

# Praxisseminar FOOD FRAUD

**MIT SENSORIK UND ANALYTIK  
SICHER AUFGESTELLT SEIN**



# Praxisseminar FOOD FRAUD

**Verschiedene Referenten beleuchten das Thema aus unterschiedlichen Blickwinkeln. Tauschen Sie sich mit den Experten aus und erfahren sie, wie die Herkunft und Authentizität von Lebensmittel mittels verschiedener analytischer Verfahren ermittelt werden kann. Theorie und Praxis verbinden wir – verfälschen Sie mit uns eine Probe und sehen Sie am Ende des Seminars, ob das Food Fraud nachgewiesen wird.**

**Zusätzlich lernen Sie das Thema aus der sensorischen Sicht kennen und praxisnah anhand von Verkostungen kennen. Sind Ihre Sinne in der Lage Food Fraud zu erkennen? Finden Sie es in unserem Seminar heraus. Melden Sie sich jetzt an!**



# Praxisseminar FOOD FRAUD

## Programm für den 26. September 2019

- 10:00 Uhr**    **Begrüßung und Vorstellung der Teilnehmer**
- 10:15 Uhr**    **Einführung in die Methoden**  
Stefan Kollenda; Geschäftsführer der arotop food & environment GmbH Mainz
- 10:45 Uhr**    **Vorstellung der <sup>1</sup>H-NMR Analytik von Gewürzen**  
Dr. Wolfram Wendler; Sachverständiger; arotop food & environment GmbH Mainz
- 11:15 Uhr**    **Praxisbeispiel einer Lebensmittel-Verfälschung**  
Dr. Sonja Schwarz; Abteilungsleiterin Sensorik & Marktforschung; arotop food & environment GmbH Mainz
- 11:30 Uhr**    **All-Food-Seq: Nutzung der Gesamtgenom-Sequenzierung zur Bestimmung und Quantifizierung von Lebensmittelzutaten**  
Prof. Dr. Thomas Hankeln; Institut für Organismische und Molekulare Evolutionsbiologie; Johannes Gutenberg Universität Mainz
- 12:00 Uhr**    **Erfahrungsbericht aus Sicht eines Auditors**  
Dr. Bernhard Müller; selbständiger Auditor; safefood-online GmbH Schwetzingen
- 12:30 Uhr**    ***Mittagspause***
- 13:30 Uhr**    **Ist das noch Kontamination oder schon Food Fraud?**  
Dr. Andreas-Sascha Wendt, Lebensmittelchemiker, Lach & Bruns Partnerschaft Falkensee
- 14:00 Uhr**    **Sensoriker als Food Fraud Detektive: Mit den menschlichen Sinnen Betrügern auf der Spur**  
Dr. Sonja Schwarz; arotop food & environment GmbH Mainz
- 15:00 Uhr**    ***Kaffeepause und Networking***
- 15:30 Uhr**    **Food Fraud aus Sicht der Industrie**  
Dr. Tobias Hammer; Fa. Reinert Gruppe Ingredients GmbH Erfstadt
- 16:00 Uhr**    **Ergebnispräsentation des Praxisbeispiels**  
Dr. Wolfram Wendler; Sachverständiger; arotop food & environment GmbH Mainz
- 16:30 Uhr**    **Diskussion**
- 17:00 Uhr**    **Seminarende**

# Praxisseminar FOOD FRAUD

## Zielgruppe

Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelbetrieben, die sich mit dem Thema Qualität, Produktentwicklung, Produktsicherheit und Sensorik beschäftigen

## Seminarpreis

590 €  
inklusive Unterlagen und Verpflegung  
exklusive Mehrwertsteuer

## Nutzen Sie unser Rabattsystem

10% Frühbucherrabatt bei  
Anmeldungen bis zum 30.04.2019.

## Seminarort

arotop food & environment GmbH  
Dekan-Laist-Straße 9  
55129 Mainz

## Ansprechpartner

Melanie Engel  
Tel: 06131-58380-27  
Email: [Melanie.Engel@arotop.de](mailto:Melanie.Engel@arotop.de)

Anmeldeschluss ist Freitag, 30. August 2019. Bitte beachten Sie, dass die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

Bei Rücktritt bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir Ihnen 20% der Seminargebühr, innerhalb zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 100%. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

Muss die Veranstaltung seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr erstattet.