



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

**64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz**

**Montag, 16.09.2024**

**Online-Satellitenworkshop „Poster Pitch“:  
Vorstellung und Diskussion der Posterauswahl**

*Online via Webex*

*Moderation: Braun / Guldemann*

14.00 - 14.20	<b>Posternummer: PPI 1-3</b>
<b>PPI 1</b>	Lebensmittelhistologie im Jahr 2024 – Daseinsberechtigung oder überholte Technologie? <i>Dittrich (Halle)</i>
<b>PPI 2</b>	Öffentlichkeitsarbeit in der Lebensmittelsicherheit neu gedacht 2.0 – Projektumsetzung und Ergebnisdarstellung <i>Fischer (Halle)</i>
<b>PPI 3</b>	Vorhersage der Funktionalität von Proteinrohstoffen (tierisch/pflanzlich) in Lebensmitteln zur frühzeitigen Beurteilung der Produktstabilität <i>JeBberger/Schulz (TiHo/Zeven)</i>
14.20 - 14.40	Pause
14.40 - 15.00	<b>Posternummer: PPI 4-6</b>
<b>PPI 4</b>	Schein und Sein bei der Kennzeichnung von Döner Kebab <i>Köthe (Leipzig)</i>
<b>PPI 5</b>	<i>Mikrobiologische Qualität von verzehrfertigen rohen Sprossen</i> <i>Otto-Kuhn (Fellbach)</i>
<b>PPI 6</b>	Möglichkeiten und Grenzen der Salz- und Nitritreduktion in Rohwürsten <i>Röpper (Hannover)</i>
15.00 - 15.15	Pause
15.15 - 15.35	<b>Posternummer PPI 7-9</b>
<b>PPI 7</b>	Entwicklung einer "Rate all that apply-Prüfung" auf Basis einer einfachen sensorischen Beschreibung am Beispiel eines Nahrungsergänzungsmittels in "Snackform" <i>Siekman (Hannover)</i>
<b>PPI 8</b>	Occurrence of foodborne parasites in ready-to-eat salads and herbs collected on retail level in Switzerland <i>Tresch/Stephan (Zürich)</i>
<b>PPI 9</b>	Microbiological quality of plant-based meat-alternative products collected at retail level in Switzerland <i>Barmettler/Stephan (Zürich)</i>
15.35 - 15.45	Übergreifende Diskussion
15.45 - 16.00	Abstimmung Posterpreis
16.00	Veranstaltungsende