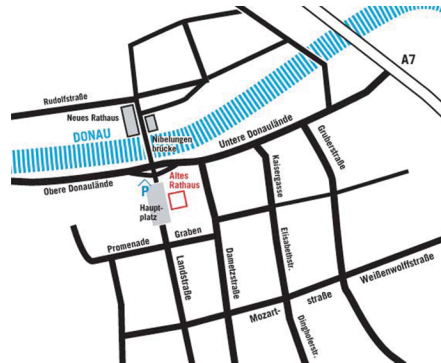


Anfahrt

zum Tagungsort

Altes Rathaus - Gemeinderatssaal
4020 Linz, Hauptplatz 1
Tel: +43 (0)732 7070-3767
Fax: +43 (0)732 7070-54-3767



Weitere Infos finden Sie unter:

http://www.linz.at/kultur/raum_36948.asp

Parkplätze:

Öffentlich zugängliche Tiefgaragen am Hauptplatz und Pfarrplatz.

Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Vom Hauptbahnhof mit Straßenbahnen der Linie 1, 2 oder 3

Kosten:

Gesamte Tagung	90,- EUR
Teilnahme 1 Tag	60,- EUR
Abendveranstaltung	15,- EUR

Anmeldung:

Geschäftsstelle der ALVA
Email: geschaeftsstelle@alva.at
Fax: +43 (0) 1 813 59 50 - 336

Kontakt:

Dr. Andreas Adler
Wieningerstr. 8, 4020 Linz
Email: andreas.adler@ages.at
Tel.: +43 (0) 50 555 - 41 430

TAGUNG

12. MOLD-Meeting „Ernährungsrisiko Mykotoxine – Vermeidungsstrategien entlang der Lebensmittelkette“

Do 4. und Fr 5. Dezember 2008
Altes Rathaus - Gemeinderatssaal
4020 Linz, Hauptplatz 1

Anmeldeschluss: **21. November 2008**

AGES-AKADEMIE

EINLADUNG

Die **ALVA-Fachgruppe Mikrobiologie**,
AGES Akademie und die **Humboldt Universität**

zu Berlin laden Sie recht herzlich zum

12. MOLD-Meeting **„Ernährungsrisiko Mykotoxine –** **Vermeidungsstrategien** **entlang der Lebensmittelkette“** ein.

Wir freuen uns schon Sie
am **4. und 5. Dezember 2008**
im **Gemeinderatssaal** des **Alten Rathauses**,
Hauptplatz 1 in Linz begrüßen zu dürfen.

Bitte melden Sie sich spätestens
bis zum **21. November 2008** an.

12. MOLD-Meeting

„Ernährungsrisiko Mykotoxine – **Vermeidungsstrategien** **entlang der Lebensmittelkette“**

veranstaltet von:
ALVA-Fachgruppe Mikrobiologie
AGES-Akademie
Humboldt Universität zu Berlin

Die Mykotoxinkontamination von Futter- und Lebensmitteln führt immer wieder zu Diskussionen über die Sicherheit von Nahrungsmitteln. Die Verbraucher müssen aber davon ausgehen können, dass mit dem Genuss von Lebensmitteln das geringst mögliche Risiko verbunden ist. Im Interesse der Konsumenten sind Strategien zur Minimierung des Mykotoxinrisikos entlang der gesamten Lebensmittelkette zu entwickeln.

Die Produktion unbelasteter und gesunder, qualitativ hochwertiger Nahrungsmittel ist die wichtigste Voraussetzung für einen vorbeugenden Verbraucherschutz und eine hohe Lebensmittelsicherheit. Wie ist die Mykotoxinsituation in Österreich? Aktuelle EU-Regelungen? Rahmenbedingungen und Lösungsansätze auf Produktionsebene? Analytischer Nachweis und Möglichkeiten einer effektiven Kontrolle von Mykotoxinen?

Das MOLD-Meeting hat sich in den letzten Jahren als größte regelmäßig abgehaltene Mykotoxin-Tagung in Österreich und als maßgebliches Podium für fachbezogenen Erfahrungsaustausch und wissenschaftliche Diskussionen bestens etabliert. Die Mykotoxinproblematik soll in Fachvorträgen aus Sicht der Produktion und der Vermarktung vor allem unter dem Aspekt der Risikominimierung näher beleuchtet werden, Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft präsentieren Erfahrungsberichte und stellen aktuelle Forschungsprojekte vor.

