

Programm

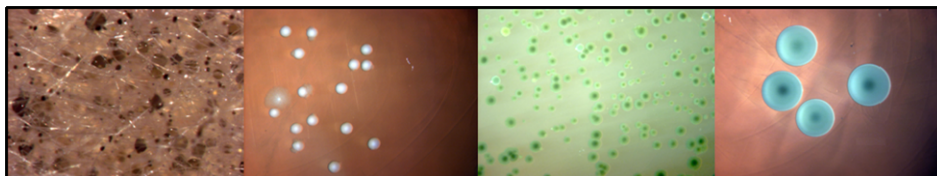
10. FACHSYMPOSIUM LEBENSMITTELMIKROBIOLOGIE

DGHM-Fachgruppe
Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene

in Zusammenarbeit mit der
Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie
der VAAM

9. - 11. APRIL 2008

**Tagungsort
Geno-Akademie und
Universität Hohenheim
Stuttgart**



VORTRÄGE

Mittwoch, 9. April 2008

ab 10:00 Registrierung

13:00 Begrüßung (Herbert Schmidt)

Themenblock I: Nachweis- und Identifizierungsverfahren für Lebensmittel-assoziierte Mikroorganismen. Vorsitz: *Siegfried Scherer*, Technische Universität München

13:15 Identifizierung von Milchsäurebakterien durch FTIR-Spektroskopie-basierte artifizielle neuronale Netze. *Wenning, M., Büchl, N., Scherer, S.*, Technische Universität München

13:30 Anwendung von Bakteriophagenproteinen zur spezifischen Separation von *Escherichia coli* O157 aus Lebensmitteln. *Kretzer, J., Grassl, R., Biebl, M., Miller, S.*, Profos AG, Regensburg

13:45 Single DNA molecule detection in real time PCR – a powerful tool in validation of real time PCR systems and for the generation of absolute DNA standards. *Rossmannith, P., Süß, B., Wagner, M., Hein, I.*, Veterinärmedizinische Universität Wien

14:00 Matrix lysis: further development of a pre-detection procedure useful both for conventional and molecular analysis of foodborne pathogens. *Mayrl, E., Röder, B., Wagner, M., Rossmannith, P.*, Veterinärmedizinische Universität Wien

14:15 **Kaffeepause / Postersession 1 / Industrieausstellung**

Gastvorträge und Preisverleihung in der Aula im Schloss Hohenheim. Moderation: *Barbara Becker*, Fachhochschule Lippe & Höxter, Lemgo

16:15 Lebensmittelmikrobiologie - Eckpfeiler des Verbraucherschutzes. *Johannes Krämer*, Universität Bonn

17:00 Was macht Shiga Toxin-produzierende *E. coli* (STEC) zu Krankheitserregern? *Helge Karch*, Westfälische Wilhelms-Universität Münster

17:45 Verleihung des Seeligerpreises 2008 mit Vortrag des Preisträgers

19:15 Gemeinsames Abendessen und gemütliches Beisammensein in der Geno-Akademie

Themenblock II: Nachweis- und Identifizierungsverfahren für Lebensmittel-assoziierte Mikroorganismen. Vorsitz: Ulrich Busch, LGL Oberschleißheim

- 09:00 An approach to integrated data assessment in a proficiency test (PT) on the enumeration of *Escherichia coli*. *Bremser, W., Lücke, F.-K., Leist, U.*, Hochschule Fulda
- 09:15 Duopath® Cereus Enterotoxins – Ein neuer immunchromatographischer Schnelltest zum Nachweis toxinogener *Bacillus cereus* aus Lebensmitteln. *Slaghuis, J., Dietrich, R., Becker, H., Moravek, M., Märtlbauer, E., Bubert A.*, Merck KGaA, Darmstadt
- 09:30 RNAassay®– Salmonella: Ein neuer molekularbiologischer Bestätigungstest zum Nachweis von Salmonella sp. in Lebensmitteln. *Schinking, M., Vollenhofer-Schrumpf, S., Steszl, B., Wagner, M.*, Sy-Lab Geräte GmbH, Neupurkersdorf, Österreich
- 09:45 Kultivierungsunabhängiger Nachweis von *Listeria* sp. von Oberflächen mit der Reverse-Transkriptase-Bax®-PCR. *Thiemann, V., Tangen, G.*, Oxoid Deutschland GmbH, Wesel
- 10:00 Schnellnachweis von *Enterobacter sakazakii* mittels RNA-Sandwichhybridisierung. *Zinecker, H., Sanjaq, S., Bloß, T., Breitenstein, A.*, Scanbec GmbH, Halle
- 10:15 Schnelldifferenzierung der Spezies des *Saccharomyces sensu stricto* Komplexes mittels Real Time PCR. *Hutzler, M., Brandl, A., Geiger, E.*, Technische Universität München
- 10:30 **Kaffeepause / Postersession 1 / Industrieausstellung**

