

**Publikationen und Vorträge zum AiF-FEI Forschungsvorhaben
209ZBG:**

**„Entwicklung und Anwendung neuer Verfahrensabläufe in
Produktionsanlagen für Kartoffel- und Getreideerzeugnisse mit
reduzierten Gehalten an Acrylamid und dessen Folgeprodukten“**

Publikationen:

Berger, F.; Feld, J.; Baum, M.; Eisenbrand, G. (2008) Acrylamide: Impact of food-matrices on bioavailability and biological effects in rats. Naunyn-Schmiedeberg's Archives of Pharmacology, 377, Supplement 1

Franke, K.; Strijowski, U.; Reimerdes, E.H. (2008) Kinetics of acrylamide formation in potato powder, Journal of Food Engineering 90 (1) 135-140

Granvogl, M.; Koehler, P.; Latzer, L.; Schieberle, P. (2008) Development of a stable isotope dilution assay for the quantitation of glycidamide and its application to foods and model systems. J. Agric. Food Chem. 56 (15) 6087-6092

Granvogl, M.; Koehler, P.; Latzer, L.; Schieberle, P. (2008) Glycidamid - Ein neues Karzinogen in Lebensmitteln. In: Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA), Bericht 2008 (DFA, Hrsg.)

Granvogl, M.; Latzer, L.; Koehler, P.; Schieberle, P. (2007) Interactions of acrylamide with other food constituents. Abstracts of Papers, 234th ACS National Meeting, Boston, MA, USA

Granvogl, M.; Schieberle, P. (2006) Thermally generated 3-aminopropionamide as a transient intermediate in the formation of acrylamide. J. Agric. Food Chem. 54 5933-5938

Granvogl, M.; Schieberle, P. (2007) Procedure for minimization of acrylamide formation in heating up a food. Patentschrift: DE 102006007798, A1 20071108

Granvogl, M.; Schieberle, P. (2007) Quantification of 3-aminopropionamide in cocoa, coffee and cereal products. Eur. Food Res. Technol. 225 857-863

Granvogl, M.; Wieser, H.; Koehler, P.; von Tucher, S.; Schieberle, P. (2007) Influence of sulfur fertilization on the amounts of free amino acids in wheat. Correlation with baking properties as well as with 3-aminopropionamide and acrylamide generation during baking. J. Agric. Food Chem. 55 4271-4277

Köhler, P.; Granvogl, M.; Wieser, H.; von Tucher, S.; Schieberle, P. (2007) Acrylamide formation in cereal flour as affected by sulfur fertilization. Getreidetechnologie 61, 223-227

Köhler, P.; Wieser, H.; Schieberle, P. (2007) Acrylamid-Bildungspotenzial von Weizenmehl in Abhängigkeit von der Schwefeldüngung. In: Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA), Bericht 2007 (DFA, Hrsg.), S. 20-23

Seal, C. J.; Mul, A. de; Eisenbrand, G.; Haverkort, A. J.; Franke, K.; Lalljie, S. P. D.; Mykkänen, H.; Reimerdes, E.; Scholz, G.; Somoza, V.; Tuijtelaars, S.; Boekel, M. van; Klaveren, J. van; Wilcockson, S.J.; Wilms, L. (2008) Risk-benefit considerations of mitigation measures on acrylamide content of foods - A case study on potatoes, cereals and coffee, British Journal of Nutrition 99 (S2) S1-S46

Vorträge/Poster:

Baum, M.; Berger, F.; Feld, J.; Eisenbrand, G. (2008) Influence of food matrices on bioavailability and biological effects of acrylamide in the rat. San Diego, USA: AACR Annual Meeting 2008 am 12.-16.04.08

Berger, F.; Feld, J.; Baum, M.; Eisenbrand, G. (2007) Acrylamide: Impact of food-matrices on bioavailability and biological effects on rats. Kaiserslautern, "25 Jahre Lebensmittelchemie & Toxikologie an der TU Kaiserslautern, Symposium "Cornerstones of Life Sciences in Chemistry" am 28.09.07

Berger, F.; Feld, J.; Baum, M.; Eisenbrand, G. (2008) Acrylamid: Einfluss der Lebensmittelmatrix auf Bioverfügbarkeit und biologische Effekte in der Ratte. Stuttgart-Hohenheim: GDCH-Jahrestagung 2008, Regionalverband Süd-West am 03.-04.03.08

Feld, J.; Berger, F.; Baum, M.; Eisenbrand, G. (2008) Biomarker der Exposition und biologischen Wirksamkeit von Acrylamid in vivo. Kaiserslautern: 37. Deutscher Lebensmittelchemikertag am 08.-10.09.2008, angemeldet

