



Liebe Mitglieder unserer Fachgruppe,

diesmal ist eine zwei-monatige Pause entstanden, bis ihr den ersten Newsletter des Jahres lesen könnt. Durch viele Projekte und Aktivitäten sind die ersten Woche wie im Fluge vergangen!

Heute informieren wir über das Minisymposium, dass wir gemeinsam mit der FG-Lebensmittelmikrobiologie bei der Frühjahrstagung in Berlin anbieten. Außerdem geben wir euch Neuigkeiten zu der Wahl der Fachgruppenleitung.

!! TERMINE 2026 !!

- Die nächste VAAM-Jahrestagung findet vom **22.-25. März 2026** in Berlin (Henry-Ford-Bau der FU Berlin) statt. Wir werden als Fachgruppe gemeinsam mit der FG Lebensmittelmikrobiologie ein Minisymposium anbieten. Wir arbeiten auch daran, ein informelles Treffen der FG-Mitglieder zu veranstalten. Siehe unten.
- Für unsere studentischen Mitglieder der FG: **am Dienstag, den 10.3.26** bietet Andreas für *eine* Person einen Besuch bei Sanofi im Industriepark Höchst in Frankfurt am Main an. Wir besichtigen die Insulin-Produktion und weitere Betriebe. Wer kurzfristig Zeit hat, diese einmalige Chance zu nutzen, ist herzlich eingeladen! Also: schnell sein und über die E-Mail Adresse qm@vaam.de direkt melden!
- Am **29. April 2026** findet der Karrieretag Life Sciences Hessen des Arbeitskreises Wissenschaft und Wirtschaft e.V. (AKWW) im DECHEMA-Haus in Frankfurt am Main statt. Bei dieser spannenden Veranstaltung könnt ihr führende Unternehmen und Forschungseinrichtungen aus den Life Sciences kennenlernen, die Jobs und Praktika anbieten. Der AKWW organisiert Busshuttles von vielen Unis. <https://www.akww.de/karrieretag-ls-hessen/>

Inhalte des Minisymposiums bei der VAAM-Jahrestagung

Listeria monocytogenes ist ein gefährlicher Verderber in Lebensmitteln. Wir erfahren, welche Strategien es gegen diese bei der Lebensmittelherstellung gibt. Zu Verderbern zählt auch *Pseudomonas*, der zudem auch noch Biofilme bildet. Mona Mahmoud erklärt uns die photodynamische Inaktivierung. Eine weitere Inaktivierungsmethode mit Plasma und ihre Anwendung erläutert Uta Schnabel.

Wie verändert sich das Mikrobiom auf Lebensmitteln, wenn es unter Schutzgas (*modified atmosphere packaging, MAP*) verpackt wird? Mareike Wenning wird uns diese Frage beantworten.

Uli Zuber (Roche) berichtet über Kühlwasser in der Produktion und Wasser-Aktivitätsmessungen in der pharmazeutischen Produktion.

Abgerundet wird das Minisymposium durch einen Vortrag über die Diagnostik zum Mikrobiom in Bier.

Also, wer zögert da noch? Spannende Themen! Anmeldungen, auch nur für einen Tagesbesuch, bei der Frühjahrstagung sind selbstverständlich noch möglich.

Weitere Infos zum Minisymposium und natürlich auch zu allen anderen Programmpunkten findet ihr hinter dem QR-Code:



Wahl der Fachgruppenleitung

Auch zum Thema Wahl der Sprecher unserer Fachgruppe gibt es Neues: Es haben sich 2 Kandidaten gemeldet. Im nächsten Newsletter werden sie sich bei euch vorstellen. In dem Zuge werden wir dann auch das Prozedere der Wahl beschreiben. Ihr könnt gespannt sein.

Über Rückmeldungen zu den angesprochenen oder auch sonstigen Themen (insbesondere zu den Aufrufen) freuen wir uns wie immer sehr; bitte wie üblich an: qm@vaam.de.



Viele Grüße von euren
Fachgruppensprechern



Andreas Seiffert-Störiko & Frank Mertens