

## **Vortragsveranstaltungen/Presentations**

### **Future Lectures**

1. P. Denk, A. Buettner. Characterization of odorants in acrylate-based adhesives. Münchener Klebstoff- und Veredelungs-Symposium 2017, Munich, Germany, 23.-25.10.2017.
  2. A. Büttner, J. Freiherr. Die Sprache der Gerüche: Linguistik und Geruchswahrnehmung. 38. Erlanger Universitätstage 2017, Ansbach, Germany, 26.10.17 (Einladung/Invitation)
  3. L. Schreiner, J. Beauchamp, A. Buettner. Characterisation of odorants in wood and related products : strategies, methodologies, and achievements. 11th International Conference "Wood Science and engineering in the third millenium" ICWSE conference, Transilvania University, Brasov, Romania, 2. – 4.11.17.
  4. A. Buettner. Es liegt etwas in der Luft - wie Geruch uns beeinflussen kann. Rotary Club München – Münchener Freiheit, München, Germany, 9.11.2017 (Einladung/Invitation).
  5. M. Strangl, J. Beauchamp, Martin Schlummer, Andreas Mäurer, Andrea Büttner. Aufklärung geruchspotenter Stoffe und Monitoring von Geruchsbelastung mit Methoden der Analytischen Sensorik. 7. VDI-Tagung Gerüche in der Umwelt, 16.11.2017, Kassel, Germany.
  6. A. Büttner. Inter-individuelle Variation und multi-sensorische Integration - Kann menschliche Geruchs- und Geschmackswahrnehmung objektiviert werden? 13. Dresdner Sensor-Symposium, Dresden, Germany, 4.-6.12.2017 (Einladung/Invitation, Plenary Lecture).
  7. A. Buettner. Entschlüsselung von Gerüchen einer modernen Welt. Lions Club Nürnberg Meistersinger, Nürnberg, Germany, 08.03.2018 (Einladung/Invitation).
  8. A. Büttner. Unser Geruchssinn: zunehmend bedeutungslos oder unterschätzt? Brainweek- Internationale Woche des Gehirns. Neumarkt, Germany, 12.03.2018 (Einladung/Invitation).
-

## Past Lectures

1. A. Buettner. Mir stinkt's und riechen kann ich Dich auch nicht - über Gerüche und ihre Wirkung auf den Menschen. Lange Nacht der Wissenschaften. Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Erlangen, Germany, 21.10.2017.
  2. J Beauchamp, M Gruenbaum, E Zardin, R Fengler, L Gruber, A Buettner. Screening for mineral oil hydrocarbons in food packaging via gas-phase proton-transfer-reaction mass spectrometry analysis. 5th MS Food Day, Bologna, Italy, 11.-13.10.2017.
  3. E. Zardin, M. Kunde, C. Franke, S. Hotz, K. Rieblinger, P. Bremer, P. Silcock, A. Buettner, J. Beauchamp. Non-destructive monitoring of volatile food quality indicators by chemical ionization MS: applications of PTR-MS and GC-IMS. 5th MS Food Day, Bologna, Italy, 11.-13.10.2017.
  4. M. Mahmoud, A. Buettner. Unravelling Potent Odorants in Pond-Raised Rainbow Trout (*Oncorhynchus Mykiss*) Using Comparative Aroma Extract Dilution Analyses (cAEDA) and Multi-Dimensional Gas Chromatography-Mass Spectrometry/Olfactometry. 5th MS Food Day, Bologna, Italy, 11.-13.10.2017.
  5. A. Buettner. Considerations on structure-odour activity relationships in humans. Women In Olfactory Science (WIOS) meeting 2017, Trieste, Italy, 05.-06.10.2017 (Einladung/Invitation).
  6. A. Buettner, P. Bauer, J. Beauchamp, P. Denk, R. Ghadiriasli, L. Schreiner, M. Strangl, C. Wiedmer. VOCs versus odorants – volatile emissions from contemporary materials and how they impact our sense of smell. Emissions and odours from materials 2017, Certech, Brussels, 05.-06.10.2017.
  7. A. Buettner. Packaged foods – the challenge of maintaining flavour quality and avoiding taints. 2nd International Conference on Innovations in Food Packaging, Shelf Life & Food Safety, Munich, Germany, 03.-06.10.2017 (Einladung/Invitation).
  8. R. Ghadiriasli, J.-W. van de Kuilen, A. Buettner. Identification of odorants in oak wood by aroma extract dilution analysis and two-dimensional gas chromatography-mass spectrometry/olfactometry. International Scientific Conference on Hardwood Processing, ISCHP 2017, Lahti, Finland, 25.-28.09.2017.
  9. A. Buettner. Aromen- und Geschmacksprägung - wirklich mit der Muttermilch aufgesagt? Deutscher Kinderärztekongress, Köln, Germany, 23.09.2017. (Einladung/Invitation, Keynote lecture)
  10. A. Buettner. Aromen- und Geschmacksprägung - wirklich mit der Muttermilch aufgesaugt? Österreichischer Kinderärztekongress, Graz, Austria, 22.09.2017. (Einladung/Invitation, Keynote lecture)
  11. E. Kroener, A. Buettner. Characterisation of aroma active compounds in horseradish (*Armoracia rusticana*). 15th Weurman Flavour Research Symposium. Graz University of Technology, Graz, Austria, 18.-22.09.2017. (Flash presentation).
  12. L. Scheffler, N. Sillner, Y. Sauermann, C. Sharapa, J. Beauchamp, A. Buettner. Biotransformation, transmission and excretion processes of garlic odorants in humans: impact on human milk, urine and exhaled breath. 15th Weurman Flavour Research Symposium. Graz University of Technology, Graz, Austria, 18.-22.09.2017. (Flash presentation).
  13. L. Schreiner, R. Ghadiriasli, P. Bauer, A. Buettner. Characterization of Odorants in Wood. 15th Weurman Flavour Research Symposium. Graz University of Technology, Graz, Austria, 18.-22.09.2017. (Flash presentation).
  14. A. Buettner, P. Bauer, J. Beauchamp, P. Denk, M. Strangl, C. Wiedmer. Odorants in non-food products – is there more to them than just smell? 15th Weurman Flavour
-

