

Publikationen in deutsch

- Jezussek, M.; Schieberle, P. (2003) Entwicklung neuer Methoden zur Bestimmung von Acrylamid, Lebensmittelchemie, 57 85-86
- Kemény M.; Baum M. (2003) Lebensmittel unter Krebsverdacht, UGB-Forum: Fachzeitschrift für Gesundheitsförderung, 20 (5)
- Springer, M.; Fischer, Th.; Lehrack, A.; Freund, W. (2003) Acrylamidbildung in Backwaren, Getreide, Mehl und Brot, 57 (5) 274-278
- Baum M.; Eisenbrand G. (2003) Acrylamid in Lebensmitteln, Beiträge zum dritten Workshop der Arbeitsgruppe Lebensmittelqualität und -sicherheit, Schriftenreihe der Agrar- und Ernährungswissenschaftlichen Fakultät der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, Juni
- Reimerdes, E.H.; Franke, K.; Kreyenmeier, F. (2003) Frittierfett und Acrylamid im Produkt: Einfluss von Zusätzen ist entscheidend, Lebensmitteltechnik, 35 (6) 47
- Jezussek, M.; Schieberle, P. (2004) Derivatisierung mit 2-Mercaptobenzoessäure- eine neue Methode zur LC/MS-Bestimmung von Acrylamiden in Lebensmitteln, Lebensmittelchemie, 58 5-6
- Haase, N.U.; Matthäus, B.; Vosmann, K. (2004) Acrylamidbildung und -minimierung bei Kartoffelerzeugnissen, Lebensmittelchemie, 58 13
- Granvogel, M.; Jezussek, M.; Köhler, P.; Schieberle, P. (2004) Ein Vergleich verschiedener Bestimmungsmethoden für Acrylamid, Lebensmittelchemie, 58 86
- Baum, M.; Mertes P. (2004) Zur toxikologischen Bedeutung von Acrylamid in Lebensmitteln, Getreidetechnologie, 58 292-295
- Sell, M.; Franke, K.; Kießling, M.; Richter, H.; Reimerdes, E.H. (2004) Weniger Acrylamid - Wasserabdampfung als Schlüsselvorgang für Acrylamidbildung beim Frittieren, Lebensmitteltechnik, 36 (5) 52-53
- Granvogel, M.; Koehler, P.; Schieberle, P. (2005) Neue Entwicklungen in der Analytik von Acrylamid - Anwendung in Fütterungsstudien und zum Nachweis von Bildungsmechanismen, Getreidetechnologie, 59 (2) 85-90
- Haase, N.U. (2005) Acrylamid - Minimierungskonzepte bei Kartoffelerzeugnissen, Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitung, 90 (4) 30-35
- Reimerdes, E.H. (2005) Frittierte Produkte: Gleiche Qualität - Weniger Acrylamid, Lebensmitteltechnik, 37 (11) 38
- Baum, M. (2006) Acrylamid in Lebensmitteln, Phoenix, Ärztemagazin, 2 (4)
- Franke, K.; Reimerdes, E.H. (2006) Qualitativ hochwertige Pommes frites mit reduziertem Acrylamidgehalt, Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitung, 90 (4) 30-35
- Haase, N.U. (2006) Die Bedeutung der reduzierenden Zucker für Frittierprodukte aus Kartoffeln. Kartoffelbau, 57 124-127

Publikationen in englisch

- Haase, N.U.; Matthäus, B.; Vosmann, K. (2004) Aspects of acrylamide formation in potato crisps, Journal of Applied Botany and Food Quality, 78 144-147
- Granvogel, M.; Jezussek, M.; Köhler, P.; Schieberle, P. (2004) Quantitation of 3-aminopropionamide in Potatoes a minor but potent precursor in acrylamide formation, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 52 (15) 4751-4757
- Matthäus, B.; Haase, N.U.; Vosmann, K. (2004) Factors effecting the concentration of acrylamide during deep-fat frying of potatoes, European Journal of Lipid Science and Technology, 106 793-801
- Baum, M.; Fauth, E.; Fritzen, S.; Hermann, A.; Mertes, P.; Merz, K.-H.; Rudolphi, M.; Zankl, H.; Eisenbrand, G. (2005) Acrylamide and glycidamide: genotoxic effects in V79-cells and human blood, Mutation Research, 580 61-69

