

# Inhalt

# Content

---

04 **Vorwort**  
*Preface*

08 **Unsere Mission**  
*Our Mission*

---

10 **SEKTION I**  
**Biofunktionale Systemchemie**

**SECTION I**  
***Biofunctional Systems Chemistry***

Damit Käse & Co. besser schmecken  
*Making cheese & co. taste better*

Qualitätskontrollen optimieren  
*Optimize quality controls*

Schnelltest für Dinkel-, Emmer- und  
Einkorn-Mehl  
*Quick test for spelt, emmer and  
einkorn flour*

Den Ursachen der Weizensensitivität  
auf der Spur  
*Tracking down the causes of wheat  
sensitivity*

Aromaforschung für den Verbraucherschutz  
*Flavor research for consumer protection*

Craft-Bier kühl lagern und möglichst  
frisch konsumieren  
*Store craft beer in a cool place and  
consume it as fresh as possible*

Seltene Aminosäure erstmals in Pflanze  
nachgewiesen – Was Durian zum  
Stinken bringt  
*Rare amino acid detected in plants for  
the first time—what makes durian stink*

---

26 **Sektion II**  
**Metabolische Funktion, Chemorezeption  
& Biosignale**

**SECTION II**  
***Metabolic Function,  
Chemoreception & Biosignals***

Lebensmittelinhaltsstoff mit potentiellen  
Nebenwirkungen  
*Food ingredient with potential side effects*

Der Funktion von Geruchsrezeptoren  
auf der Spur – oder warum Kupfer  
Zwiebelgeruch verstärken kann  
*Tracking down the function of olfactory  
receptors—or why copper can increase  
the smell of onions*

Epsom-Salz-Rezeptor identifiziert  
*Epsom salt receptor identified*

Bitterrezeptor als Basis für Wirkstofftests?  
*Bitter receptor as basis for biological tests?*

---

36 **Sektion III**  
**In-silico-Biologie & Maschinelles Lernen**

**SECTION III**  
***In Silico Biology & Machine Learning***

Modernes Wirkstoff-Design –  
Anti-Schmerzmittel stimuliert Bitterrezeptor  
*Modern design of bioactives—  
anti-pain medication stimulates bitter receptor*

Bioinformatik und klassische  
Lebensmittelchemie – die Kombi macht's!  
*Bioinformatics and classical food  
chemistry—the combination makes the  
difference!*

---

**42** **Forschungsrelevant**  
*Research Relevant*

**Technologie-Ressorts**  
*Technology Facilities*

Integriertes Datenmanagement  
*Integrated data management*

Plattform-Technologien  
*Platform technologies*

**47** **Nährwerttabellen Souci-Fachmann-Kraut**  
*Nutritional Tables Souci-Fachmann-Kraut*

---

**48** **Investment in künftige Generationen**  
*Investment in Next Generations*

Ausbildungsprogramm für Promovierende  
*Training program for doctoral candidates*

Ausbildungsprogramm für Postdocs  
*Training program for postdocs*

Interview mit Prof. Dr. Katharina Scherf  
*Interview with Prof. Dr. Katharina Scherf*

Interview mit Dr. Antonella Di Pizio  
*Interview with Dr. Antonella Di Pizio*

---

**60** **Geehrt und ausgezeichnet**  
*Honored and Awarded*

**62** **Arbeitsgruppenleiterinnen und -leiter**  
*Heads of Working Groups*

**68** **Networking**  
*Networking*

---

**72** **Fakten & Zahlen**  
*Facts & Figures*

**74** **Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**  
*Press and Public Relations*

**76** **Rückblick auf wichtige Ereignisse**  
*Review of Important Moments*

100 Jahre Molekulare Lebensmittel-  
und Ernährungsforschung  
*100 years of molecular food and  
nutrition research*

Administrative Leitung  
*Administrative management*

Prof. Dr. Thomas Hofmann zum  
Präsidenten der Technischen  
Universität München gewählt  
*Prof. Dr. Thomas Hofmann elected  
President of the Technical University  
of Munich*

Neue Direktorin am Leibniz-Institut  
*New director at the Leibniz Institute*

---

**82** **Kennzahlen**  
*Figures*

**84** **Organigramm**  
*Organization Chart*

**86** **Gremien**  
*Committees*

---

**88** **Impressum**  
*Imprint*