Fachpersonen sowie Entscheidungsträger sind sehr herzlich aufgerufen an der Veranstaltung teilzunehmen bzw. sich auch in Form von Beiträgen aktiv einzubringen. Wir freuen uns, Sie in der gemeinsam von ALVA, AGES und der Humboldt Universität veranstalteten Tagung begrüßen zu dürfen.

12. MOLD-Meeting / 1. Tag

Mykotoxine entlang der Lebensmittelkette: Ernährung, Risikominimierung, Produktionsgrundlagen

PROGRAMM 04.12.2008

Leitung: **L. Girsch**
(AGES GmbH, Wien)

- 10:00-10:10 **Eröffnung und Begrüßung**
- 10:10-10:30 **Risiko Ernährung; Ingrid Kiefer** (AGES GmbH, Wien)
- 10:30-10:50 **Mykotoxinrisiko aus Sicht der amtlichen Lebensmittel-Kontrolle; F. Vojir** (BMGFJ, Wien)
- 10:50-11:10 **Aflatoxine B1, B2, G1, G2 und M1 in Lebensmitteln des österreichischen Marktes - Abschätzung der Verbraucherexposition; Elke Rauscher-Gabernig** (AGES GmbH, Wien)
- 11:10-11:40 **Pause**
- 11:40-11:45 **Einführung**
- 11:45-12:05 **Analyse von Aflatoxinen in Reis – Evaluierung der in Österreich erhältlichen Produkte; Elisabeth Reiter, F. Vouk, J. Böhm, E. Razzazi-Fazeli** (VUW, Wien)
- 12:05-12:25 **Mykotoxine - aktuelle EU Regelungen und Entwicklungen sowie spezifische Ergebnisse; R. Öhlinger** (AGES GmbH, Linz)
- 12:25-12:45 **Strategien zur Entgiftung Mykotoxin-kontaminierter Futtermittel und Zulassung von Mykotoxin Inaktivatoren in der EU; D. Schatzmayr, G. Schatzmayr** (BIOMIN Research Center, Tulln)
- 12:45-13:45 **Mittagspause**
- 13:45-13:50 **Einführung**
- 13:50-14:20 **Klinische Auswirkungen von Mykotoxinen beim Schwein; A. Griessler** (Traunkreis Vet Clinic, Ried im Traunkreis)
- 14:20-14:40 **Auswirkung des Maiszünglerbefalls auf die Mykotoxingehalte von Silo- und Körnermais in Deutschland; Andreas Schier** (HfWU, Nürtingen-Geislingen)

12. MOLD-Meeting / 1. Tag

Mykotoxine entlang der Lebensmittelkette: Ernährung, Risikominimierung, Produktionsgrundlagen

PROGRAMM 04.12.2008

- 14:40-15:00 **Verringerung der *Fusarium*- und Mykotoxinbelastung bei Mais durch Beurteilung der Sortenanfälligkeit im Rahmen des Zulassungsverfahrens; H. Felder, M. Plank** (AGES GmbH, Wien) & **M. Lemmens** (BOKU, Department IFA-Tulln)
- 15:00-15:20 **DON- und ZON-Belastung von Getreide und Mais in Österreich; G. Dersch** (AGES GmbH, Wien) & **C. Krumphuber** (LLWK für Oberösterreich)
- 15:20-15:50 **Pause**
- 15:50-15:55 **Einführung**
- 15:55-16:15 ***Fusarium*-Populationsentwicklung unter dem Einfluss produktionstechnischer Maßnahmen an einem Trockenstandort; H.P. Kaul** (BOKU, Wien)
- 16:15-16:35 **Welchen Einfluß hat der Prozess der Weizenblüte auf die Infektion mit *Fusarium graminearum* und die Mykotoxinbildung; F. Ellner** (JKI, Berlin)
- 16:35-16:55 **Einfluss von Thiophanat-Methyl und Methyl-Benzimidazo-2-yl-Carbamat auf mykotoxinbildende *Fusarium* spp.; T. Hirschfeld, F. Ellner, H. Buschhaus** (JKI, Berlin) & **Monika Goßmann, Carmen Büttner** (Humboldt-Universität zu Berlin)
- 16:55-17:15 **MYCORED: Eine neue europäische Initiative zur weltweiten Reduktion von Mykotoxinen in Futter- und Lebensmittelketten; R. Krska** (BOKU, Department IFA-Tulln)
- 17:15-17:45 **Posterschau**
- anschließend **Abendveranstaltung im "Heurigenhof Spatzenbauer"**