Baum, M.; Fauth, E.; Fritzen, S.; Hermann, A.; Mertes, P.; Rudolphi, M.; Spormann, T.; Zankl, H.; Eisenbrand, G. (2005) Acrylamide and glycidamide: approach towards risk assessment based on biomarker guided dosimetry of genotoxic/mutagenic effects in human blood, In: Friedman, M.; Mottram, D. S. (Eds.) Chemistry and Safety of Acrylamide in Food, New York: Springer Verlag, pp. 77-88

Schieberle, P.; Köhler, P.; Granvogl, M. (2005) New aspects on the formation and analysis of acrylamide, In: Friedman, M.; Mottram, D. S. (Eds.) Chemistry and Safety of Acrylamide in Food, New York: Springer Verlag, pp. 205-222

Franke, K.; Sell, M.; Reimerdes, E.H. (2005) Quality related minimization of acrylamide formation - an integrated approach, In: Friedman, M.; Mottram, D. S. (Eds.) Chemistry and Safety of Acrylamide in Food, New York: Springer Verlag, pp. 357-369

Haase, N.U. (2006) The formation of acrylamide in potato products. In: Skog, K.; Alexander, J. (Eds.) Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated foods, Cambridge: Woodhead Publishing Limited, ISBN 978-1-84569-011-3 pp. 41-59

Reimerdes, E.H.; Franke, K. (2006) Engineering and biotechnological aspects for the manufacturing of high quality fried potato products, Biotechnology Journal, 1 (4) 413-419

Thielen, S.; Baum, M.; Hoffmann, M.; Loeppky, R.N.; Eisenbrand, G. (2006) Genotoxicity of glycidamide in comparison to (\pm)-anti-benzo[a]pyrene-7,8-dihydrodiol-9,10-epoxide and acetoxo-N-nitroso-diethanolamine in human blood and V79-cells, Molecular Nutrition and Food Research, 50 (4-5) 430-436

Granvogl, M.; Schieberle, P. (2006) Thermally generated 3-aminopropionamide as a transient intermediate in the formation of acrylamide, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 54(16) 5933-5938

Granvogl, M.; Schieberle, P. (2007) Quantitation of 3-aminopropionamide in cocoa, cereal products and coffee. Correlation with acrylamide concentrations, European Food Research and Technology, 225 (5-6) 857-863

Baum, M.; Bertow, D.; Fauth, E.; Thielen, S.; Eisenbrand, G. (2007) An ex-vivo approach to assess low doses effects of acrylamide. In: Eisenbrand, G.; Engel, K.-H.; Grunow, W.; Hartwig, A.; Knorr, D.; Knudsen, I.; Schlatter, J.; Schreier, P.; Steinberg, P.; Vieths, S. Thermal Processing of Food: Potential Health Benefits and Risks. Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG) Symposium, Senate Commission on Food Safety (SKLM), Weinheim: Wiley-VCH Verlag, pp. 90-102

Franke, K.; Reimerdes, E.H. (2007) Deep-fat frying as food heating process: Product quality, safety and process control, In: Eisenbrand, G.; Engel, K.-H.; Grunow, W.; Hartwig, A.; Knorr, D.; Knudsen, I.; Schlatter, J.; Schreier, P.; Steinberg, P.; Vieths, S. Thermal Processing of Food: Potential Health Benefits and Risks. Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG) Symposium, Senate Commission on Food Safety (SKLM), Weinheim: Wiley-VCH Verlag, pp. 175-184

Bertow, D.; Baum, M.; Eisenbrand, G. (2007) Dosimetry of acrylamide and glycidamide binding to proteins in human blood. In: Eisenbrand, G.; Engel, K.-H.; Grunow, W.; Hartwig, A.; Knorr, D.; Knudsen, I.; Schlatter, J.; Schreier, P.; Steinberg, P.; Vieths, S. Thermal Processing of Food: Potential Health Benefits and Risks. Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG) Symposium, Senate Commission on Food Safety (SKLM), Weinheim: Wiley-VCH Verlag, pp. 267-274