Feld, J.; Berger, F.; Baum, M.; Eisenbrand, G. (2008) Effect Of Food Matrices On Bioavailability And Biological Effects Of Acrylamide in Rats. Rhodos, GR: 45th Congress of the European Societies of Toxicology am 05.-08.10.08, angemeldet

Franke, K. (2007) Snack foods with respect to trends in modern snack matrix design and product development, Gent, BE: 2nd Practical Short Course: Snack Food Processing and Product Formulation am 06.-07.09.07

Franke, K.; Reimerdes, E.H. (2007) Aktuelle Entwicklungen der Qualität frittiertes Kartoffelprodukte, Detmold: 29. Kartoffel-Tagung am 23./24.05.07

Franke, K.; Strijowski, U. (2008) Kinetik der Acrylamidbildung beim Frittieren von Kartoffelerzeugnissen für kurze Erhitzungszeiten, Freising: ProcessNet-Fachausschuss "Lebensmittelverfahrenstechnik" am 10.03.08

Franke, K.; Strijowski, U.; Heinz, V. (2008) Safety of heated potato foods - application of process simulation for acrylamide reduction in fried products. Shanghai, China: 14th World Congress of Food Science and Technology, Food for Health and Wellbeing: Tradition Meets the Future am 19.-23.10.08

Franke, K.; Strijowski, U.; Kießling, M. (2008) Möglichkeiten zur Reduzierung der Acrylamidbildung in frittierten Kartoffelerzeugnissen. Kaiserslautern: 37. Deutscher Lebensmittelchemikertag am 08.-10.09.2008

Granvogl, M. (2007) Acrylamid-Bildungspotenzial von Weizen in Abhängigkeit von der Schwefeldüngung. Garching: Verein der Förderer des Hans-Dieter-Belitz-Institutes für Mehl- und Eiweißforschung, Mitgliederversammlung am 20.03.07

Granvogl, M. (2007) Interactions of acrylamide with other food constituents. 234. Tagung der Amerikanischen Chemischen Gesellschaft (ACS), Boston, MA, USA, am 19.- 23.08.07

Granvogl, M. (2008) Analytik von freiem Glycidamid und Acrylamid-Addukten in Lebensmitteln, Kaiserslautern: 37. Deutscher Lebensmittelchemikertag am 08.-10.09.2008, angemeldet

Granvogl, M. (2008) Analysis of free glycidamide and of acrylamide adducts in food. Shanghai, China: 14th World Congress of Food Science and Technology, Food for Health and Wellbeing: Tradition Meets the Future am 19.-23.10.08

Kaiser, H.; Lehrack, A. (2008) Untersuchung der Prozessbedingungen und der thermischen Vorgänge zur Reduzierung der AA-Bildung insbesondere

bei der Herstellung von Roggengebäcken. Nuthetal: Industrie-Seminar „Technischer Bäcker - Modul Roggengebäcke“ am 05.03.08

Kaiser, H.; Lehrack, A. (2008) Acrylamid - Bericht zum aktuellen Stand der Ergebnisse bei Back- und Feinen Backwaren. Nuthetal: Industrie-Seminar „Technischer Bäcker - Feine Backwaren “ am 13.06.08

Kaiser, H.; Lehrack, A.; Voß, A.; Eigner, M. (2008) Entwicklung von Prozessbedingungen zur Reduzierung der Acrylamid-Bildung beim Backen von Brot & Kleingebäck sowie Braunen Lebkuchen. Kaiserslautern: 37. Deutscher Lebensmittelchemikertag am 08.-10.09.2008

Kaiser, H.; Lehrack, A.; Voß, A.; Eigner, M. (2008) Untersuchungen zur Minimierung des Acrylamidgehaltes in Brot und Kleingebäcken über die Gestaltung des Backprozesses. Detmold: Tagung für Bäckereitechnologie, 11/2008, angemeldet (alternativ Publikation in der Zeitschrift "Getreidetechnologie")

Köhler, P. (2008) Bildung von Glycidamid aus Acrylamid in fetthaltigen Lebensmitteln. Garching: Verein der Förderer des Hans-Dieter-Belitz-Institutes für Mehl- und Eiweißforschung, Mitgliederversammlung am 08.04.08

Köhler, P. (2007) Acrylamid-Bildungspotenzial von Weizenmehl in Abhängigkeit von der Schwefeldüngung. Detmold: 58. Tagung für Getreidechemie, Ausschuss für Getreidechemie, am 19.-21.06.07

Köhler, P. (2007) Asparagine concentration and acrylamide formation potential in wheat flour as affected by sulphur fertilisation. Montpellier, F: Cereals & Europe Spring Meeting, am 02.-04.05.07

Köhler, P. (2008) Formation of heat-induced toxicants in food: a focus on acrylamide and furan. Smolenice, SK: COST-927 Thermally processed foods: possible health implications am 02.-04.10.08

[zurück](#)