- Research Symposium. Graz University of Technology, Graz, Austria, 18.-22.09.2017. (Einladung/Invitation, Keynote lecture)
15. P. Denk, A. Buettner. The smell of adhesives - Resolving the chemical structures of the causative odorants using the methods of Sensory Analytics. FEICA European Adhesive and Sealant Conference and Expo, Sardinia, Italy, 13.-15.09.2017
  16. A. Buettner. Systematic structure-odour-activity relationship exploration - towards characterising inter-individual differences in odour perception. Symposium "Chemical space of chemosensory compounds", ECRO XXVII Congress, Wellcome Genome Campus, Cambridge, UK, 02.-05.09.2017. (Einladung/Invitation)
  17. H. Loos, C. Sharapa, S. Doucet, A. Buettner, B. Schaal. Responses of human neonates to odorants occurring in body secretions. Symposium "xxx", ECRO XXVII Congress, Wellcome Genome Campus, Cambridge, UK, 02.-05.09.2017.
  18. A. Büttner. Wenn Geruchsanalytik an ihre Grenzen stößt - molekulare Spurensuche und Bewertung physiologischer Diversität. GDCh Kolloquium, Universität Gießen, Gießen, Germany, 20.06.2017. (Einladung/Invitation).
  19. M. Strangl, T. Fell, M. Schlummer, A. Mäurer, A. Büttner. Geruchspotente Stoffe in post-consumer Kunststoffabfällen. Recycling-Technik. Dortmund, Germany, 21.-22.06.2017.
  20. A. Büttner. Geruchsklärung in Rohmaterialien und modernen Produkten des täglichen Lebens. SKZ-Seminar Thermoplastische Elastomere, Nürnberg, 31.05.2017. (Einladung/Invitation).
  21. A. Buettner. Alltagsrelevanz der Sensorik und Sinnesforschung. Rotary Club Rosenheim, Rosenheim, Germany, 12.05.2017.
  22. A. Buettner. Drivers of food acceptance and preference - specialty notes versus well-balanced flavours. 1st International Conference on Innovations in Food Science & Technology (IFST 2017), Stadthalle, Erding, Munich, Germany, 10.-12.05.2017. (Einladung/Invitation).
  23. C. Wiedmer, P. Denk, O. Matheis, D. Reger, C. Velasco-Schön, A. Buettner. Identification of off-odours in toys and articles of daily use. Polymer Testing & Analysis 2017, Cologne, Germany, 04.-05.04.2017.
  24. J. Freiherr, A. Büttner. Die Sprache der Gerüche: Linguistik und Geruchswahrnehmung. 38. Erlanger Universitätstage 2017, Amberg, Germany, 28.03.2017. (Einladung/Invitation)
  25. Scheffler L., Sauermann Y., Heinlein A., Sharapa C., Buettner A. Charakterisierung von flüchtigen Knoblauch-Metaboliten in Muttermilch und Urin. Arbeitstagung des Regionalverbands Bayern, Bayreuth, Germany, 21.-22.03.2017.
  26. M. Strangl, T. Fell, M. Schlummer, A. Maeurer, A. Buettner. Characterization of odorous contaminants in different fractions of post-consumer plastic packaging waste – a comparison with corresponding regrinds and virgin materials. 19th Conference Odour and Emissions of Plastic Materials. Universität Kassel, Institut für Werkstofftechnik Kassel, Germany, 21.-22.03.2017.
  27. M. Strangl, T. Fell, M. Schlummer, A. Mäurer, A. Büttner. Geruchspotente Stoffe in post-consumer Kunststoffabfällen. Wissenschaftskongress „Abfall- und Ressourcenwirtschaft“, Aachen, Germany, 16.-17.03.2017.
  28. M. Strangl, T. Fell, M. Schlummer, A. Mäurer, A. Büttner. Monitoring geruchspotenter Stoffe im Recycling-Kreislauf mit Methoden der Analytischen Sensorik. Freisinger Tage – Lebensmittelverpackung im Kreislauf, Freising, Germany, 21.-22.02.2017.
-

29. A. Buettner. Müssen Geruchsforscher einen guten Riecher haben? - Herausforderungen einer modernen Welt für die Geruchsforschung. Rotary Club München-Schwabing, München, Germany, 07.02.2017 (Einladung/Invitation).
  30. A. Buettner, P. Denk, E. Kröner, C. Leichsenring, O. Matheis, D. Reger, C. Velasco-Schön, C. Wiedmer. Fehlgeruch in Kunststoffspielzeug. 4. Sitzung des Ausschusses Spielzeug der BfR-Kommission für Bedarfsgegenstände, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin, 07.12.2016 (Einladung/Invitation).
  31. M. Mahmoud, A. Buettner. The influence of water quality on the odorant profile and the sensory properties of German rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) from aquaculture. 30th EFFoST International Conference, Vienna, Austria, 28.-30.11.2016.
  32. A. Buettner. Geruchsforschung in einer modernen Welt: ein alter Sinn konfrontiert mit neuen Rahmenbedingungen. Rotary Club Nürnberger Land, Nürnberg, Germany, 28.11.16 (Einladung/Invitation).
  33. A. Buettner. Neues zu Aromastoffen in Muttermilch. Interdisziplinäre Fachtagung Stillen, Munich, Germany, 25.11.2016 (Einladung/Invitation).
  34. A. Buettner. Riecht, stinkt, duftet? Wie wir Gerüche empfinden. Vortragsreihe Wissenschaft auf AEG, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Nürnberg, 21.11.2016 (Einladung/Invitation).
  35. A. Buettner. Aromaforschung heute. Fortbildungsreihe für Chemielehrer des Bayerischen Staatsministeriums für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst, Pelham, Germany, 18.11.2016 (Einladung/Invitation).
  36. A. Lopez Pinar, D. Rauhut, E. Ruehl, A. Buettner. Effects of *Botrytis cinerea* and *Erysiphe necator* fungi on the aroma of grape must and wine: A comparative approach. The Food Factor I Barcelona Conference, Barcelona (Spain), 02.-04.11.2016.
  37. J. Beauchamp, E. Zardin, M. Grünbaum, R. Fengler, L. Gruber, A. Buettner. On-line detection of volatile mineral oil aromatic hydrocarbon (MOAH) food contaminants by proton-transfer-reaction time-of-flight mass spectrometry (PTR-TOFMS). First Food Chemistry Conference, Amsterdam, The Netherlands, 30.10. – 1.11.2016.
  38. A. Buettner. Störgerüche in Lebensmitteln und Produkten des täglichen Bedarfs - molekulare Spurensuche als Basis zur Entwicklung von Vermeidungsstrategien. Colloquium Chemicum XIV, Mitgliederversammlung der Freiberuflichen Chemiker (FFCh), Kirchheim, Germany, 21.10.2016 (Einladung/Invitation).
  39. A. Buettner. New advances in technologies for food safety. STOA Workshop Food-related health risks and technologies to increase food safety. European Parliament, Brussels, Belgium, 20.10.2016. (Einladung/Invitation).
  40. C. Wiedmer, P. Denk, E. Kröner, C. Leichsenring, O. Matheis, D. Reger, C. Velasco-Schön, A. Büttner. Identifizierung und Bewertung von Fehlgerüchen in Spielwaren und Bedarfsgegenständen. 2. LGL-Kongress „Sichere Lebensmittel – Von der Früherkennung bis zur Sanktion“, Erlangen, Germany, 18.-19.10.2016 (Einladung/Invitation).
  41. A. Buettner. Tracing odorous contaminants in everyday products using comprehensive aroma analytical techniques. Münchener Klebstoff- und Veredelungs-Symposium 2016, Munich, Germany, 18.10.2016. (Einladung/Invitation)
  42. A. Buettner, Beauchamp, M. Denzer-Lippmann, F. Kirsch, H. Loos, S. Sandgruber, L. Scheffler, C. Sharapa. Transmission of food aromas into human milk - an active early programming trigger or rather a passive, metabolically-controlled phenomenon? The Power of Programming – Developmental Origins of Adiposity and Long-Term Health, Munich, Germany, 13.-15.10.2016 (Einladung/Invitation).
-