2. Vorträge und Posterpräsentationen auf Konferenzen, Symposien und Kolloquien (deutsch und englisch)

Vorträge

Baum, M. (2003) Toxikologie von Acrylamid. Berlin: 32. Wissenschaftliche Informationstagung der Berliner Gesellschaft für Getreideforschung e.V., 15.-16.01.03

- Haase, N.U. (2003) Acrylamid in Kartoffelprodukten. Hamburg: 54. Internationale Kartoffel-Frühjahrsbörse, 18.02.03
- Baum M. (2003) Acrylamid in Lebensmitteln. Kiel: Beiträge zum dritten Workshop der Arbeitsgruppe Lebensmittelqualität und -sicherheit, Fakultät der Christian-Albrechts-Universität, Juni 03
- Brinkmann, B.; Franke, K.; Hennemann, K.; Kreyenmeier, F.; Reimerdes, E. H.; Spiegel, U. (2003) Acrylamid - Eine neue Dimension der Lebensmittelsicherheit. Mannheim: DECHEMA/GVC-Jahrestagungen, 17.09.03
- Schieberle, P. (2003) Thermal Processing of Foods: Flavour and Health Aspects. Brügge, Belgien: XII Euro Food Chem., 24.-26.09.03
- Reimerdes, E.H.; Franke, K. (2003) Der Frittierprozess im Spannungsfeld zwischen Produktqualität und Acrylamidgehalt. Stuttgart-Hohenheim: GDL-Kongress "Lebensmitteltechnologie 2003", 30.10.03
- Franke, K.; Reimerdes, E.H. (2004) Possibilities in simulating frying processes with respect to minimizing acrylamide contents. Hagen: 4th International Symposium on Deep Frying - Tastier and Healthier Fried Foods, 13.01.04
- Schieberle, P. (2004) Toxikologisch relevante Spurenkomponenten in Lebensmitteln: Risiko oder Sicherheit. Oberschleißheim: Schleißheimer Forum, Akademie für Gesundheit und Verbraucherschutz (AGEV) im Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), 11.02.04
- Granvogel, M. (2004) Neue Aspekte zur Analytik und Bildung von Acrylamid in Lebensmitteln. Würzburg: Arbeitstagung 2004, Regionalverbände Süd-West und Bayern, 08.-09.03.04
- Fritzen, S.; Mertes, P. (2004) Acrylamid und Glycidamid: Genotoxisches Potential in humanen Lymphocyten und Erzeugung von Mutationen am hprt-Locus in V79-Säugerzellen. Würzburg: GDCh Regionaltagung Südwest und Bayern, 08.-09.03.04
- Bertow, D. (2004) Wirkungen von Acrylamid in Humanblut: Nachweis von Acrylamid/Glycidamid-Hämoglobin-Addukten mittels HPLC-Triple-MS. Würzburg: GDCh Regionaltagung Südwest und Bayern, 08.-09.03.04
- Sell, M.; Franke, K.; Richter, H.; Kießling, M.; Reimerdes, E.H. (2004) Die Bedeutung der chemischen Reaktivität für die Prozessoptimierung am Beispiel der Acrylamid-Bildung beim Frittieren. Baden-Baden: Fachausschuss "Lebensmittelverfahrenstechnik", 22.03.04
- Tietz, U.; Lehrack, A.; Habel, A. (2004) Minimierung der Acrylamidbildung in Getreidelebensmitteln. Bergholz-Rehbrücke: 39. Vortragstagung der Deutschen Gesellschaft für Qualitätsforschung, 22.-23.03.04
- Franke, K.; Sell, M.; Reimerdes, E.H. (2004) Acrylamidgehalte in Pommes frites unter besonderer Berücksichtigung der Anlagenkonzeption und des Frittierfettes. Bergholz-Rehbrücke: 39. Vortragstagung der Deutschen Gesellschaft für Qualitätsforschung, 22.-23.03.04
- Baum, M.: (2004) Untersuchungen zur Toxikologie von Acrylamid. Bergholz-Rehbrücke: 39. Vortragstagung der Deutschen Gesellschaft für Qualitätsforschung, 22.-23.03.04
- Haase, N.U. (2004) Minimierungsstrategien zum Acrylamidgehalt in Kartoffelchips. Potsdam-Rehbrücke: 39. Vortragstagung der Deutschen Gesellschaft für Qualitätsforschung, 22.-23.03.04
- Eisenbrand, G. (2004) Grundlagen der Risikoabschätzung und Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln. Dresden: 4. Lebensmittelwissenschaftliches Seminar an der TU Dresden, 23.-24.03.04
- Schieberle, P. (2004) Recent Developments in the Methods for the Analysis of Acrylamide - Applications in Feeding Trials and Formation Studies. Anaheim, CA: 227th National Meeting, American Chemical Society, 29.03.-01.04.04
- Sell, M.; Kießling, M.; Franke, K.; Reimerdes, E.H. (2004) Quality related minimization of acrylamide formation - an integrated approach. Anaheim, CA: 227th National Meeting, American Chemical Society, 29.03.-01.04.04
- Köhler, P. (2004) Neue Entwicklungen in der Analytik von Acrylamid – Anwendung in Tierstudien und zum Nachweis von Bildungsmechanismen. Detmold: 55. Tagung für Getreidechemie, 23.-24.06.04