Themenblock III: Nachweis von Krankheitserregern aus Lebensmitteln und Tieren. Vorsitz: Christian Hertel, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik, Quakenbrück

- 11:30 Beurteilung tiefgefrorener Lebensmittel, Teil I: Vorgeschichte, Probenahme. *Bucher, M., Messelhäuser, U.*, LGL Oberschleißheim
- 11:45 Beurteilung tiefgefrorener Lebensmittel, Teil II: Ergebnisse mikrobiologischer und sensorischer Untersuchungen. *Messelhäuser, U., Bucher, M., Kleih, W., Kämpf, P., Höller, C.*, LGL Oberschleißheim
- 12:00 Enteropathogene *Escherichia coli*: Charakterisierung von Isolaten aus Lebensmitteln und Wasser. *García-Díez, M., Wolf, S., Meindl, K., Fräßdorf, J., Messelhäuser, U., Schalch, B., Busch, U.*, LGL Oberschleißheim

- 12:15 Hepatitis E-Virus in deutschen Wildschweinen – Gefahr einer Übertragung auf den Menschen? Johne, R., Nöckler, K., Kaci, S., Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
- 12:30 Identifizierung von Mikroorganismen mit MALDI TOF Massenspektrometrie in der Routineanalytik. Schuhegger, R., Skala, H., Maier, T., Busch, U., LGL Oberschleißheim
- 12:45 Mikrobiologische Risikoanalyse und ihre Anwendung in der Praxis. Winkler, A., Kraft Foods, München
- 13:00 **Mittagessen / Postersession 1 / Industrieausstellung**
- Themenblock IV: Inaktivierung von Mikroorganismen in Lebensmitteln**
Vorsitz: Johannes Krämer, Universität Bonn
- 14:30 Untersuchungen zur Inaktivierung von Norovirus in Lebensmitteln. Mormann, S., Becker, B., Fachhochschule Lippe & Höxter, Lemgo
- 14:45 Inaktivierung von virulenten Bakteriophagen der mesophilen und thermophilen Milchsäurebakterien durch thermische Behandlung und UV-C Bestrahlung. Neve, H., Dietrich, J., Heller, K. J., Max Rubner-Institut, Kiel
- 15:00 Antilisterielle Aktivität Lebensmittel-relevanter Staphylokokken. Bockelmann, W., Koslowsky, M., Dietrich, J., Heller, K. J., Max Rubner-Institut, Kiel
- 15:15 Antimikrobielle Aktivität von Silbernanopartikeln in funktionalisierten Materialien für die Lebensmittelindustrie. Lehmann, R., Konz, A., Egger, S., Lössner, M., Schuppler, M., ETH Zürich
- 15:45 Anti-Listerielle Aktivität lebensmittelrelevanter Hefen. Goerges, S., Borst, N., Vélagic, S., Scherer, S., Technische Universität München
- 16:00 Repression des LEE-kodierten Regulatorgens *ler* von *E. coli* O157:H7 durch Kulturüberstände des probiotischen Stammes *Lactobacillus reuteri* ATCC 55730. Jelčić, I., Hüfner, E., Schmidt, H., Hertel, C., Universität Hohenheim, Stuttgart, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik, Quakenbrück
- 16:15 Prädiktives Modell und elektronenmikroskopische Untersuchung der druck- und temperaturabhängigen Kurzzeitinaktivierung von Rotaviren. Isbarn S., Lori, S., Buckow, R., Quader, H., Mathys, A., Heinz, V., Knorr, D., Lehmacher, A., Institut für Hygiene und Umwelt, Hamburg
- 16:30 **Kaffeepause / Industrieausstellung / Postersession 2**

