

Besichtigung

Universitätszentrum
Althanstraße II (UZA II)
Althanstraße 14, Raum 2C506
1090 Wien

Zugang über Althanstraße:
Rampe hinauf, in die erste,
zur Rechten liegende Park-
garage („Erdwissenschaften“),
ca. 20 m schräg links und
durch die Tür „B“ sowie durch
die nächste Tür zum Aufzug
auf der rechten Seite, dann in
die 5. Etage.

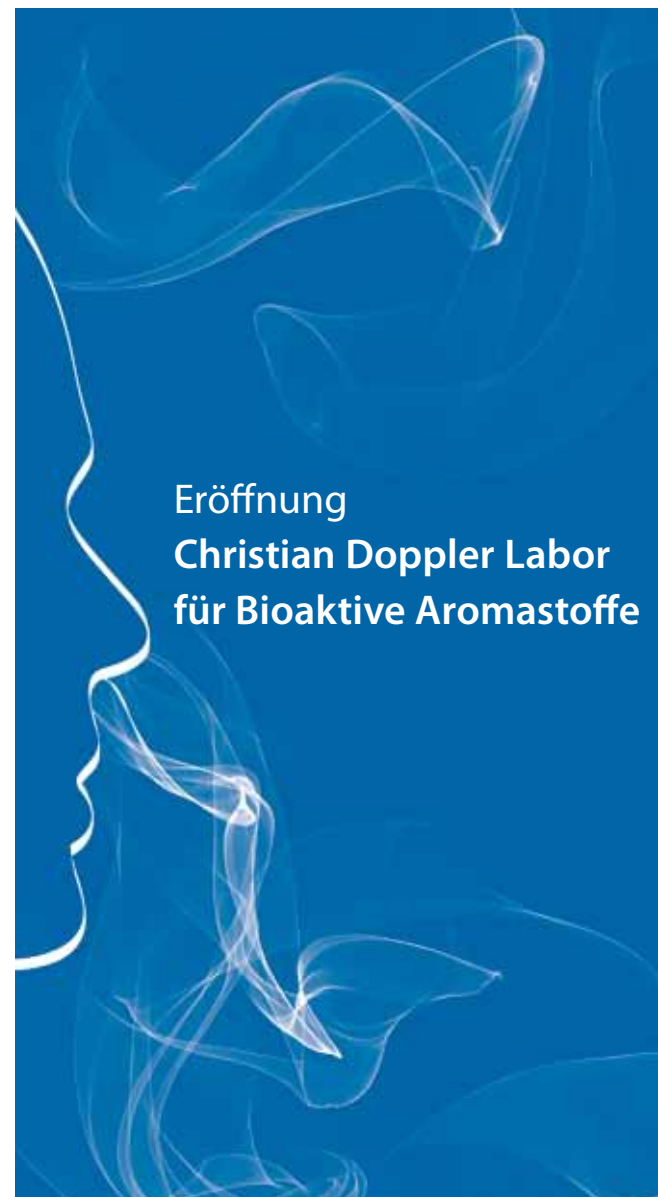
Programm

Carl Auer v. Welsbach Hörsaal
Fakultät für Chemie, Zugang
über Boltzmanngasse 1
1090 Wien



universität
wien

Fakultät für Chemie



Eröffnung
Christian Doppler Labor
für Bioaktive Aromastoffe

Einladung

9. März 2012, 10.30 Uhr
UZA II und Boltzmanngasse 1
1090 Wien

UNIVERSITÄT WIEN

Ernährungsphysiologie und Physiologische Chemie
Althanstraße 14
1090 Wien
T +43-1-4277-706 01
F +43-1-4277-9 706
claudia.habersack@univie.ac.at
npc.univie.ac.at

Eröffnung des Christian Doppler Labors für Bioaktive Aromastoffe

Zeit Freitag, 9. März 2012, 10.30 Uhr

Orte Siehe Rückseite

Um Antwort wird gebeten bis 15. Februar 2012:
veronika.somoza@univie.ac.at

BESICHTIGUNG (UZA II)

10.30–12.00 Uhr **Besichtigung des Christian Doppler Labors (mit Imbiss)**

PROGRAMM (Carl Auer v. Welsbach Hörsaal, Fakultät für Chemie
Zugang über Boltzmannsasse 1)

12.30 Uhr **Begrüßung**

Univ.-Prof. Dr. Veronika Somoza
Laborleiterin

Einleitende Worte

Univ.-Prof. Dr. Susanne Weigelin-Schwiedrzik
Vizektorin für Forschung und Nachwuchsförderung

Univ.-Prof. DDr. Bernhard Keppler
Dekan der Fakultät für Chemie

Univ.-Prof. Dr. Reinhart Kögerler
Präsident der Christian Doppler Forschungsgesellschaft

Manuel Franke und Dr. Jakob Ley
Symrise AG, Wien/Österreich und Holzminden/Deutschland

13.30 Uhr **Kaffeepause**

WISSENSCHAFTLICHES PROGRAMM

(jeweils 30 Min. Festvortrag mit 10 Min. anschl. Diskussion)

14.00 Uhr **Entschlüsselung der Aromasignatur von gerösteten
Haselnüssen: Ein Ausflug in die molekulare Welt der
Lebensmittelaromen und deren Bildung bei
Röstprozessen**

Univ.-Prof. Dr. Peter Schieberle

*Inhaber des Lehrstuhls für Lebensmittelchemie der
Technischen Universität München und Direktor der Deutschen
Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie,
Freising-Weihenstephan/Deutschland*

14.40 Uhr **Geruchsstoff-Wirkungen – Moleküle im Wechselspiel
mit der menschlichen Physiologie**

PD Dr. Andrea Büttner

*Department für Chemie und Pharmazie, Lebensmittel-
chemie; Emil Fischer Zentrum, Friedrich-Alexander-
Universität Erlangen/Deutschland*

15.20 Uhr **Aromastoffe in der EU – Regulatorischer Hintergrund
und Prinzipien der Sicherheitsbewertung**

Univ.-Prof. Dr. Karl-Heinz Engel

*Inhaber des Lehrstuhls für Allgemeine Lebensmitteltechnologie
der Technischen Universität München/Deutschland*

16.00 Uhr **Translationale Geschmacksforschung zur Entwicklung
gesunder Lebensmittel**

Univ.-Prof. Dr. Thomas Hofmann

*Inhaber des Lehrstuhls für Molekulare Sensorik und Lebensmittel-
chemie und Vizepräsident der Technischen Universität München/
Deutschland*

16.40 Uhr **Abschluss mit Sektempfang**