Schieberle, P. (2004) Acrylamide: Formation, Analysis, Resorption. Hamburg: COST Action 919 "Melanoidins in Food and Health", 30.06.04

Köhler, P. (2004) An alternative pathway in the generation of acrylamide from asparagine. San Diego, USA: American Association of Cereal Chemists, AACC/TIA Joint Meeting, 19.-22.09.04

Haase, N.U. (2004) Die Kartoffel in der menschlichen Ernährung – müssen wir umdenken? Göttingen: Jahrestagung der AG Kartoffelzüchtung und Pflanzguterzeugung der Gesellschaft für Pflanzenzüchtung e.V. (GPZ), 17.-18.11.04

Schieberle, P. (2005) Recent Developments in Acrylamide Analysis and Formation. Larnaca, Zypern: COST Action 927 "Thermally processed foods: possible health implications", 14.-16.04.05

Haase, N.U. (2005) Acrylamid - Minimierungskonzepte bei Kartoffelprodukten. Detmold: 27. Kartoffeltagung, 18.-19.05.05

Franke, K.; Reimerdes, E.H. (2005) Frittieren als Lebensmittelerhitzungsprozess - Produktqualität und Prozesssteuerung. Groningen: EDR-Symposium "Lebensmittelherstellung: Funktionalitäten und Verfahrenstechnologie", 23.06.05

Haase, N.U. (2005) Acrylamide – ways to reduce in crisps and in French fries processing. Bilbao, Spanien: 16. Dreijahrestagung der EAPR (Europäische Gesellschaft der Kartoffelforschung), 17.-22.07.05

Haase, N.U. (2005) Minimization strategies: acrylamide. Kaiserslautern: DFG-SKLM-Symposium "Thermal processing of food: Potential health benefits and risks", 25.-27.09.05

Franke, K.; Reimerdes, E.H. (2005) Bedeutung des Frittierfettes und der Frittieranlagenkonzeption für die Acrylamidgehalte in frittierten Produkten. Solingen: Snack & Backwaren Symposium, 28.09.05

Haase, N.U. (2005) Untersuchungen zur Minimierung von Acrylamid in Kartoffelerzeugnissen. Solingen: Snack & Backwaren Symposium, 28.09.05

Haase, N.U. (2005) Acrylamid in Kartoffelprodukten – sortenabhängige Minimierungspotentiale. Bonn: 117. VDLUFA-Kongress, 27.-30.09.05

Haase, N.U. (2005) Ergebnisse aus dem Verbundprojekt Acrylamid. Göttingen: Gesellschaft für Pflanzenzüchtung, Vortragstagung 2005, 16.-17.11.05

Franke, K.; Reimerdes, E.H. (2005) Aktueller Stand der Herstellung von qualitativ hochwertigen, frittierten Kartoffelprodukten unter Berücksichtigung der Acrylamidbildung. München: GDL-Symposium "Kartoffeln und Kartoffeltechnologie", 18.11.05

Eisenbrand, G. (2006) Acrylamid in Lebensmitteln: Entdeckungsgeschichte, Toxikologie, Perspektiven. Kaiserslautern: Festkolloquium TU Kaiserslautern, 16.05.06

Baum, M. (2006) Risikobewertung von Acrylamid in Lebensmitteln: Wo stehen wir? Halle: Jahrestagung der Fachgruppe Umweltchemie und Ökotoxikologie, 04.-06.10.06

