

HAMBURG SCHOOL OF FOOD SCIENCE

UNDERSTANDING FOOD

Prof. Dr. Markus Fischer – Prof. Dr. Maria Buchweitz – Prof. Dr. Stephan Seifert – Prof. Dr. Agnes Weiß







BUCERIUS LAW SCHOOL



HOCHSCHULE FÜR RECHTSWISSENSCHAFT

Bucerius Law School

• Wo?

 Ehemaliges Museums- und Institutsgebäude der botanischen Fakultät der Universität Hamburg im Park Planten un Blomen



https://web.archive.org/web/20161012141549

Gründung	2000 (Zeit-Stiftung Bucerius)
Hochschulart	private Stiftungshochschule nach dem Vorbild US-amerikanischer Law Schools
Trägerschaft	Bucerius Law School gGmbH
Studierende	794 (SoSe 2023) (116/a)
Struktur	12 Trimester
Studiengebühren	5.200 EUR/Trimester
Auswahlverfahren	Eignung (schriftlich) Soziale und kommunikative Kompetenzen (mündlich)
Mitarbeiter	213 (2022)
davon Professoren	21 (2022)
Jahresetat	17,8 Mio. € (2016)





UNIVERSITÄT HAMBURG | Das Präsidium

- Präsident der Universität Hamburg
 - Univ.-Prof. Dr. Hauke Heekeren
- VP für die Weiterentwicklung & Etablierung von Transfer
 - Prof. Dr. Jetta Frost
- VP Studium & Lehre
 - Prof. Dr. Natalia Filatkina
- VP für Forschung
 - Prof. Dr. Tilo Böhmann
- Kanzler
 - Dr. Martin Hecht
- Chief Digital Officer
 - Prof. Dr.-Ing. Sebastian Gerling
- Chief Sustainability Officer
 - Prof. Dr. Laura Marie Edinger-Schons



(seit 1. Oktober 2023)

Stats & Facts UHH

- ca. **43,000 derzeit eingeschriebene Studierende** an der UHH
- 15.331 Beschäftigte gesamt
 - 682 ProfessorInnen
 - 5.755 wissenschaftl. MitarbeiterInnen
 - 8,896 TVP (inkl. Pflegepersonal)
- ca. 800 abgeschlossene Promotionen/a





UNIVERSITÄT HAMBURG | Das Präsidium

- Präsident der Universität Hamburg
 - Univ.-Prof. Dr. Hauke Heekeren
- VP für die Weiterentwicklung & Etablierung von Transfer
 - Prof. Dr. Jetta Frost
- VP Studium & Lehre
 - Prof. Dr. Natalia Filatkina

VP für Forschung

- Prof. Dr. Tilo Böhmann
- Kanzler
 - Dr. Martin Hecht
- Chief Digital Officer
 - Prof. Dr.-Ing. Sebastian Gerling
- Chief Sustainability Officer
 - Prof. Dr. Laura Marie Edinger-Schons







UNIVERSITÄT HAMBURG | Fachbereich Chemie Menschen



- FB Chemie
 - Teil der Fakultät für Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften
- 32 ProfessorInnen
- 140 TVP
- 43 Wissenschaftl, MitarbeiterInnen
- 500 Promovierende
- ca. 2000 Studierende







UNIVERSITÄT HAMBURG | Fachbereich Chemie Management



Leiter Prof. Dr. M. Fischer



Stellv. Leiterin Prof. Dr. C. Herrmann



Referent Dr. T. Behrens



Berufungen Prof. Dr. W. Maison



Forschung Prof. Dr. A. Mews



Lehre Prof. Dr. M. Steiger





UNIVERSITÄT HAMBURG | Fachbereich Chemie

HAMBURG SCHOOL OF FOOD SCIENCE (HSFS)

Lebensmittelchemie 1 (seit 2006)

Chemometrie/Bioinformatik (seit 2020)



Lebensmittelchemie 2 (seit 2023)

Lebensmittelmikrobiologie (seit 2022)



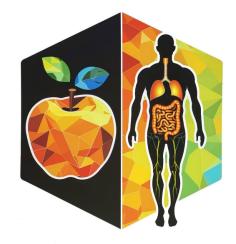




- AK Buchweitz (seit 2023)
 - Wechselwirkungen von sekundären Pflanzenstoffen mit Proteinen und Kohlehydraten während der Verarbeitung und dem Verdau von Lebensmitteln



 Untersuchung der Auswirkung von Interaktionen im physiologischen Kontext

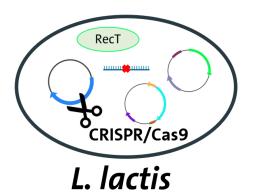






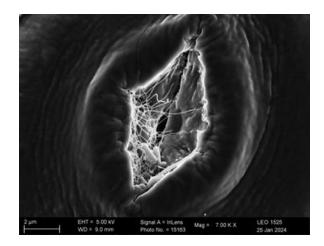


- AK Weiß (seit 2022)
 - Einsatz von "omics" Technologien zur Charakterisierung von Fermentationsorganismen und gezielter Selektion von Starterkulturen