43. A. Buettner. Charakterisierung von Geruchsstoffen in modernen Materialien – Lernen von der Aromaforschung. Bayerisches Landesamt f. Gesundheit u. Lebensmittelsicherheit, Erlangen, 27.09.2016 (Einladung/Invitation).
  44. N. Sillner, L. Scheffler, Y. Sauermann, G. Zeh, K. Hauf, A. Heinlein, C. Sharapa, E. Zardin, A. Buettner, J. Beauchamp: Volatile constituents and metabolites of raw garlic in exhaled breath, urine and human breast milk. IABR Breath Summit 2016, Zurich, Switzerland, 14. – 16.09.2016.
  45. A. Buettner, M. Czerny, P. Denk, E. Kröner, K. Lorber, A. Strube, M. Wagenstaller, C. Wiedmer. Smells of a modern world – odorants in articles of daily use. 45. Deutscher Lebensmittelchemikertag, Technical University Munich, in Freising-Weihenstephan, Germany, 12. – 14.09.2016.
  46. H. Loos, C. Sharapa, S. Doucet, B. Schaal, A. Buettner. Odorants in amniotic fluid and milk, and the responses they elicit in neonates. 7th European Conference on Sensory and Consumer Research, Eurosense, Dijon, France, 11. – 14.09.2016.
  47. A. Buettner, J. Beauchamp. On-line mass spectrometric detection of volatile food contaminants. Food Safety & Analysis Congress, Cambridge, UK, 06.-07.09.2016.
  48. A. Buettner. Chemosensory research today: Bridging the gap between chemistry, physiology and psychology. TUM School of Life Sciences Weihenstephan, Technical University Munich, 29.07.2016 (Einladung/Invitation).
  49. A. Buettner, J. Freiherr. Aromaforschung heute: Brückenschlag zwischen Chemie, Physiologie und Psychologie. 10. Wissenschaftstag der Europäischen Metropolregion Nürnberg (EMN), Universität Bayreuth, Germany, 22.07.2016 (Einladung/Invitation).
  50. K. Lorber, A. Buettner. Structure-odour relationships of unsaturated fatty acid derivatives. 11th Wartburg Symposium on Flavour Chemistry & Biology, Eisenach, Germany, 21.06. – 24.06.2016 (Flash poster presentation).
  51. J. Niebler, A. Buettner. Species-specific volatiles and potent sesquiterpenoid odorants in frankincense (*Boswellia* spp.). 11th Wartburg Symposium on Flavour Chemistry & Biology, Eisenach, Germany, 21.06. – 24.06.2016.
  52. A. Buettner, P. Denk, E.-M. Kröner, C. Leichsenring, O. Matheis, D. Reger, C. Velasco-Schön, C. Wiedmer. Charakterisierung geruchsaktiver Substanzen in Kinderprodukten – wann ist die Schwelle zur Geruchsbelästigung überschritten? 67. Arbeitstagung des Regionalverbandes Bayern der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe in der GDCh, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen, 10.03.2016.
  53. A. Büttner, P. Denk, E.-M. Kröner, C. Leichsenring, O. Matheis, D. Reger, C. Velasco-Schön, C. Wiedmer. Offensive odours in children's products - just bad smells or are they physiologically active? 18th Conference Odour and Emissions of Plastic Materials. Institut für Werkstofftechnik, Kunststofftechnik, Universität Kassel, 07. – 08.03.2016.
  54. A. Buettner, M. Gruenbaum, E. Zardin, R. Fengler, L. Gruber, J. Beauchamp. Rapid assessment of aromatic mineral oil constituents contamination in paper-based food packaging. 7th International PTR-MS Conference 2016, Obergurgl, Austria, 14. – 19.02.2016.
  55. A. Buettner. Evaluating aroma, taste, flavour. Or: What is “Sensory Analytics”? Seminar European Patent Office, Munich, 08.01.2016 (Einladung/Invitation).
  56. A. Buettner. Aroma, Geschmack, Flavour - Genuss? Wie Aromaforscher Lebensmittel unter die Lupe nehmen. Lions Club Erlangen, Erlangen, Germany, 01.12.2015 (Einladung/Invitation).
-