Posterpräsentationen

Mertes, P.; Fritzen, S.; Baum, M.; Eisenbrand, G. (2004) Acrylamid und Glycidamid: Genotoxisches Potential in humanen Lymphocyten und Erzeugung von Mutationen am hpvt-Locus in V79-Säugerzellen. Würzburg: GDCh Regionaltagung Südwest und Bayern, 08.-09.03.04

Bertow, D.; Baum, M.; Spormann, T.; Eisenbrand, G. (2004) Wirkungen von Acrylamid in Humanblut: Nachweis von Acrylamid/Glycidamid-Hämoglobin-Addukten mittels HPLC-Triple-MS. Würzburg: GDCh Regionaltagung Südwest und Bayern, 08.-09.03.2004

Baum, M.; Fauth, E.; Fritzen, S.; Herrmann, A.; Mertes, P.; Rudolphi, M.; Zankl, H.; Eisenbrand, G. (2004) Genotoxic and mutagenic properties of acrylamide and glycidamide in human lymphocytes and V79-cells. 95th AACR Annual Meeting, 27.-31.03.04

Baum, M. (2004) Acrylamide approaching risk evaluation. Amsterdam: Holland: 3rd F.N.K. European Potato Processing Symposium in co-operation with E.A.P.R. – E.S.A. – U.E.I.T.P. "Health and Safety Challenges for the Potato Industry. Now and in the Future", 13.05.04

Sell, M.; Franke, K.; Richter, H.; Reimerdes, E.H. (2004) Die Bedeutung des Frittierprozesses für die Acrylamid-Bildung in Pommes frites. Bonn: Lebensmittelchemikertag 2004, 13.-15.09.04

Tietz, U.; Habel, A.; Lehrack, A. (2005) Untersuchungen zur Minimierung von Acrylamid in kohlenhydratreichen Getreidelebensmitteln. Karlsruhe: 40. Jahrestagung der DGQ "Pflanzliche Lebensmittel - die Basis der Ernährung zwischen Qualität und Verbraucherakzeptanz", 14.-15.03.05

Baum, M.; Fritzen, S.; Eisenbrand, G. (2005) Human blood as model system to investigate genotoxic activity of acrylamide, glycidamide and (\pm)-anti benzo[a]pyrene-7,8-dihydrodiol-9,10-epoxide. Anaheim, CA: 96th Annual Meeting of the AACR, 16.-20.04.05

Tietz, U.; Habel, A.; Lehrack, A. (2005) Untersuchungen zur Minimierung von Acrylamid in kohlenhydratreichen Getreidelebensmitteln. Wien: 50 Jahre ICC-Jubiläumskonferenz 03.-06.07.05

Franke, K.; Reimerdes, E.H. (2005) Acrylamide in fried potato products - Influence of process conditions and precursor contents. Kaiserslautern: Symposium of the DFG-Senate Commission on Food Safety 'Thermal Processing of Food: Potential Health Benefits and Risks', 25.-27.09.05

Baum, M.; Hofmann, M.; Thielen, S.; Loeppky, R.N.; Eisenbrand, G. (2006) Genotoxicity of alpha-acetoxy-N-nitrosodiethanolamine, 3-nitrosooxazolidinones and methyl-3-nitrosooxazolidinones in human blood and V79-cells. Washington, DC: 97th Annual Meeting of the AACR, 01.-05.04.06

Thielen, S.; Baum, M.; Hoffmann, M.; Loeppky, R.N.; Michael, S.; Eisenbrand, G.: Kinetic of induction and disappearance of DNA-strandbreaks and mutations of different alkylating agents: 3-nitrosooxazolidine-2-one (NOZ-2), 3-nitrosooxazolidin-5-one (NOZ-5) and glycidamide using comet-assay and hPRT-gene-mutation-assay in V79-cells. Heidelberg: ECNIS-sponsored Workshop on Biomarker of Exposure and Cancer Risk: DNA Damage and DNA Adduct Detection & 6th GUM-32-P-Postlabelling Workshop, 29.-30.09.06