12. MOLD-Meeting / 2. Tag

Aktuelle Probleme der Mykologie und der Mykotoxinforschung: Pilz- und Mykotoxinsituation, Rahmenbedingungen, Lösungsansätze

PROGRAMM 05.12.2008

Leitung: **A. Adler**
(AGES GmbH, Linz)

- 9:00-9:05 **Eröffnung**
- 9:05-9:20 **Systeme zur Bewertung der Anfälligkeit von Getreidesorten gegenüber *Fusarium* in europäischen Ländern; M. Oberforster** (AGES GmbH, Wien)
- 9:20-9:40 **Das Vorkommen toxischer Mikromycetes der Gattung *Fusarium* an Nackthafer; Z. Sterba** (University of South Bohemia, Ceske Budejovice)
- 9:40-10:00 **Quantitative PCR als Tool zur *Fusarium*-Resistenzbewertung in Weizen; K. Brunner** (TU Wien)
- 10:00-10:20 **Bestimmung des Vorkommens von Schimmelpilzen und deren Metaboliten in Innenräumen; M. Sulyok** (BOKU, Department IFA-Tulln)
- 10:20-10:50 **Pause**
- 10:50-10:55 **Einführung**
- 10:55-11:15 **Mykotoxikosen beim Hund; J. Böhm** (VUW, Wien)
- 11:15-11:35 **„Metabolic engineering“ von *Fusarium* und Hefe zur Herstellung von Deoxynivalenol-Konjugaten; G. Adam, Anita Bucsich, R. Mitterbauer, W. Schweiger, Gerlinde Wiesenberger, M. Lemmens, M. Sulyok, F. Berthiller, R. Schuhmacher, R. Krska** (BOKU, Wien & Department IFA-Tulln)
- 11:35-11:55 **Hidden Fumonins in maize and maize based products; Mattia Mangia** (BOKU, Department IFA-Tulln)
- 11:55-12:15 **Enzymatic Degradation of Fumonins; D. Moll, Doris Hartinger** (BIOMIN Research Center, Tulln)

12. MOLD-Meeting / 2. Tag

Analytischer Nachweis und effektive Kontrolle von Mykotoxinen

PROGRAMM 05.12.2008

Leitung: **R. Öhlinger**
(AGES GmbH, Linz)

- 12:15-13:15 **Mittagspause**
- 13:15-13:20 **Einführung**
- 13:20-13:40 **Mykotoxin Analytik - Überlegungen vor der Analyse; A. Fellingner** (R-Biopharm AG)
- 13:40-14:00 **Cyclodextrins as fluorescence enhancers for mycotoxin detection; Chiara Dall'Asta** (University of Parma)
- 14:00-14:20 **Mykotoxingehalte ausgesuchter Lebensmittelproben in Österreich; A. Raditschnig** (AGES GmbH, Linz)
- 14:20-14:40 **Analytik von Ergotalkaloiden in ausgewählten Lebensmitteln; Sabine Kemmlein** (BfR, Berlin)
- 14:40-15:00 **Mykotoxine aus Sicht der Futtermittelüberwachung; Ulla Reichhart** (AGES GmbH, Wien)

12. MOLD-Meeting

Posterverzeichnis

Abschätzung der Verbraucherexposition für Ochratoxin A und Patulin durch den Verzehr von Lebensmitteln des österreichischen Marktes 2003 - 2007;
Elke Rauscher-Gabernig (AGES GmbH, Wien)

Schnellmethode zur Pathogenitätsüberprüfung von *Fusarium* spp. an Spargeljungpflanzen; **Alexandra Scholz, Susanne von Bergen, F. Hennig, Monika Goßmann, Carmen Büttner** (Humboldt-Universität zu Berlin)

Survey on the worldwide occurrence of mycotoxins in DDGS samples ;
Karin Griebler, Ursula Hofstetter (BIOMIN GmbH, Herzogenburg)

Occurrence of various mycotoxins in Europe;
Karin Griebler, Ursula Hofstetter (BIOMIN GmbH, Herzogenburg)

Investigation of lysergic acid derivatives degradation by PAH metabolising microorganisms ; **Michaela Thamhesl, D. Moll** (BIOMIN Research Center, Tulln)