57. A. Buettner. Geruchsforschung in einer modernen Welt: ein alter Sinn konfrontiert mit neuen Rahmenbedingungen. Rotary Club Nürnberg Sebald, Nürnberg, Germany, 13.11.2015 (Einladung/Invitation).
  58. A. Buettner. Olfactory research: sniffing new applications and markets with a 'good nose'. Institute colloquium, Fraunhofer IZI, Leipzig, Germany, 26.11.2015 (Einladung/Invitation).
  59. A. Buettner. Translating food odorant analysis into non-food applications. Minisymposium « Soft matter, food and beyond... ». Max Planck Institute for Polymer Research, 06.11.2015, Mainz, Germany.
  60. J. Freiherr, C. Zacherl, A. Buettner. Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Rohstoffe, die trotzdem "tierisch" schmecken - Herausforderungen und Lösungskonzepte der Analytischen Sensorik. Jahrestagung des Fraunhofer IVV, Freising, Germany, 27.10.2015.
  61. J. Beauchamp, A. Buettner, J. Freiherr. How do you smell? Exploiting on-line MS and biofeedback to understand sensory perception. 4th MS Food Day, Foggia, Italy, 07. - 09.10.2015.
  62. A. Buettner, J. Beauchamp, J. Freiherr, J. Wunderlich. Sensory perception of packaged food – a multifaceted process that defines consumer acceptance. Food Packaging, Shelf Life and Food Safety. Stadthalle Erding, Erding, Germany, 15. – 17.09.2015 (Einladung/Invitation).
  63. A. Buettner. Die Düfte der modernen Welt - Molekulare Detektivarbeit beim Erforschen neuer Geruchsstoffe. Vortragsreihe, Turm der Sinne, 05.05.2015 (Einladung/Invitation).
  64. J. Beauchamp, A. Buettner: Man meets machine: harmonising human sensory and instrumental analytical methods to understand aroma perception. Flavours of Fermentation Workshop, Madrid, Spain, 04. – 05.05.2015.
  65. A. Buettner. Geruchsforschung in einer modernen Welt - mit detektivischer Analytik flüchtigen Molekülen auf der Spur. Vortrag Universitätsbund, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, 04.12.2014 (Einladung/Invitation).
  66. A. Buettner. Analytik chemosensorisch aktiver Substanzen – Spurensuche im Lebensmittel und im Menschen. Universität Bayreuth, 24.11.2014 (Einladung/Invitation).
  67. A. Buettner, J. Beauchamp, A. Kessler, J. Niebler, H. Sahin, C. Villmann. Balsamic, indulgent and well-being inducing smells – in search of chemical and physiological traces. Clinical Chemosensation 2014, Int. Meeting of the Committee on Olfaction and Gustation of the German Society of Otorhinolaryngology, Head and Neck Surgery, Dresden, 21. – 23.11.2014 (Einladung/Invitation).
  68. A. Buettner. Aromastoffe in der Muttermilch. Tagung der Still- und Laktationsberaterinnen VSLÖ, Salzburg, 14.11.2014 (Einladung/Invitation).
  69. A. Buettner. Indulgence, acceptance and rejection: how to analyse flavour in relation to human response. Symposium Advances in Food Processing, Campinas, São Paulo, Brasil, 05. – 07.11.2014 (Einladung/Invitation, Plenary Lecture).
  70. C. Siefarth, Y. Serfert, S. Drusch, A. Buettner. Comparative Evaluation of Diagnostic Tools to Characterize Lipid Oxidation of PUFA-Enriched Infant Formulas. Food Analysis Congress 2014, Barcelona, Spain, 29.-30.10.2014.
  71. A. Buettner. Gerüche - welche Rolle spielen sie (noch) in unserem täglichen Leben?. Deutsch-Britische Gesellschaft Nürnberg, Nürnberg, 16.10.2014 (Einladung/Invitation).
  72. A. Buettner. Odorants - structure, analysis, physiological targets. Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, Université de Bourgogne, Dijon, France, 10.10.2014 (Einladung/Invitation).
-

73. A. Buettner. Odorants - structure, analysis, physiological targets. Aix-Marseille Universität, Marseille, 09.10.2014 (Einladung/Invitation).
  74. A. Buettner. Lebensmittel und ihre Aromen – Grundlagen unserer Wahrnehmung und Anleitung zum kompetenten Verkosten. Highlights der Physik 2014, Saarbrücken, 01.10.2014 (Einladung/Invitation).
  75. A. Buettner. Odorants - structure, analysis, physiological targets. Université de Nice-Sophia Antipolis, Nice, France, 29.09.2014 (Einladung/Invitation).
  76. A. Buettner, J. Beauchamp, J. Freiherr, A. Heinlein, A. Kessler, K. Leuner, M. Metzger, M. Pischetsrieder, C. Villmann, H. Walles. Physiological impact of odorants: Immediate versus post-oral and post-inhalation effects. 14th Weurman Aroma Symposium, Cambridge, UK, 15. – 19.09.2014.
  77. J. Niebler, A. Buettner. Unraveling the smell of frankincense: Identification of potent odorants in *Boswellia sacra* resins and pyrolysate. 248th ACS National Meeting, San Francisco, CA, USA, 10. – 14.08.2014.
  78. A. Buettner. Indulgence, acceptance and rejection: how to analyse aroma in relation to human response. Hochschule Geisenheim University, Geisenheim, 03.07.2014 (Einladung/Invitation).
  79. S. Nilsson, J. Sjöberg, M. Amundin, S. Rachamadugu, C. Hartmann, A. Buettner, M. Laska. Behavioral responses in large carnivores to mammalian blood odor and a blood odor component. AChems, 36th Annual Meeting, Sarasota, Florida, 09.-12.04.2014.
  80. A. Buettner. Aroma, Geschmack, Flavour - was ist was? Fraunhofer EMFT Jahrestagung « Sensoren unser 6. Sinn », 2014, München, 19.03.2014 (Einladung/Invitation).
  81. J. Beauchamp, F. Kirsch, M. Wagenstaller, A. Buettner. Contributions to the human exposome from inhalation and ingestion. PittCon 2014, Chicago, USA, 02.-06.03.2014.
  82. A. Buettner. Sinnliche Erfahrungen objektiv erfassen - stoßen wir hier an unsere Grenzen? Friedrich-Alexander-Universität Erlangen, 08.02.2014.
  83. A. Buettner. Gerüche - welche Rolle spielen sie (noch) in unserem täglichen Leben? Fakultätenclub, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen, 21.1.2014 (Einladung/Invitation).
  84. A. Buettner. Weihnachtsvorlesung Studienstiftung des Deutschen Volkes, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen, 14.12.2013 (Einladung/Invitation)
  85. A. Buettner. Monomodalität der sensorischen Analytik versus Multimodalität sensorischer Wahrnehmungsprozesse – ein unlösbares Problem? DGSense, Fraunhofer IVV, Freising, 8.11.2013 (Einladung/Invitation).
  86. A. Buettner. Geruchsstoffe - Struktur, Analytik und physiologische Targets. Bergische Universität Wuppertal, Wuppertal, 7.11.2013 (Einladung/Invitation).
  87. M. Czerny, A. Buettner. Störgerüche - Entwicklung von Vermeidungsstrategien mit den Methoden der analytischen Sensorik. Bremer Klebtage II 2013, Bremen, 29. - 30.10.2013 (Einladung/Invitation).
  88. A. Heinlein, A. Buettner. Aroma compounds of hops on their way from the mouth to the circulatory system - A comprehensive in vitro study on the stability and availability of bioactive odorants. Food Structures, Digestion & Health Conference, Melbourne, Australia, 21.-24.10.2013.
  89. A. Buettner. Nutricia Wissenschaftspreis, Award presentation. Milupa Symposium, Frankfurt, 18.10.2013 (Einladung/Invitation).
-

