

Anmeldung

Wegweiser und Kontakt



- Bitte senden Sie das folgende Formular leserlich ausgefüllt als Scan oder Foto an: maldi-up@ua-bw.de.
- Alternativ können Sie sich auch formlos mit denselben Angaben per Mail anmelden.
- Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung bekommen Sie eine Eingangsbestätigung.
- Anmeldeschluss: Fr. 20.03.2026
- Nach dem Anmeldeschluss wird die Rechnung mit Überweisungsdetails an die Teilnehmer geschickt.

Hiermit melde ich mich verbindlich zum Kurs „MALDI-TOF MS“ vom 11. bis 13. Mai 2026 am CVUA Stuttgart an.

Vor- und
Nachname:

Institution/Labor:

Adresse:

PLZ und Ort:

E-Mail:

Telefon:

Ort: Datum:

Unterschrift:



CVUA Stuttgart

Schaflandstraße 3/3 (Diagnostik)

70736 Fellbach

Webseite: www.cvua-stuttgart.de

Email: poststelle@cvuas.bwl.de

Tel: 0711 3426 1234

Kursleitung:

Dr. Jörg Rau

Leiter der Abteilung Tierische Lebensmittel am CVUA Stuttgart • seit 2002 Nutzung und Weiterentwicklung der identifizierenden Spektroskopie (FT-IR, MALDI-TOF MS) für die Lebensmitteluntersuchung und die veterinärmedizinische Diagnostik

MALDI-UP (<https://maldi-up.ua-bw.de>)

Ein offener Katalog für Datenbank-Einträge
von Anwendern für Anwender
Email: maldi-up@ua-bw.de



MALDI-TOF MS

Eigene Datenbanken mit Validierung für die
Artbestimmung von Tieren, Pflanzen und
Mikroorganismen

Theorie und Praxis

- Mikroorganismen
- Tierarten (Fleisch, Fisch, Insekten und Milchprodukte)
- Pflanzenarten
- Aufbau und Erweiterung von Datenbanken
- Validierung

11. – 13. Mai 2026

CVUA Stuttgart

Schaflandstr. 3/3, 70736 Fellbach

Kursbeschreibung

ZIEL des Kurses ist es, Kenntnisse zum Aufbau und zur Validierung eigener Datenbanken für die Artidentifizierung mittels MALDI-TOF MS zu vermitteln. Ausgehend von den Erfahrungen der Teilnehmer mit MALDI-TOF MS in der Mikrobiologie wird zusätzliches Potenzial dieser Technik aufgezeigt. Insbesondere werden Erfahrungen in der Lebensmitteluntersuchung von Fleisch, Fisch, Milchprodukten, Insekten und Pflanzen weitergegeben. Es werden alle Schritte von der Probenaufarbeitung über den Datenbankaufbau bis zur Validierung eines Parameters sowohl in der Theorie als auch in der Praxis behandelt.

Die Teilnehmer sollen eigene Fragestellungen einbringen und in der Gruppe diskutieren. Die Motivation zum interdisziplinären Austausch soll so gefördert werden.

INHALT des Kurses:

- Grundlagen der MALDI-TOF MS und bisherige mikrobiologische Anwendungen
- MALDI Anwendungen bei Fleisch, Milchprodukten, Insekten und Pflanzen
- Besondere Probenvorbereitung und Prüfvorschriften
- Möglichkeiten und Grenzen der Technik
- Praxis: alle Arbeitsschritte von der Probenpräparation bis zum Ergebnis
- Neuer Datenbankeintrag: Demonstration unter Einbeziehung der Teilnehmer
- die Plattform MALDI-UP (<https://maldi-up.ua-bw.de>) zum transparenten Austausch von Spektren
- Qualitätssicherung: Validierung in der Theorie und Validierungskonzepte

Programm

Montag, 11. Mai 2026

- 13.30 Ankommen & KAFFEE
- 14.00 Begrüßung und Vorstellung der Teilnehmer, Technischer Ablauf
- 14.30 Grundlagen der MALDI-TOF MS, Anwendungen in der Mikrobiologie
- 15.00 Austausch der Vorerfahrungen der Teilnehmer
- 15.25 KAFFEE
- 15.45 Der spektroskopische Arbeitsgang in der Mikrobiologie: MALDI und FT-IR; Bacillus cereus – Cereulidbildner per MALDI
- 16.45 Erfahrungen aus internen und externen Audits, LVU
- 17.30 Voraussichtliches Ende des ersten Veranstaltungstages
- 19.00 Gemeinsames Abendessen (vsl. bis ca. 20.30 Uhr)

Dienstag, 12. Mai 2026

- 09.00 Bestimmung von Pflanzen mit MALDI – Von Bärlauch zur Heidelbeere
- 10.00 KAFFEE
- 10.15 Bestimmung von Fischarten mit MALDI
- 11.15 Artbestimmung von Insekten mit MALDI
- 12.15 MITTAGSPAUSE
- 13.00 **Praxis:** Arbeitsschritte von der Probenpräparation bis zum Ergebnis für Fisch und Insekten
- 14.00 Artbestimmung von Fleisch und Milchprodukten mit MALDI
- 15.00 KAFFEE
- 15.25 **Praxis:** Arbeitsschritte von der Probenpräparation bis zum Ergebnis für Mikroorganismen, für Fleisch oder Käse (DEMO)
- 16.30 **Praxis:** Arbeitsschritte für einen eigenen Datenbankeintrag für Fleisch – von der Probenpräparation zu den Rohspektren
- 17.30 Voraussichtliches Ende des zweiten Veranstaltungstages

Mittwoch, 13. Mai 2026

- 09.00 **Praxis:** Arbeitsschritte für einen eigenen Datenbankeintrag für Fleisch – von den Rohspektren zum Referenzeintrag
- 10.15 KAFFEE
- 10.30 Ansätze zur Validierung von kommerziellen und eigenen Datenbanken
- 11.15 Nutzung der Plattform MALDI-UP
- 11.45 Diskussion und Feedback
- 12.15 Verabschiedung
- 12.30 Voraussichtliches Ende der Veranstaltung

Organisatorisches

VERANSTALTUNGSORT

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart
Schaflandstr. 3/3, 4. OG, 70736 Fellbach

DOZENTEN:

CVUA Stuttgart:

Dr. Jörg Rau (Kursleitung)

Christina Deser, Martin Dyk, Olivera Wenninger

LHL Gießen:

Dr. Rebecca Bonke

CVUA Freiburg:

Tomke Asendorf

ZIELGRUPPE:

MALDI-TOF MS Anwender (Sachverständige aus Lebensmittelchemie, Veterinärmedizin oder Biologie und technische Assistenten aus Laboratorien der Lebensmitteluntersuchung)

VORAUSSETZUNG:

Grundkenntnisse und erste Erfahrungen mit der Anwendung der MALDI-TOF MS z. B. für die Mikrobiologie sind erforderlich.

TEILNEHMERZAHL:

min. 10; max: 12

TEILNAHMEGEBÜHR:

400 € pro Teilnehmer

Die Gebühren beinhalten Begleitmaterial, die Teilnahmebestätigung, Getränke und Verpflegung in den Pausen.

Änderungen vorbehalten