Bildung von Intermediaten der Trichothecene-Biosynthese in Gendisruptionsmutanten von *F. sulphureum* ; **M. Shams, R. Mitterbauer, Heidemarie Helmer, Gerlinde Wiesenberger, F. Berthiller, G. Adam** (BOKU, Wien)

LYS2 von *Fusarium graminearum*: Charakterisierung und Rolle in der Virulenz; **Michaela Peruci, R. Mitterbauer, C. Erhart, M. Lemmens, G. Adam** (BOKU, Wien)

12. MOLD-Meeting

Posterverzeichnis

A rapid strip test for the quantitative determination of total FB fumonisins in agricultural commodities; **Alexandra Molinelli** (BOKU, Department IFA-Tulln)

Determination of masked mycotoxins in cereals by LC-MS/MS ;
O. Vendl (BOKU, Department IFA-Tulln)

Development of an immunochemical rapid test for the detection of the mycotoxin zearalenone in agricultural commodities; **Barbara Cvak** (BOKU, Department IFA-Tulln)

Comparison and confirmation of classical microbial taxonomical identification of molds with chemotaxonomy using liquid chromatography and tandem mass spectrometry; **V. Vishwanath** (BOKU Department IFA-Tulln)

Entwicklung einer validierten Methode zur exakten Bestimmung von gesetzlich geregelten Mykotoxinen mittels Isotopenverdünnung-Massenspektrometrie; **R.Köppen** (BOKU, Department IFA-Tulln)

Identifizierung von einigen Aspergillus-Stämmen mittels Matrix-Assisted Laser Desorption/Ionization Time-of-Fight-Mass Spectrometry (MALDI-TOF); **M. Hollmann, Katja Sterflinger, J. Böhm, E. Razzazi-Fazeli** (VUW, Wien & BOKU, Wien)

12. MOLD-Meeting

Hotelinformation

Hotels in Bahnhofnähe

Erreichbarkeit Tagungsort (Altes Rathaus am Hauptplatz) von Hotel Lokomotive und von Hotel Ibis: - etwa 30 min Fußmarsch vom Hotel direkt zum Tagungsort - mit Straßenbahn der Linie 1, 2 oder 3 ab Hauptbahnhof (5 min Gehweg Hotel - Hbf)

Hotel Lokomotive: EZ für 57,-- EUR
4020 Linz, Weingartshofstraße 40
Tel: 0732 / 654554-0
Fax: 0732 / 658337
e-mail: office@hotel-lokomotive.at
Anmerkung: Frühstück und Parkplatz inklusive



Hotel Ibis Linz: EZ für 61,-- EUR
4020 Linz, Kärntnerstraße 18-20
Tel.: +43 (0)732/69401
Fax: +43 (0)732/69401-9
e-mail: H1722@accor.com
Anmerkung:
Frühstücksbuffet (extra): 9,50 EUR
Garage (extra): 8,-- EUR



Innenstadthotels

Hotel Wolfinger: direkt am Hauptplatz (EZ für 87,-- EUR)
Tel.: +43/732/77 32 91-0
e-mail: office@hotelwolfinger.at
Anmerkung: inkl. Frühstücksbuffet



weiteres Innenstadthotel, ohne nähere Absprache
Zimmerreservierungen auf Anfrage
DOM Hotel: EZ 105,-- EUR lt. allgemeiner Info
Tel: +43/732/77 84 41
e-mail: domhotel_linz@aon.at



Bitte melden Sie sich selbst im jeweiligen Hotel unter dem Stichwort: "Mold-Meeting"

12. MOLD-Meeting

Abendprogramm, 4. Dezember 2008

Bustransfer zur Abendveranstaltung, Abfahrt vom Hauptplatz vor dem Rathaus (Tagungsort)

Ort: Heurigenhof Spatzenbauer
Berggasse 39
4040 Linz



Der Heurigenhof Spatzenbauer präsentiert sich mit typisch österreichischer Gastfreundschaft: Gemütlichkeit durch eine sehr angenehme Atmosphäre und ein kulinarisches Angebot mit verschiedensten österreichischen Schmankerln, alles in einer landschaftlich reizvollen Lage, die zudem bequem erreichbar ist.



Anschließend an die Fachtagung möchten wir Sie gerne zum Heurigenhof Spatzenbauer einladen, wo in gemütlicher Atmosphäre fachlicher Erfahrungsaustausch und wissenschaftliche Diskussionen weitergeführt werden können.