90. A. Buettner. Olfaktorik und Geruch: ein facettenreiches Arbeitsgebiet mit hoher Relevanz im täglichen Leben. Vortragsreihe « Series of Lectures » Freie Universität Bozen und des Versuchszentrums Laimburg, 11.10.2013 (Einladung/Invitation).
  91. A. Buettner. Tracking volatiles and odorants travelling the human body – from inhalation and ingestion to excretion and exhalation. 3rd MS Food Day. Trento, 09. – 11.10.2013 (Einladung/Invitation, Keynote lecture).
  92. C. Siefarth, T. Tran, P. Mittermaier, T. Pfeiffer, A. Buettner: The Effect of Radio-Frequency Heating on the Taste and Texture of Yoghurt. BIT's 2<sup>nd</sup> Annual World Congress of Food Science & Technology-2013, Hangzhou, China, 23. – 25.09.2013.
  93. A. Buettner, J. Beauchamp, C. Hartmann, A. Heinlein, F. Kirsch, M. Wagenstaller. Odorants in the physiological context: do they serve for communication or carry a special meaning? Symposium "Flavors and Fragrances 2013", Leipzig, 11.-13.9.2013 (Einladung/Invitation, Plenary Lecture).
  94. A. Buettner. Sensory stimulation and food intake. 35th ESPEN Congress, Leipzig, 31.08. – 03.09. 2013 (Einladung).
  95. A. Buettner. Understanding human perception and response during aroma evaluation and tasting. 15th Australian Wine Industry Technical Conference, Sydney, 13.-18.07.2013 (Einladung/Invitation, Plenary lecture).
  96. A. Buettner. Smells of a modern world – positive or negative? Max-Planck-Institut für Polymerforschung, Mainz, 18.06.2013 (Einladung/Invitation).
  97. A. Buettner, M. Czerny. Störgerüche - Entwicklung von Vermeidungsstrategien mit den Methoden der analytischen Sensorik. Bremer Klebtage I 2013, Bremen, 18. - 19.06.2013 (Einladung/Invitation).
  98. A. Buettner. Geruchsstoffe: Struktur, Analytik und physiologische Targets. GDCh-Vortrag, Antrittsvorlesung. Friedrich-Alexander-Universität Erlangen, Erlangen, 20.6.2013.
  99. A. Buettner. In vivo monitoring of volatiles, odorants, and their metabolites: a largely neglected research discipline with potentially wider ramifications for diagnostics (Analytik und Diagnostik flüchtiger Verbindungen im physiologischen Kontext). Nutrition. 12. Dreiländertagung der AKE, der DGEM und der GESKES, Zürich, 6. – 8.6.2013 (Einladung/Invitation).
  100. A. Buettner. Odorants and aroma substances: molecular structures and physiological targets. Physiologisches Kolloquium, Institut für Physiologie und Pathophysiologie, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen, 7.5.2013 (Einladung/Invitation).
  101. A. Buettner. Immediate response to chemosensorically active substances – tools for monitoring of sensation, biofeedback and behavioral response. Seminar Recent Topics "Nutrition and Biomedicine", Technical University Munich, Freising, 03.05.2013 (Einladung/Invitation).
  102. A. Buettner. Olfaktorik in Raumkonzepten - Anwendung in der modernen Architektur. Im Rahmen der Vorlesung «Analoge Architektur & Entwerfen », Hochschule für angewandte Wissenschaften Augsburg, 30.4.2013 (Einladung/Invitation).
  103. A. Kessler, A. Buettner, M. Pischetsrieder, S. Lummis, H. Sahin-Nadeem, C. Villmann. Physiological effects of volatile odorants on inhibitory neurotransmitter receptors of the GABA<sub>A</sub> receptor family. 10th Wartburg Symposium on Flavour Chemistry and Biology, Eisenach, 15. – 19.04.2013.
  104. A. Buettner. Understanding sensory perception of food – and the pressing need for novel concepts linking structural and chemical sciences with physiology and psychology. Advances in the Generation and Integration of Food Sensation and
-



