zorn (Justus-Liebig-Universität Gießen)

12.00 Uhr Mittagspause

13.00 Uhr H-qNMR Spektroskopie in der Fruchtsaft- und Getränkeanalytik  
Claus Patz (Hochschule Geisenheim)

13.30 Uhr Von der Frucht zum Saft – Welche Faktoren beeinflussen die Metallgehalte in Fruchtsäften?  
Bianca May (Hochschule Geisenheim)

14.00 Uhr Roter Apfelsaft: Herstellung und Eigenschaften  
Helmut Dietrich (Hochschule Geisenheim)

14.30 Uhr Kaffeepause

15.00 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)

15.30 Uhr Duft Biotechnologie – Aromastoffe aus dem Bioreaktor  
Jens Schrader (Dechema Frankfurt)

16.00 Uhr Eignung von Gemüsekohl-Arten für die Produktion von Methan in Biogas-Fermentern  
Bettina Leschhorn; B. Honermeier (Justus-Liebig-Universität Gießen)

16.30 Uhr Mikrobiologische Aspekte zur Qualitätssicherung von Getränken  
Christian von Wallbrunn (Hochschule Geisenheim)

17.00 Uhr Allergene Risiken von pflanzlichen Lebensmitteln  
Simone Loos-Theisen (Hochschule Geisenheim)

17.30 Uhr Schlussworte

Bei Interesse Besuch der FACE-Anlage der Hochschule Geisenheim