Themenblock V: Lebensmittelhygiene / Qualitätsmanagement

Vorsitz: Anselm Lehmacher, Institut für Hygiene und Umwelt, Hamburg

- 17:30 Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) – Vorkommen und Bedeutung aus lebensmittelhygienischer Sicht. Fetsch, A., Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
- 17:45 Mikrobiologisch-hygienische Beschaffenheit von Wasser aus Schankanlagen und Wasserspendern. Andrej, P., BAV Institut GmbH, Offenburg
- 18:00 Entwicklung eines desinfizierenden CO₂-Reinigungsverfahrens von Arbeitsschuhen. Würtz, M., Vossebein, L., Prüf- und Forschungsinstitut Pirmasens e.V.
- 18:15 Problematische Produkte in der aseptischen Abfüllung. Dreusch, A., MicroMol GmbH, Karlsruhe
- 18:30 Mikrobiologische Beurteilung der Weinabfüllung in Hinblick auf Etablierung eines Qualitätsmanagementsystems mit HACCP. Mandl, K., Ryback, S., HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg, Österreich
- 19:00 Gemeinsames Abendessen in der Geno-Akademie und gemütliches Beisammensein**

Freitag, 11. April 2008

Themenblock VI: Molekulare und Zelluläre Techniken. Vorsitz: Martin Lössner, Eidgenössische Technische Hochschule (ETH) Zürich

- 08:30 Genotypische Charakterisierung von Salmonella 4,12:d:-, ein Serovar mit hoher Prävalenz in Masthähnchen. Hühn, S., Malorny, B., Helmuth, R., Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
- 08:45 Single bacterial cell manipulation – premises, technical equipment and applications. Röder, B., Wagner, M., Rossmann, P., Veterinärmedizinische Universität Wien
- 09:00 The social life of *Chronobacter sakazakii*: insights in biofilm formation of an opportunistic foodborne pathogen. Hartmann, I., Carranza, P., Stephan, R., Riedel, K., Lehner, A., Universität Zürich
- 09:15 Bioluminescent imaging of *Listeria monocytogenes* in food, biofilms and live animals. Riedel, C. U., Monk, I. R., Casey, P., Gahan, C. G. M., Hill, C., Universität Ulm

09:30 DNA-Extraktion mittels sphärischer und magnetischer Nanobeads aus verschiedenen schwierigen Matrices wie Schokolade, Thunfisch und Petfood und anschließende Detektion mittels QuickBlue PCR bzw. Real-time PCR Kits. *Junker, D., Peters, S., Oberheitmann, B.*, Q-Bioanalytik GmbH, Bremerhaven

09:45 **Kaffeepause / Industrieausstellung / Postersession 2**

Freie Themen. Vorsitz: Agnes Weiß, Universität Hohenheim

10:30 *Toxoplasma gondii* – Ergebnisse einer Seroprävalenz-Studie in deutschen Mastschweinebeständen. *Ludewig, M., de Buhr, K., Fehlhaber, K.*, Universität Leipzig

10:45 Wachstumsfördernde Substanzen für das Wein-relevante Bakterium *Oenococcus oeni*. *Theobald, S., Pfeiffer, P., König, H.*, Universität Mainz

11:00 Verträglichkeit von Laktobakterien und Natriumbenzoat in Lösungen in Abhängigkeit von der Kontaktdauer. *Pahlow, G.*, Julius Kühn-Institut, Braunschweig

11:15 Zellwandlose L-Formen von *Listeria monocytogenes*. *Schuppler, M., Dell’Era, S., Buchrieser C., Loessner, M.*, ETH Zürich

11:30 Molekularbiologischer Nachweis (PCR) ausgewählter pathogener Keime im Vergleich zu etablierten mikrobiologischen Verfahren. *Weber, W., Schollmeyer, M.*, Th. Geyer Berlin GmbH

11:45 Molekulare Allergenanalytik – Umsetzung der Richtlinie 2013/89/EG. *Hupfer, C., Demmel, A., Ehlert, A., Busch, U.*, LGL Oberschleißheim

12:00 **Verleihung der Posterpreise**

12:15 **Abschließende Diskussion, Ankündigungen**

12:45 **Mittagessen**

14:00 **Ende der Tagung**

POSTER

Poster 1 - 19 werden von Beginn der Tagung bis Donnerstag in der Mittagspause ausgestellt, Poster 20 - 33 von Donnerstag Nachmittag bis zum Ende der Tagung. Die 3 besten Poster werden von einer unabhängigen Jury prämiert.