- Cognition. 245th National meeting of the American Chemical Society, New Orleans, 10. – 11.04.2013.
105. A. Buettner, J. Beauchamp. On-line breath gas analysis for monitoring pharmacokinetics of volatile organic compounds in humans (short presentation). Internationaler Kongress Forum Life Science 2013, Technische Universität München, Garching, 13.-14.03.2013.
  106. J. Beauchamp, D. Kern, M. Scheibe, M. Y. Denzer, N. Thürauf, A. Buettner. PTR-MS applications in olfactology: detection of odorants at the human nasal receptor sites. 6th International PTR-MS Conference 2013, Obergurgl, Austria, 03. – 06.02.2013.
  107. E. Zardin, O. Tyapkova, S. Mittermaier, A. Buettner, J. Beauchamp. Applications of PTR-TOF-MS in food chemistry: discrimination of isobaric aroma compounds and monitoring of lipoxygenase-derived volatile formation. 6th International PTR-MS Conference 2013, Obergurgl, Austria, 03. – 06.02.2013.
  108. F. Kirsch, J. Beauchamp, K. Horst, M. Rychlik, A. Buettner. Übergang des Aromastoffs 1,8-Cineol und seiner Metabolite in Muttermilch. 64. Arbeitstagung des Regionalverbandes Bayern der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Oberschleißheim, 6.2.2013.
  109. A. Kessler, C. Villmann, A. Buettner, M. Pischetsrieder. Identifikation GABA-aktiver Lebensmittelinhaltsstoffe. 64. Arbeitstagung des Regionalverbandes Bayern der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Oberschleißheim, 6.2.2013.
  110. A. Buettner. Werkzeuge der Geruchsforschung: Von der Analytik bis zur Bewertung der Wirkung von Geruchsstoffen auf den Menschen. Universität Bonn, 11.01.2013 (Einladung/Invitation).
  111. A. Buettner. Geruchsforschung an der Schnittstelle verschiedener Disziplinen. Food & Health Academy, Hamburg School of Food Science, Universität Hamburg, 10.01.2013 (Einladung/Invitation).
  112. A. Buettner. Sensorik 2.0. Sensorikseminar Sensorik 2.0 (KErn, IVV, DFA, TUM). Fraunhofer IVV, Freising, 22. – 23.11.2012.
  113. C. Siefarth, Y. Serfert, S. Drusch, A. Buettner. Sensorische Charakterisierung und Optimierung von  $\omega$ -3-Fettsäure angereicherter Säuglingsmilchnahrung. Sensorikseminar Sensorik 2.0 (KErn, IVV, DFA, TUM). Fraunhofer IVV, Freising, 22. – 23.11.2012
  114. A. Buettner. Molekulare und physiologische Betrachtung verschiedener Einflussfaktoren für das Aroma von Muttermilch. 3. Statusseminar Ernährung, Berlin, 19.-21.11.2012.
  115. A. Buettner. Sensorik von Lebensmitteln: Strategien zur Erfassung von multimodalen Sinneserfahrungen. Seminar Lebensmittel im Fokus: Wissenschaftliche Methoden in Ämtern, der Industrie und an Universitäten. Competence Pool Weihenstephan, Freising, 15.11.2012 (Einladung/Invitation).
  116. A. Buettner. Analytik und Bewertung von Geruch: ein facettenreiches Forschungsgebiet mit hohem Anwendungspotential. GDCh-Vortrag, Universität Kaiserslautern, Kaiserslautern, 13.11.2012 (Einladung/Invitation).
  117. A. Buettner. Food aroma: characterization of composition, release and interaction with human physiology using advanced MS tools. Mass Spectrometry in Food Safety and Quality, American Society for Mass Spectrometry, Asilomar Conference, Monterrey CA, USA, 05.10.2012 (Einladung/Invitation, Keynote, Opening lecture).
  118. C Siefarth, T. Pfeiffer, P. Mittermaier, A. Buettner. Einfluss einer schonenden Hochfrequenzerhitzung auf die sensorische Qualität von Säuglingsmilchnahrung. GDL-
-

- Kongress Lebensmitteltechnologie 2012, Technische Universität Dresden, 27.-29.09.2012.
119. O. Tyapkova, A. Buettner, U. Weisz, S. Bader. Charakterisierung von Wechselwirkungen zwischen Aromafreisetzung und Textur am Beispiel von zuckerhaltigen und zuckerfreien Pektin-Gelen. GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2012, Technische Universität Dresden, 27.-29.09.2012.
  120. A. Buettner. Aroma effects on humans - just related to the perception of smell?. Konferenz Internationaler Erfahrungsaustausch Dr. Oetker International, Berlin, 13.09.2012 (Einladung/Invitation).
  121. M. Denzer, M. Nitsch, A. Buettner, A. Dörfler, J. Hornegger, J. Kornhuber, T. Kuwert, M. Pischetsrieder, C. Schoefl, N. Thuerlauf Interactions of human brain function with nutritive stimuli. Mini-Symposium Neurotrition, Interdisciplinary Center for Neuroscience (ICN), 25.06.2012, FAU Erlangen, Germany
  122. A. Buettner. Immediate human response during aroma evaluation and tasting - crosslinking chemo-analytical with physio-analytical tools. Macrowine 2012, Macrovision of viticulture, wine-making and markets, Bordeaux, France, 18.-21.06.2012 (Einladung/Invitation).
  123. A. Buettner. Einfluss von Lebensmittel-assoziierten Geruchsstoffen im Hinblick auf physiologische und verhaltensmodulierende Effekte. Kongress „Ernährung 2012“, 11. Drei-Ländertagung von DGEM, AKE und GESKES, Jahrestagung 2012 des Verbandes der Oecotrophologen e.V. (VDOE), Nürnberg, 14.-16.06.2012 (Einladung/Invitation).
  124. A. Buettner. Modern analysis of odorants: a multifaceted research area with high potential for application. Analytica Conference 2012, Munich, 17.-20.04.2012 (Einladung/Invitation).
  125. A. Buettner. Geruchsstoffe: Methoden zur Bewertung ihrer unmittelbaren und mittelbaren Wirkung auf den Menschen. 11. Forum der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE-BW), Universität Hohenheim, 22.03.2012 (Einladung/Invitation).
  126. A. Buettner. Geruchstoff-Wirkungen - Moleküle im Wechselspiel mit der menschlichen Physiologie. Eröffnung Christian Doppler Labor Bioaktive Aromastoffe, Universitätszentrum Althanstrasse II, Wien, 09.03.2012 (Einladung/Invitation).
  127. A. Buettner. Kleine Moleküle – Große Wirkung. Wie wir Gerüche wahrnehmen und darauf reagieren. Talent Take-Off – Vernetzen, Berlin, 03.02.2012 (Einladung/Invitation).
  128. J. Beauchamp, M. Czerny, A. Buettner. Sensory Analytics, Fraunhofer IVV Technology Symposium 2011, Gangneung, South Korea, 01.12.2011.
  129. A. Buettner. Optimierung sensorischer Eigenschaften von Lebensmitteln an der Schnittstelle zwischen Technologie und Rezeptur. Seminar „Lebensmittel im Fokus: Wissenschaftliche Strategien in Ämtern, der Industrie und an Universitäten“, Freising, 24.11.2011 (Einladung/Invitation).
  130. E. Zardin, O. Tyapkova, A. Buettner, A. Wisthaler, T. Mikoviny, J. Beauchamp. Novel applications of PTR-MS technology for aroma compound analysis, 2nd MS Food Day, Trieste, Italy, 19. – 21.10.2011.
  131. O. Benjamin, P. Silcock, J. Kieser, J. Beauchamp, A. Buettner, D. W. Everett. Development of model mouth to investigate the dynamic re-release of volatile compounds under artificial tongue pressure, 2nd MS Food Day, Trieste, Italy, 19. – 21.10.2011.
-