Baum M, Hoffmann M, Loeppky R N, Michael S, Thielen S and Eisenbrand G (2006) Kinetic of induction and disappearance of DNA-strandbreaks and mutations of different alkylating agents: 3-nitrosooxazolidine-2-one (NOZ-2), 3-nitrosooxazolidin-5-one (NOZ-5) and glycidamide using comet-assay and hPRT-gene-mutation-assay in V79-cells. Boston: 5th Annual AACR International Conference, Frontiers in Cancer Prevention Research, 12.-15.11.06

3. Weitere Transfermaßnahmen

Informationsschriften einschl. online-Informationen

- Eigene Internet-Plattform mit Informationen zu dem Projekt: unter www.igv-gmbh.de, „News & Infobord“, „Acrylamid“
- DIL Flyer: „Erhitzen von Lebensmitteln: Produktqualität - Analytik / Prozess / Rohstoff (Acrylamid)“, Quakenbrück, 2003
- DIL Flyer: „Heating of Food: Product quality - Equipment / Process / Raw Material (Acrylamide)“, Quakenbrück, 2003

Leitfaden, Empfehlungen

- Codex Alimentarius Commission: Proposed draft code of practice for the reduction of acrylamide in food (N06-2006)
- EU, DG XII: Toolbox System for Reduction of Acrylamide: Reduction of Acrylamide in Fried Potato Products Potato Crisps. Quelle: <http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/acrylamide/crisps-EN-final.pdf>
- Eisenbrand, G.; Engel, K.-H.; Grunow, W.; Hartwig, A.; Knorr, D.; Knudsen, I.; Schlatter, J.; Schreier, P.; Steinberg, P.; Vieths, S. (2007) Thermal Processing of Food: Potential Health Benefits and Risks. Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG) Symposium, Senate Commission on Food Safety (SKLM), Wiley-VCH Verlag, Weinheim, Germany, ISBN 978-3-

Vorträge und Berichterstattung vor Fachgremien und der Öffentlichkeit

- Berichterstattung über die aktuellen Projektergebnisse auf dem Statusseminar am 05.05.2004 in Bonn und auf der Abschlussveranstaltung des Projektes am 20.10.2007 ebenfalls in Bonn mit Gästen aus Politik, Wissenschaft, Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz
- Berichterstattung auf den jährlichen Sitzungen des Vereins der Förderer des Hans-Dieter-Beelitz-Institutes für Mehl und Eiweißforschung (30.3. 2004) und des Institutes für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V. Nuthetal (10.09.2004, 11.04.2006)
- Eisenbrand, G. (2004) Konzentrations-Wirkungsbeziehungen von Acrylamid und Glycidamid im Modell Humanblut. Berlin: Colloquium „Acrylamide in Food“, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), 25.10. 04
- Baum, M. (2005) Genotoxicity of acrylamide and glycidamide in human blood. Kaiserslautern: Workshop für Delegation des Chinese National Institute of Nutrition and Food Safety und des Chinese Center for Disease, Control and Prevention, TU Kaiserslautern, 06.06.05

Workshops, Praktika, Hochschulkurse

- Einführung in die industrielle Snackherstellung, Workshop an der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenindustrie, Solingen, 05.-07.10.05
- Introduction to the Industrial Manufacturing of Snacks, Workshop an der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenindustrie, Solingen, 24.-26.10.07
- Weiterbildung „Fachtoxikologe/Fachtoxikologin DGPT“; Kurs: Lebensmittelsicherheit/Lebensmitteltoxikologie“, TU Kaiserslautern, 06.-09.10.2003 und 11.-13.04.2005

Messen, Ausstellungen

- IBA 2006 München Leistungsangebot zur Beratung von Industrieunternehmen vor Ort zur Reduktion von Acrylamid

Seminare für Fachpersonal, Schulungen, Lehrgänge

- Haase, N.U. (2003) Acrylamid und Co. - Vertiefende Betrachtung. Magdeburg: Seminar V 362 für Berater/innen und Referenten/innen der Verbraucherzentralen, 04.02.03
- Fischer, T; Springer, M. (2003) Acrylamid in Lebensmitteln. Bergholz-Rehbrücke: Qualitätssicherer-Tagung der VK-Mühlen AG, 20.11.03
- Tietz, U., Lehrack, A. (2005) Acrylamid - Bildung bei der Herstellung von Backwaren und dessen analytische Nachweisführung. Bergholz- Rehbrücke: Seminare Technischer Bäcker 2004 und 2005
- Tietz, U., Lehrack, A., Habel, A. (2004) Acrylamid in Backwaren - eine Bestandsaufnahme. Bergholz-Rehbrücke: Seminar Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V. und Erntegespräch 21.09.04
- Meisterausbildung Bäcker und Konditoren 2005 und 2006 des Fachschulvereins der Bäcker und Konditoren in Bergholz-Rehbrücke

