



Inhaltsverzeichnis

VORTRÄGE

Der Einsatz polyphenolhaltiger Pflanzen zur Verbesserung der Gesundheit bei Nutztieren Klaus Eder	9
HPTLC-Profilng macht Produktqualität sichtbar Gertrud Morlock	11
Quality aspects in open-pollinated onion varieties from Western-Europe Maria Romo Pérez, Nikolaus Merkt, Sabine Zikeli, Christian Zörb	12
Veränderungen im Metabolismus von Rapssaat bei feuchter Lagerung und Auswirkungen auf die sensorische Qualität kaltgepresster Rapsspeiseöle Rabea Schweiger, Anja Bonte, Caroline Pons, Claudia Wagner, Ludger Brühl, Bertrand Matthäus, Caroline Müller	13
Chemische Diversität von Schwarzkümmel und Anforderungen an eine Definition der Qualität Andrea Krähmer, Christoph Böttcher, Hans-Jürgen Ulrichs, Anette Naumann, Hartwig Schulz	15
Molekular-sensorische Charakterisierung wertgebender Scharfstoffe in gestresstem und nativem, schwarzem Pfeffer (<i>Piper nigrum</i> L.) C. Dawid, L. Beltrán, A. Henze, O. Frank, M. Beltrán, J. Levermann, S. Titt, S. Thomas, V. Puerschel, M. Satalik, G. Gisselmann, H. Hatt, T. Hofmann	17
Liquid-Liquid Chromatography: A versatile and scalable separation technique for the purification of minor hop compounds Simon Roehrer, Juergen Behr, Verena Stork, Mara Ramires, Mirjana Minceva	18
Zellaufschluss zur Extraktion von Pflanzeninhaltsstoffen: Methoden zur Quantifizierung und technische Anwendung Max Schön, Hans-Jörg Bart	20
Neue Wege zur Wirkstoffgewinnung aus Pflanzen S. Bachtler, H.-J. Bart	21
Pressurized hot water extraction of 10-deacetylbaccatin III from yew for industrial application Maximilian Sixt, Jochen Strube	22

Industriehanf – Der große Boom?!	23
L. Bredtmann, J. Schulmeyr, M. Tippelt	
Sonnenhut CO ₂ -Extrakte – wirksam für die Gesundheit	25
D. Gerard, C. Quirin	
Quality-by-Design (QbD) process evaluation for phytopharma-ceuticals on the example of 10-deacetylbaccatin III from yew	26
Lukas Uhlenbrock, Maximilian Sixt, Jochen Strube,	
Einfluss von Bakterien auf die Zusammensetzung flüchtiger Verbindungen in nativen, kaltgepressten Rapsspeiseölen	27
Anja Bonte, Claudia Wagner, Ludger Brühl, Karsten Niehaus, Hanna Bednarz, Bertrand Matthäus	
Untersuchung des mikrobiellen <i>trans</i> -Resveratrol-Metabolismus <i>in vivo</i> und Identifizierung metabolischer Phänotypen	29
Nicolas Danylec, Sebastian T. Soukup, Diana Bunzel, Dominic A. Stoll, Jürgen Krauß, Franz Bracher, Melanie Huch und Sabine E. Kulling	
Resveratrol, Lunularin and Dihydroresveratrol do not act as caloric restriction mimetics when administered intraperitoneally in mice	30
Kathrin Pallauf, Marc Birringer, Jürgen Krauss, Franz Bracher, Sebastian Soukup, Melanie Huch, Sabine Kulling, Gerald Rimbach	
Einfluss der N-Düngung auf sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe in Weizenblättern	31
Beate Stumpf, Feng Yan, Bernd Honermeier	
The interactive effects of nitrogen and sulfur on glucosinolate patterns and their breakdown products in vegetable crops	33
Karl H. Mühling	
Non-targeted metabolom profiling of green flower buds in oil seed rape: Screening for resistance against the pollen beetle	34
Nadine Austel, Christoph Böttcher, Torsten Meiners	
Ein Metabolomics-Ansatz zur Identifizierung protektiver Substanzen gegen Falschen Mehltau	35
Alexander Feiner, Nicholi Pitra, Dong Zhang, Paul Matthews, Thomas Altmann, Ludger Wessjohann, David Riewe	
Bedeutung von Züchtung und Analytik bei Heil- und Gewürzpflanzen für den Übergang von der Wildsammlung zum kontrollierten Anbau	36
Fred Eickmeyer	
Modellhaftes Demonstrationsnetzwerk zur Ausweitung und Verbesserung des Anbaus und der Verwertung von Leguminosen mit Schwerpunkt Erbsen und Bohnen in Deutschland – Qualitätsparameter zur Bewertung des regionalen Anbaus von Körnererbsen	37
Jenny Zehring, Sinja Cloppenborg, Katrin Stevens, Petra Zerhusen-Blecher, Bernhard C. Schäfer, Ulrich Quendt, Sascha Rohn	