132. A. Buettner. Odorant – physiology interactions: in search of effects beyond smell perception. 13<sup>th</sup> Weurman Flavour Research Symposium, Zaragoza, Spain, 27. – 30.09.2011 (Einladung/Invitation, Plenary Lecture).
  133. A. Strube, M. Czerny, A. Buettner. Halogenated methylphenols and anisols: structure – odor relationships and occurrence in nature. 13th Weurman Flavour Research Symposium, Zaragoza, 27. - 30.09.2011.
  134. A. Buettner. Physiologie der Aromastoffe. Deutscher Lebensmittelchemikertag 2011, Halle, 14.09.2011 (Plenary Lecture).
  135. M. Mertens, J. Beauchamp, A. Buettner. Combinatory chemo-analytical and physiological concept for the evaluation of immediate physiological effects during inhalation of odorous compounds from plants. 59th International Congress and Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant and Natural Product Research, Antalya, 04. - 07.09.2011.
  136. A. Buettner. Physiological interactions of odorants. Finalist Presentation in the ACS/AGFD Young Scientist Award Symposium, 242nd American Chemical Society (ACS) National Meeting, Denver, USA, 28.08. – 01.09.2011 (Invitation).
  137. A. Buettner. Progress in analysis of flavour release during eating. Presentation at the ACS/AGFD award symposium honouring Prof. Schieberle, 242nd American Chemical Society (ACS) National Meeting, Denver, USA, 28.08 – 01.09.2011 (Invitation).
  138. A. Buettner. Erfrischungsgetränke mit ausgleichender Wirkung auf pflanzlicher Basis. 2. Wissenschaftsworkshop, Forschungsförderung im Sektor Lebensmittel und Ernährung, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF), München, 27.07.2011 (Einladung/Invitation).
  139. A. Buettner. When molecule meets man: how our body interacts with odorants. 4<sup>ème</sup> Journée Arômes et Parfums, Université de Nice, Nice, 17.06.2011 (Invitation, Plenary Lecture).
  140. A. Buettner. Olfaktorische Einflussfaktoren in der frühkindlichen Geruchswahrnehmung: Ursprung, Wahrnehmung, Bedeutung und Reaktionen. Statusseminar Ernährung, Berlin, 16. – 18.5.2011.
  141. A. Buettner. Die chemosensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln: Fachübergreifende Konzepte zur Erfassung eines komplexen Phänomens. Universität Hohenheim, Fakultät Naturwissenschaften, Hohenheim, 7.4.2011 (Einladung/Invitation).
  142. A. Buettner. Sensory action of foods - Molecular basis, analytical methods, optimization. Forum Life Science, Technical University Munich, Germany, 23. – 24.03.2011.
  143. Tyapkova, O., A. Buettner, J. Beauchamp. PTR-TOF in food science: investigating aroma release from model food matrices. PTR-TOF Workshop, 5th PTR-MS conference, Obergurgl, Austria, 31.1. - 1.2.2011.
  144. J. Beauchamp, A. Buettner. From pharmacokinetics to sensory science: the versatility of PTR-MS in a multidisciplinary environment, 5th International PTR-MS Conference, Obergurgl, Austria, 26. – 31.01.2011.
  145. C. Siefarth, O. Tyapkova, J. Beauchamp, U. Schweiggert, A. Buettner, S. Bader. Influence of polyols and bulking agents on flavor release. 5th PTR-MS conference, Obergurgl, Austria, 26. – 31.01.2011.
  146. A. Buettner. Die aromatische Seite der Lebensmittel: Charakterisierung, Bewertung, Optimierung. Bergische Universität Wuppertal, Wuppertal, 1.2.2011 (Einladung/Invitation).
-

147. A. Buettner. Dietary odorant transmission into human milk: chemical and physiological considerations. Symposium "Human Chemosensation", Dresden, 2. - 4.12.2010.
  148. A. Buettner. Chemische Charakterisierung und physiologische Bedeutung von Geruchsstoffen. Karlsruher Institut für Technologie (KIT), Fakultät für Chemie und Biowissenschaften, Karlsruhe, 17.11.2010 (Einladung/Invitation).
  149. A. Buettner. Chemische Charakterisierung und physiologische Bedeutung von Geruchsstoffen. GDCh-Vortrag, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, 18.10.2010.
  150. Czerny, M., A. Buettner. Molecular-chemical characterization of off-odours and their formation pathways - indicators for potentially harmful processes? 20th Congress of the European Chemoreception Research Organization (ECRO), Avignon, 14. - 19.09.2010.
  151. S. Doucet, C. Hartmann, R. Dittrich, R. Soussignan, B. Schaal, A. Buettner. Unconditional response to offensive smells: what we learn from newborns' reactions. 20th Congress of the European Chemoreception Research Organization (ECRO), Avignon, 14. - 19.09.2010.
  152. A. Buettner. *In vivo* flavour monitoring: from stimulation via perception to appreciation. 9th Wartburg Symposium on Flavour Chemistry and Biology, Eisenach, 13. - 16.04.2010 (Einladung/Invitation, Plenary lecture).
  153. S. Doucet, C. Hartmann, R. Dittrich, B. Schaal, A. Buettner. Do invariant odour constituents of human milk and amniotic fluid explain undifferentiated attraction in newborns? 9th Wartburg Symposium on Flavour Chemistry and Biology, Eisenach, 13. - 16.04.2010.
  154. A. Buettner. Aromas and Flavors: From molecular composition to physiological action. Dubai Medical College and Dubai Pharmacy College, Dubai, 30.03.2010 (Einladung/Invitation).
  155. A. Strube, A. Buettner. Identifizierung von Fehlparfums in Trinkwasser – Der Schlüssel zur Entwicklung von Vermeidungsstrategien. Regionalverbandstagung der lebensmittelchemischen Gesellschaft der GDCh, Erlangen, 08. - 09.03.2010.
  156. A. Buettner. Über die Bedeutung von Geruchsstoffen für Säuglinge: Muttermilch als Schlüssel zum olfaktorischen Code? Statusseminar Ernährung, Bonn, 23. - 24.2.2010.
  157. A. Buettner. Aromen – nur schöne Beigabe unserer täglichen Ernährung? Kolloquium der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie und des Instituts für Lebensmittelchemie der TU München, Garching, 20.01.2010 (Einladung/Invitation).
  158. A. Buettner. Analytik und Wahrnehmung von Aromen: Vom Molekül zum Genuss. Justus-Liebig-Universität Giessen, 2009 (Einladung/Invitation).
  159. A. Buettner. Über die Bedeutung von Geruchsstoffen für Säuglinge: Neue Strategien in der frühkindlichen Ernährung. Qualitätsabend Frauenklinik Dr. Geisenhofer, 21.10.2009 (Einladung/Invitation).
  160. A. Buettner. Tools for *in-vivo* flavour monitoring: current achievements and limitations. Flavour Science Symposium "From Molecule to perception: the importance of flavour", Neuchâtel, Switzerland, 29. - 30.09.2009 (Einladung/Invitation).
  161. A. Buettner. Chemical input – sensory output: Diverse modes of physiology-flavor interaction. 8<sup>th</sup> Pangborn Sensory Science Symposium, Florence, Italy, 26.- 30.07.2009 (Einladung/Invitation, Plenary Lecture).
  162. A. Strube, O. Tyapkova, M. Czerny, A. Buettner. Sensory analytics: characterization and identification of off-flavors in packaged food. 11. Workshop: Geruch und Emissionen bei Kunststoffen, Kassel, 30. - 31.3.2009.
-