Themenblock I: Nachweis- und Identifizierungsverfahren für Lebensmittel-assoziierte Mikroorganismen

- P1 Einsatz einer real-time-PCR-Methode zum Nachweis von *Enterobacter sakazakii* in der Lebensmittelroutinediagnostik. Kraemer, I. B., Kämpf, P., Messelhäuser, U., Kleih, W., Höller, Ch., Becker, H., LGL Oberschleißheim
- P2 Nachweis und Differenzierung von *Campylobacter jejuni, coli* und *lari* in Lebensmitteln mit dem BAX®-System Q7 (DuPont Qualicon). Breitenwieser, F., Mayr, A., Thäringen, D., Huber, I., Tangen, G., Busch, U., LGL Oberschleißheim
- P3 Nachweis und Charakterisierung von Shiga Toxin-produzierenden *Escherichia coli* aus Lebensmitteln. Slanec, T., Creuzburg, K., Schmidt, H., Universität Hohenheim
- P4 Analyse der Mikrobiota von Rohmilch durch FTIR-Spektroskopie. Schmidt, V., Wenning, M., Scherer, S., Technische Universität München
- P5 Differenzierende Untersuchungen präsumtiver *Bacillus cereus* aus Lebensmitteln mittels konventioneller kultureller Methoden, LC-MS, PCR und Infrarotspektroskopie. Kuhm, A., Contzen, M., Perz, R., Rau, J., CVUA Stuttgart
- P6 Molekularbiologische Untersuchung von Mischinfektionen durch thermophile *Campylobacter* spp. in Lebensmitteln. Mayr, A., Thäringen, D., Wolf, S., Meindl, K., Huber, I., Busch, U., LGL Oberschleißheim
- P7 Nachweis von *Bacillus cereus* (emetischer Typ) in Lebensmittel-, Veterinär- und Humanproben aus Bayern. Messelhäuser, U., Fricker, M., Ehling-Schulz, M., Zucker, R., Kämpf, P., Höller, C., Busch, U., LGL Oberschleißheim
- P8 Vergleich der Kulturmethode (§ 64 LFGB), einer In-House-PCR und RNA-Hybridisierungsassay (RNA-FASTSCAN®) zum Nachweis von *L. monocytogenes* in Lebensmitteln. Mülverstedt, A. J., Münster, P., Dorfmann, H., Steuckart, N., Hartke, C., fzmb GmbH, Bad Langensalza
- P9 Nachweis von Rotaviren in künstlich und natürlich kontaminierten Lebensmitteln. Contzen, M., Mayr, C., CVUA Stuttgart

- P10 MALDI-BioTyper: Identifizierung und Klassifizierung Lebensmittel-relevanter Mikroorganismen mittels MALDI-TOF Massenspektrometrie. *Maier, T., Hain, T., Barbuddhe, S., Chakraborty, T., Olsson Engvall, E., Bondesson, U., Kostrzewa, M.*, Bruker Daltonic GmbH, Leipzig
- P11 Detection of *E. coli* during food production using 16S ribosomal RNA-based biochips. *Heidenreich, B., Böhnlein, C., Pöhlmann, C., Wang, Y., Humenik, M., Sprinzl, M., Gareis, M.*, Max Rubner-Institut, Kulmbach
- P12 Messunsicherheitsbudget für die quantitative Bestimmung von Mikroorganismen mit Membranfilterverfahren, dargestellt am Beispiel Trinkwasser. *Dölz, M., Lücke, F.-K., Kurfürst, U.*, Hochschule Fulda
- P13 Untersuchungen zur mikrobiologischen und sensorischen Produktqualität von Geflügelhackfleisch nach Biokonservierung mit Milchsäurebakterien. *Kosko, P., Watkinson, B. M., Werlein, H. D.*, Leibniz Universität Hannover
- P14 Ermittlung des mikrobiologischen Status von frischen mediterranen Antipasti-Produkten während der gesamten Produktion. *Caroline, L., Becker, B., Schillinger, U., Murphy, J., Schäfer, H.*, Max Rubner-Institut, Karlsruhe
- P15 Mikrobiologische Beschaffenheit von Räucherlachsprodukten. *Werlein, H.-D., Schmeelke, K.*, Leibniz Universität Hannover
- P16 The microbiological quality of packaged and unpackaged emulsified sausages sold in Tekirdağ, Turkey. *Coskun, F., Yilmaz, İ., Demirci, S.*, Namik Kemal Universität, Tekirdağ, Türkei
- P17 Development of microarrays for the analysis of virulence genes in *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter jejuni* and *Escherichia coli*. *Landgraf, M., Moldenhauer, I., Mergemeier, S., Wiemann, I., Kuhn, M.*, Congen Biotechnologie GmbH, Berlin
- P18 Development of a microarray for the assessment of protective and probiotic activity of commercially utilized Lactobacillus strains. *Moldenhauer, I., Landgraf, M., Mergemeier, S., Wiemann, I., Kuhn, M.*, Congen Biotechnologie GmbH, Berlin
- P19 Das ACE-ART Projekt – Monitoring der Antibiotikaresistenz in Milchsäurebakterien. *Mayrhofer, S., Domig, K. J., Amtmann, E., Mair, C., Petersson, A., Witoszynski, G., Talic, E., Kneifel, W.*, Universität für Bodenkultur Wien