Genetischen Modifikation von *Lactococcus lactis*

 Bedeutung von Nutzpflanzen als Sekundärwirte für Humanpathogene und pflanzliche Lebensmittel als Überträger von bakteriellen Infektionen und Intoxikationen



REM-Aufnahme von *Listeria* monocytogenes NCTC 10887 auf sterilem Feldsalat nach 48 h Inkubation bei 22°C







- AK Seifert (seit 2020)
 - Untersuchung analytischer Daten von biologischen Proben mit chemometrischen und bioinformatischen Verfahren
 - Entwicklung und Validierung von Methoden basierend auf maschinellem Lernen

spectroscopic/ spectrometric data

sequence
data

sequence
data

other analytical
data





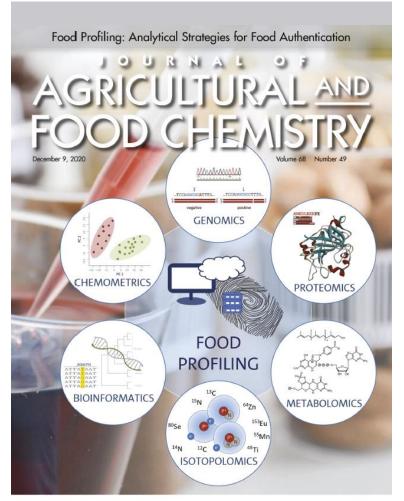


AK Fischer

Food

Food Profiling

 Methoden zur Authentifizierung von Lebensmitteln











Next Generation Sequencing von bis zu 25 Mio. Aptameren

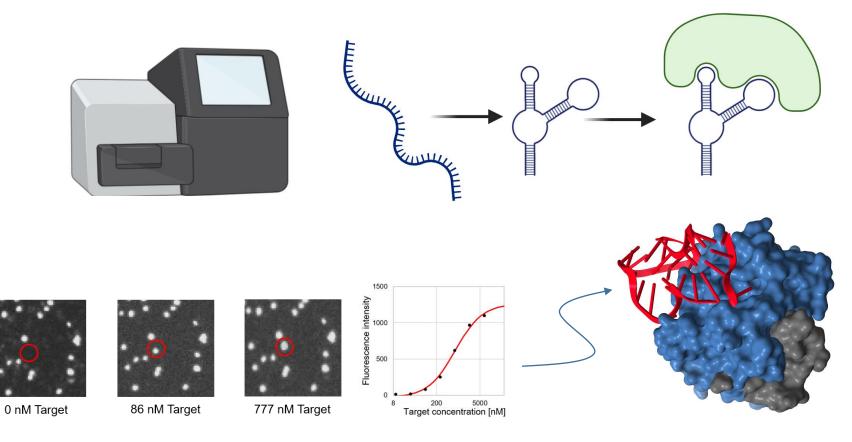
AK Fischer

Food

- Food Profiling
 - Methoden zur Authentifizierung von Lebensmitteln

Ligand Interaction Profiling

 Aptamere für analytische und medizinische Anwendungen



HiTS-FLIP: High Throughput Sequencing Fluorescent-Ligand Interaction Profiling







AK Fischer

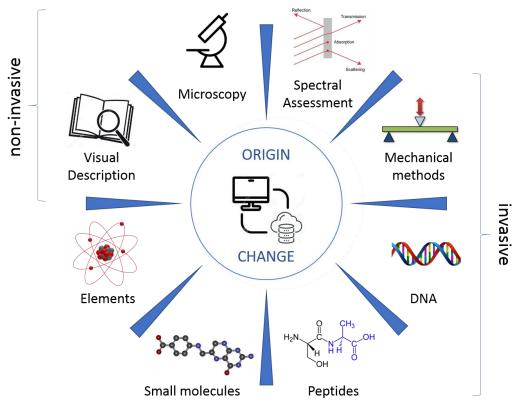
Food

- Food Profiling
 - Methoden zur Authentifizierung von Lebensmitteln
- Ligand Interaction Profiling
 - Aptamere für analytische und medizinische Anwendungen

Artefacts (seit 2018)

Artefact Profiling

 Authentifizierung von organischen und anorganischen Materialien



CLUSTER OF EXZELLENCE

UNDERSTANDING
WRITTEN ARTEFACTS









AK Fischer

Food

- Food Profiling
 - Methoden zur Authentifizierung von Lebensmitteln
- Ligand Interaction Profiling
 - Aptamere für analytische und medizinische Anwendungen

Artefacts

- Artefact Profiling
 - Authentifizierung von organischen und anorganischen Materialien
- Mobile High-Tech Laboratories
 - Entwicklung von Containerlaboren für den weltweiten Einsatz





FEI-Jahrestagung 2024

"Lebensmittelforschung durch das IGF-Programm – ein Streifzug"



