

Datum	Arbeitsgruppe	Thema	Vortragende/r
30. April (16.15 – 17.45 Uhr)	Prof. Dr. Nils Helge Schebb Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, BUW	Enzymatic hydrolysis of esterified oxylipins for the quantitative LC-MS/MS analysis	Evelyn Butsch
30. April (16.15 – 17.45 Uhr)	Dr. Martin Pour Nikfardjam, Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg, Referat Weinanalytik	The influence of different factors on the mousy-off flavor and the formation of ascorbic acid degradation products in model wines and the measurement by GC/MS	Anna Heidrich
28. Mai (16.15 – 17.45 Uhr)	Prof. Dr. Jörg Rinklebe, Boden- und Grundwassermanagement, Institut für Grundbau, Abfall- und Wasserwesen, BUW (Campus Haspel)	Impact of Different PFAS on Daphnia magna Immobilization: An Ecotoxicological Perspective	Maryam Abedi
28. Mai (16.15 – 17.45 Uhr)	Prof. Dr. Julia Bornhorst Lebensmittelchemie, BUW	Mechanisms of mercury toxicity in human placental cells	Laura Klemens
11. Juni (14:30 – 16 Uhr)	Prof. Dr. Martin Simon, Molekulare Zellbiologie und Mikrobiologie, BUW	Genetic requirements for the transfer of exogenous ssRNA and dsRNA into siRNAs in Paramecium	Pauline Staubach
11. Juni (14:30 – 16 Uhr)	Prof. Dr. Martin Simon, Molekulare Zellbiologie und Mikrobiologie, BUW	Analysis of the toxicity of Nickel (II) in Paramecium tetraurelia in relation to transcriptome, redox stress and inheritance	Sara Homayooni Hamedani
18. Juni (16.15 – 17.45 Uhr)	Prof. Nicole Schupp, Institut für Toxikologie Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf	Detection of early stress reactions to organotypic toxins in cultured cells and on precision cut liver slices	Zoe Röntgen