Beratung von Industrieunternehmen/-verbänden

- Tietz, U.; Habel, A. (2004) Möglichkeiten der Reduzierung des Acrylamidgehaltes in Nahrungsmitteln und Frühstückscerealien, Hannover: Lebensmittelrechtlicher Ausschuss des Getreidenahrungsmittelverbandes, 23.09.04
- Tietz, U.; Lehrack, A.; Habel, A. (2004) Möglichkeiten zur Minimierung von Acrylamid in Backwaren. Düsseldorf: Lebensmittelrechtlicher Ausschuss des Verbandes Deutscher

Großbäckereien e.V., 07.12.04

- Baum, M. (2004) Acrylamide approaching risk evaluation. Amsterdam: 3rd F.N.K. European Potato Processing Symposium in co-operation with E.A.P.R. - E.S.A. - U.E.I.T.P. "Health and Safety Challenges for the Potato Industry. Now and in the Future" 13.05.04

Zusätzlich wurden ausführliche Beratungen von Industrieunternehmen aus dem Bereich Kartoffelverarbeitung und Backwarenherstellung direkt vor Ort durch Angehörige der Forschungsstellen durchgeführt.

Übernahme der Ergebnisse in die akademische Lehre

- Übernahme in die Vorlesung „Lebensmittelchemie“ für Lebensmittelchemiker an der TU München ab dem Wintersemester 2004/2005
- Modul „Snackartikel“ Bereich Süßwarentechnologie, FB Life Science Technologies der FH Lippe und Höxter
- Übernahme in die Vorlesung „Lebensmittelchemie und -technologie III“ an der TU Kaiserslautern, ab Wintersemester 2003/2004
- Übernahme in die Vorlesung „Lebensmittelchemie und -technologie IV“ an der TU Kaiserslautern, ab Sommersemester 2004 [Istenpunkt] Übernahme in die Vorlesungen „Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln I“ an der TU Kaiserslautern, ab Wintersemester 2003/2004
- Übernahme in die Vorlesungen „Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln II“ an der TU Kaiserslautern, ab Sommersemester 2004

Praxisnahe Vorführungen in Entwicklungs- und Demonstrationslabors sowie in Unternehmen

- Seminarmodule Technischer Bäcker
- Messung von Proben für Industrieunternehmen
- Modifizierung von Lebkuchenrezepturen

Zusammenarbeit mit Verbänden, Organisationen & Gremien sowie Beratungs- und Weiterbildungseinrichtungen

- Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung
- Bäckerinnungen Brandenburg, Berlin, Sachsen
- Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
- DFG-Senatskommission zur gesundheitlichen Bewertung von Lebensmitteln (SKLM)
- EU, DGXII, Codex alimentarius
u.a. Teilnahme an der Entwicklung eines Acrylamid-Standards (dotierte Lebensmittelmatrix) unter Leitung der Europäischen Union (IRMM, Geel, Belgien)
- European Association for Potato Research (EAPR)
- European Potato Processors' Research Group (FNK)
- European Snack Association (ESA)
- Fachschulverein der Bäcker und Konditoren Bergholz-Rehbrücke
- Union Européenne des Industries de Transformation de la Pomme de Terre (UEITP)

Fortführung der Forschungsarbeiten auf der Basis der Ergebnisse über

- Anschlussvorhaben AiF-FV 209 Z BG (laufendes Projekt) für die industrielle Umsetzung der Ergebnisse
- öffentlich geförderte Projekte z.B. zur Entwicklung eines modifizierten Haushaltsherdes und eines Mikrowellenofens
- Auftragsforschung aus industriellen Eigenmitteln u.a. zum Screening von

Herstellungsprozessen für Kartoffelerzeugnisse und zur Rezepturoptimierung derartiger Produkte

[zurück](#)