

### 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.

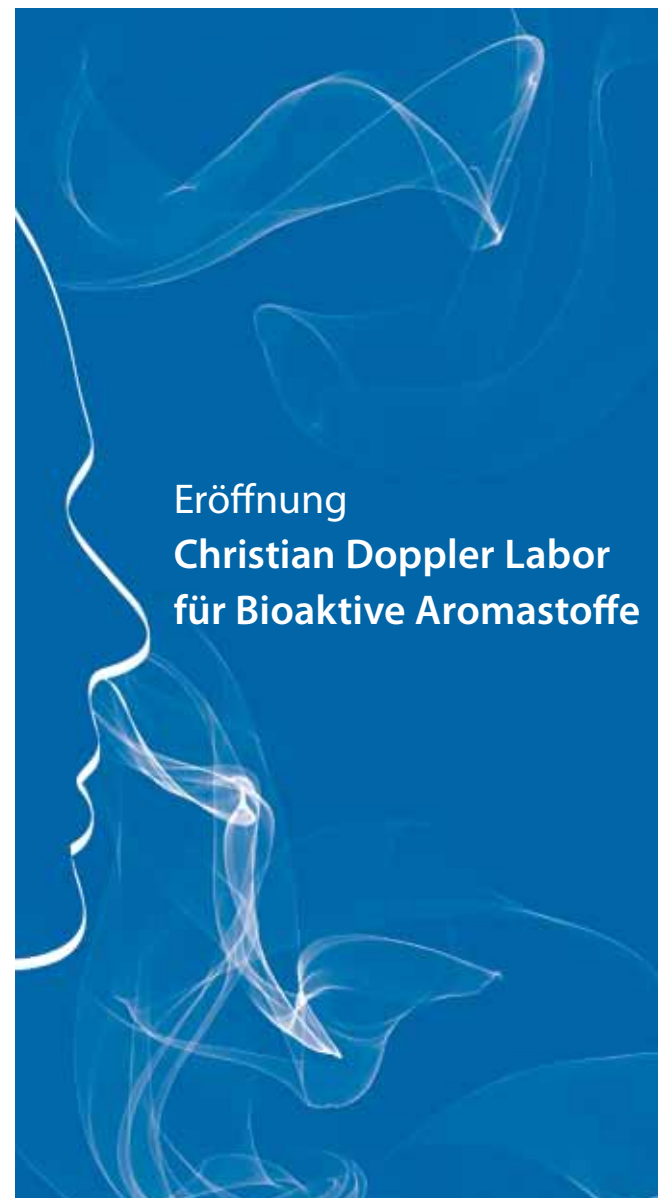
### Programm

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**