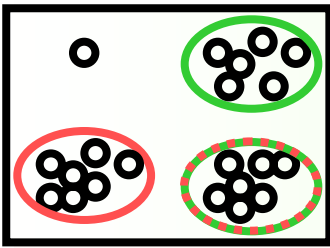


Congratulations:

Professor Rasmus Bro winner of the EAS Award for Achievements in Chemometrics. Presented at the Eastern Analytical Symposium in Somerset, NJ - USA (November 2004)

New publications:

- V. T. Svensson, H. H. Nielsen and Rasmus Bro. Determination of the protein content in brine from salted herring using near-infrared spectroscopy. *Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie* (2004) 37(7)803-809
- C. M. Andersen and R. Bro. Quantification and handling of sampling errors in instrumental measurements - a case study. *Chemom.Intell.Lab.Syst.* (2004) 72:43-50
- A.K. Smilde, R. Bro, and P. Geladi. *Multi-way analysis*. Applications in the chemical sciences, Wiley, (2004) ISBN 0-471-98691-7
- C. Varming, K. Jensen, S. Moller, P.B. Brockhoff, T. Christiansen, M. Edelenbos, G.K. Bjorn and L. Poll, Eating quality of carrots – correlations between flavour compounds, sensory profiling analysis and consumer liking test, *Food quality and preference* (2004) 15(6)531-540
- C. Varming, M.A. Petersen and L. Poll, Comparison of isolation methods for the determination important aroma compounds in black currant (*Ribes nigrum* L.) juice, using nasal impact frequency profiling, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (2004) 52(6)1647-1652
- M. Bassompierre, L. Munck, R. Bro, G. Tomasi and S.B. Engelsen, Validation of rapid dioxin screening by GC-FID in fish products, *Organohalogen Compounds*, (2004) 66, 302-309
- G.S. Nielsen; L.M. Larsen and L. Poll, Impact of blanching and packaging atmosphere on the formation of aroma compounds during long-term frozen storage of leek (*Allium ampeloprasum* Var. *Bulga*) slices. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (2004) 52, 4844-4852
- Å. Hansen. *Sourdough bread*. In: Handbook of Food and Beverage Fermentation. (Y.H.Hui, L. Meunier-Goddik, Å.S.Hansen, J. Josephsen, W.-K. Nip. P.S. Stanfield, F. Toldra). Marcel Dekker, (2004) pp 920.
- M. Dyrby, R.V. Petersen, J. Larsen, B. Rudolf, L. Nørgaard and S.B. Engelsen, Towards on-line monitoring of the composition of commercial carrageenan powders, *Carbohydrate Polymers* (2004), 57(3)337-338.
- F. Corzana, M.S. Motawia, C. Hervé du Penhoat, F. van den Berg, A. Blennow, S. Pérez and S.B. Engelsen, The hydration of the amylopectin branch point. Evidence of restricted conformational diversity of the alpha-(1 -> 6) linkage, *Journal of the American Chemical Society* (2004) 126(40)13144-13155.
- L.D. Nannerup, M. Jakobsen, F. van den Berg, J.S. Jensen, J.K.S. Moller and G. Bertelsen, Optimizing colour quality of modified atmosphere packed sliced meat products by control of critical packaging parameters, *Meat Science* (2004) 68(4)577-585



New projects:

Dataanalyse af GC-MS og NMR data, Thomas Skov, FOOD ph.d.
Indhold af E-vitamin og holdbarhed af formalede økologiske hvede- og speltmelsprodukter. Projektet er finansieret under Innovationsloven samt af Cerealia, Valsemøllen, Bageriet Aurion og Musik-Conditoriet. Projektet forløber de næste 2½ år.

Exploring the asynchronous protein metabolism of wheat (2005-2007). Koordinator: Wollenweber, Bernd (Danmarks JordbrugsForskning), Andre: Søndergaard, Ib (DTU), Lokal koordinator: Engelsen, S.B. & Viereck, N., 2.608.800 (Heraf Q&T 1 mill).

Media and press:

Portræt i Dansk Kemi, 2004, 9, 10-13 (Rasmus Bro)

Nu skal brødet omsider undersøges, Børsen 6-12-2004 (Åse Hansen)

Kernemagnetisk resonansspektroskopi i fødevarerforskningen, Alimenta, October 2004 (Søren B. Engelsen)

Søren B. Engelsen ny professor i Plant Food Science, Dansk Kemi, 85(9) 2004.

Scientific equipment:

Lav-felts NMR spektrometer (Resonance Instruments, MARAN 25) opgraderet med nye forstærkere og med ny afkølingsenhed (ned til -50 C).

Staff:

Merete Møller Nielsen er ansat som ph.d. studerende

Forskningsassistent **Hanne Winning Iepsen**, ansat 6/10-2004 C-> 15/12-2004

Adjunkt **Jakob Christensen**, ansat: 1/11-2004 C-> 31/12-2004

Faglig Sekretær **Allan Arndal**, ansat: 1/11-2004 C-> 31/1-2005

Adjunkt **Flemming Hofmann Larsen**, ansat: 1/11-2004 C-> 31/10-2006

René Christensen begyndte på sit speciale (Screening af mælk med NMR og NIR) den 1. oktober med Søren og Nanna som vejledere

2 bachelorstuderende fra 1.8.04-3.1.05: Anna Kristina Legaaard Feldt-Rasmussen og Inge Byg Christensen, samt ph.d. studerende fra Lithauen: Daiva Viddmantiene (6 mdr) og Agne Sventickaite (5 mdr).

Coming events:

Øresund Food Network Seminar: "Sikker mad - også i fremtiden!", den 10 februar 2005.
Mødet foregår i Lund, www.oeresundfood.org

Miscellaneous:

Aromagruppen genetableret. Der har tidligere eksisteret en uformel gruppe bestående af personer med interesse for aromaforskning og aromaanalyser. Den blev oprettet som et samarbejdsforum mellem LMC grupper på DTU og KVL, men gruppen har i de sidste par år ikke holdt møder. Der har imidlertid vist sig at være interesse for at genoplive gruppen, så det første møde i den nyetablerede gruppe blev holdt d 24/11 på KVL med deltagelse af DJF (Årslev og Foulum), SF, Teknologisk Kolding og KVL (Kvalitet og Teknologi). Der var desuden inviteret personer fra FF, Danisco, og KVL sensorik, her var man positive, men kunne ikke komme. På mødet blev der fokuseret på GCO eller GC snifning, hovedsagelig med indlæg fra KVL. På mødet blev det diskuteret, om der kunne etableres et LMC netværk for aromaforskning og aromaanalyser. Næste møde holdes i marts 05. (Leif Poll)