Analyse qualitätsbestimmender Parameter in Selen-biofortifizierten Äpfeln Sabrina Groth, Christoph Budke, Diemo Daum, Sascha Rohn	38
POSTER	
Analyse von flüchtigen Glucosinolat-Abbauprodukten in der Atemluft nach dem Verzehr von Kapuzinerkresse Franziska Kupke, Susanne Baldermann, Annekathrin Tarnowski, Evelyn Lamy, Silke Hornemann, Andreas Pfeiffer, Monika Schreiner, Sascha Rohn, Franziska S. Hanschen	39
Gehalte an Gesamt-Phenolen und Rosmarinsäure in den Blättern unterschiedlicher Minze-Arten und -Varietäten (<i>Mentha</i> sp.) Aliyeh Darzi Ramandi & Bernd Honermeier	41
Gehalt und Zusammensetzung des ätherischen Öles unterschiedlicher Minze-Akzessionen (<i>Mentha</i> sp.) Kathrin Anne Göbel, Alexandra Kontschevski, Bernd Honermeier	43
Gehalte an Tanshinonen und Phenolsäuren in den Wurzeldrogen des Chinesischen Salbeis (<i>Salvia miltiorrhiza</i> Bunge) Young-Hyun Sung, Feng Yan, Bernd Honermeier	45
Characterization of secondary plant metabolites in byproducts from pea fibre processing Johanna Beckmann, Jenny Zehring, Sascha Rohn	47
Quality improved Cocoa and Cocoa-based Products with Flavour Profiles on Demand – ‘From Farm to Chocolate Bar’ Fabian Tietz, Hanna Balster, Claudia Beleites, Bernward Bisping, Daniel Kadow, Andrea Krähmer, Christina Krabbe, Stephanie Nottelmann, Matthieu Nourrisson, Katharina Riehn, Barbara Rudolph, Christian von Wallbrunn, Katharina Zug, Sascha Rohn	48
Effiziente Charakterisierung pflanzlicher Extrakte -Authentizität und Qualität- Roland Geyer, Renate Kirchhöfer, Fritz Huber	49
Charakterisierung der Wechselwirkungen von Roggeninhaltsstoffen im Hinblick auf das sogenannte Trockenbacken von Roggenbrot Marie Oest, Alexander Voss, Ute Bindrich, Andreas Juadjur, Volker Heinz, Sascha Rohn.*	50
Effects of isoquinoline alkaloids from <i>Macleaya cordata</i> on physiological, immunological and inflammatory parameters in dogs Faehnrich B., Pastor A., Kröger S., Zentek J.	52
Caffeoylisocitric acid – gut microbial degradation of phenolic acids present in amaranth Maren Vollmer, David Schröter, Selma Esders, Susanne Neugart, Freda M. Farquharson, Sylvia H. Duncan, Monika Schreiner, Petra Louis, Ronald Maul, Sascha Rohn	54

Untersuchung zum Einfluss von Stilbenoiden auf den Stoffwechsel von humanen Leberkarzinomzellen	55
Tuba Esatbeyoglu, Christoph Weinert, Björn Egert, Sabine Kulling	
Bundesweiter Vergleich der Proteingehalte und der Trypsininhibitor-Aktivität von Erbsen aus dem ‚DemoNetErBo‘ des Jahres 2016	56
Sinja Cloppenburg, Jenny Zehring, Ulrich Quendt, Sascha Rohn	
Influences of different nitrogen forms on growth and chemical composition of grapevines <i>Vitis vinifera</i> L. cv. Regent	57
Carina P. Lang, N. Merkt, C. Zörb	
Essential oil bearing supplementation of dairy cows - <i>in vivo</i> experiments elucidating factors and co-factors influencing parameters of feed efficiency	58
Bettina Faehnrich, Andrea Schabauer	
Einfluss von Genotyp und Umwelt auf das Metaboliten-Profil der Speisezwiebel (<i>Allium cepa</i> L.)	59
Christoph Böttcher, Andrea Krähmer, Melanie Stürtz, Hartwig Schulz	
Lupinen können mehr als nur Eiweiß	60
Helge Fließ, Fred Eickmeyer und Brigitte Ruge-Wehling	
Secondary Plant Substances in Agricultural Plant Protection, Human and Veterinary Medicine, Pharmacy, Toxicology and industrial Applications- with special emphasis on Neem and push-pull techniques	61
Hans E. Hummel	