Themenblock II: Inaktivierung von Mikroorganismen in Lebensmitteln

- P20 Beitrag zur Klärung der Wirksamkeit gängiger Pasteurisierungsverfahren bei verpackten Lebensmitteln. Böhringer, B. W., Becker, B., Schillinger, U., Max Rubner-Institut, Karlsruhe
- P21 UVC-Strahlung zur Bandentkeimung. Werlein, H.-D., Schmidt, F., Calenberg, M., Leibnitz Universität Hannover
- P22 Inhibition of *Aspergillus fumigatus* and *Paecilomyces variotii* by some plant essential oils. Gumus, T., Demirci, S., Sagdic, O., Arici, M., Namik Kemal Universität, Tekirdağ, Türkei
- P23 Anti-listerial yeasts – an initial characterization of the inhibitory mechanism. Velaqic, S., Goerges, S., Scherer, S., Technische Universität München
- P24 Antioxidative, antiradikale und antimikrobielle Aktivitäten des äußeren Rindeextrakts von frischen Antep-Pistazien. Yetim, H., Öztürk, İ., Ekici, L., Sağdic, O., Erciyes Universität Kayseri, Türkei
- P25 Antioxidative, antiradikale und antimikrobielle Eigenschaften von Granatapfel-Kernextrakt und Granatapfel-Schalenextrakt. Sağdic, O., Öztürk, İ., Ekici, L., Yetim, H., Erciyes Universität Kayseri, Türkei
- P26 Antimicrobial susceptibility testing of lactic acid bacteria and bifidobacteria by means of broth microdilution method and Etest. Kushiro, A., Chervaux, C., Cools-Portier, S., Perony, A., Legrain-Raspaud, S., Obis, D., Onoue, M., Van de Moer, A., Yakult Honsha European Research Center for Microbiology ESV, Zwijnaarde, Belgien

Themenblock III: Technologische Aspekte der Lebensmittelmikrobiologie

- P27 Isolierung universell einsetzbarer und mikrobiologisch stabiler Sauerteigstarter durch Spontanfermentationen mit Amaranth. Sterr, Y., Vogel, A., Weiss, A., Schmidt, H., Universität Hohenheim
- P28 Diacetyl- und Acetoinbildung in Sauerteigen. Bode, R., Brandt, M. J., Becker, B., Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
- P29 Application of bacterial exopolysaccharides in baking of wheat breads and analysis of the effects on bread properties. Meißner, D., Schmidt, S., Kaditzky, S., Vogel, R. F., Technische Universität München
- P30 Einfluss kellerwirtschaftlicher Maßnahmen auf den Gehalt an biogenen Aminen in Mosten und Weinen. Ansorge, A., von Wallbrunn, C., Grossmann, M., Forschungsanstalt Geisenheim

- P31 Einsatz von Molke und Molkepulver als Substrat zur Xanthan-Produktion. Arici, M., Öksüz, Ö., Gümüs, T., Namik Kemal Universität, Tekirdağ, Türkei
- P32 Besonderheiten der Rohwurstherstellung aus Warmfleischverarbeitung. Leuschke, S., Körner, G., Mülverstedt, A. J., Schmidt, O., fzmb GmbH, Bad Langensalza

Themenblock IV: Molekulare und Zelluläre Themen

- P33 Stress induction of mycotoxin biosynthesis genes. Schmidt-Heydt, M., Geisen, R., Max Rubner-Institut, Karlsruhe
- P34 Proteome and transcription analysis of emetic *Bacillus cereus*. Lücking, G., Dommel, M., Scherer, S., Ehling-Schulz, M., Technische Universität München