163. A. Buettner, J. Beauchamp. Characterising human perception: when physiology deceives analytics. 4th PTR-MS conference, Obergurgl, Austria, 17.-22.02.2009 (Einladung/Invitation).
  164. A. Buettner. Über die Bedeutung von Geruchsstoffen in der frühkindlichen Ernährung. Schleißheimer Forum, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 11.02.2009 (Einladung/Invitation).
  165. A. Buettner. Characterization of food perception: tracing the chemosensations that drive our appetite. 12<sup>th</sup> Weurman Aroma Symposium, Interlaken, Switzerland, 2.7.-4.7.2008 (Einladung/Invitation).
  166. A. Buettner. Die Welt des Lebensmittelgenusses: Sind unsere Präferenzen angeboren oder erlernt? 2. Bonner Forum für Ernährungswissenschaft, Wissenschaftszentrum Bonn, 17.06.2008 (Einladung/Invitation).
  167. A. Buettner. Nahrungsprägung und Lebensmittel-Präferenz: Angeboren oder erlernt? Flavor – Neue Lebensmittel für den modernen Verbrauchergeschmack, Jahrestagung Fraunhofer IVV 2008, Freising, 03.05.-04.05.2008.
  168. A. Buettner. Charakterisierung geruchsaktiver Substanzen in Muttermilch. Deutscher Lebensmittelchemikertag 2007, Erlangen-Nürnberg, 10.09.-12.09.2007.
  169. A. Büttner. Analytische Sensorik: Konzept zur Charakterisierung geruchsaktiver Substanzen. Jahrestagung 2007 „Lebensmittelverpackung und EU-Gesetzgebung. Konsequenzen für Wirtschaft und Verbraucher“. Fraunhofer IVV, Freising, 19.-20.6.2007.
  170. A. Buettner. Lebensmittel im Fokus der analytischen Sensorik. 13. Sitzung der IMLV-Arbeitsgruppe „Qualitätserhalt verpackter Lebensmittel“, Fraunhofer IVV, Freising, 14.-15.6.2007.
  171. K. Buhr, A. Buettner, S. Otto, P. Schieberle. Troubleshooting Proton Transfer Reaction - Mass Spectrometry (PTR-MS) and taking flavour analysis to the next level. 8<sup>th</sup> Wartburg Symposium on Flavor Chemistry & Biology, Eisenach, 28.02.-02.03.2007.
  172. A. Buettner, M. Mestres. Targeting the qualitative, quantitative and temporal aspects of retronasal aroma perception. 3rd International Conference on Proton Transfer Reaction Mass Spectrometry, Obergurgl, Austria, 27.01.-01.02.2007 (Einladung/Invitation).
  173. A. Buettner. Vom Genuss der Aromen in Getränken: Unterschiede zwischen Trinken und Verkosten. 56. Arbeitstagung des Bundes österreichischer Braumeister und Brauereitechniker, Wien, 21.-23.09.2006 (Einladung/Invitation).
  174. A. Buettner. Die Wahrnehmung von Aromen: Wie Physiologie, Verzehrverhalten und Lebensmitteleigenschaften unseren Genuss steuern. Wissenschaftszentrum Weihenstephan, Technische Universität München, 07.2011 (Einladung/Invitation).
  175. A. Buettner. Flavor metabolism in the oral cavity. AChems, 28th Annual Meeting, Sarasota, Florida, 26. – 30.04.2006 (Einladung/Invitation).
  176. A. Buettner. Retronasal aroma perception considering physiological aspects – application of MRI, videofluoroscopy, and PTR-mass spectrometry. Lehrstuhl für Hydrogeologie, Hydrochemie und Umweltanalytik, TU München, 10.01.2006 (Einladung/Invitation).
  177. A. Buettner. Das Buccal Odor Screening System: *In Vivo* Analytik langanhaltender Aromen nach dem Verzehr. GERSTEL-Anwenderseminare 2005, München, 22.11.05 (Einladung/Invitation).
  178. A. Buettner. Wann sind Aromastoffe für die Geruchswahrnehmung verfügbar? IX. Lübecker Fachtagung für Umwelthygiene, Institut für Medizinische Mikrobiologie und Hygiene, Universität zu Lübeck, 12. – 14.09.2005 (Einladung/Invitation).
-

179. A. Buettner. Firmenich Flavor and Fragrance Science Award 2004 Presentation. In vivo tracking the pathways of food odorants: new insights through detective analytics. 2005 Weurman Flavour Research Symposium, Roskilde, Denmark, 21.-24.06.2005 (Einladung/Invitation).
  180. A. Buettner. Prinzipien der Sensorik. Fraunhofer Jahrestagung 2005, Freising, 08.-09.06.2005 (Einladung/Invitation).
  181. A. Buettner. How do flavors lead us by the nose during food consumption? Physiological, analytical and consumer aspects. Firmenich Headquarters, Genf, 03.06.2005 (Einladung/Invitation).
  182. A. Buettner. Wie analysiert man den Aromagenuss beim Kaffeetrinken? ETH Zürich, 02.06.2005 (Einladung/Invitation).
  183. A. Buettner. Verkosten und Schmecken. Ein Blick auf die chemischen und physiologischen Grundlagen unserer Aromenwahrnehmung. Jahrestagungen im Cusanuswerk, Fachschaftstagung Chemie/Biologie, Regensburg, 04.-08.05.2005 (Einladung/Invitation).
  184. A. Buettner. Der retronasalen Geruchswahrnehmung mit neuen analytischen Methoden auf der Spur. Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hohenheim, 03.02.2005 (Einladung/Invitation).
  185. A. Buettner. Die Aromawahrnehmung beim Verzehr. Ein Phänomen am Schnittpunkt zwischen Physiologie und Chemie. Seminar der Landesapothekerkammer Baden-Württemberg, Tuttlingen, 02.02.2005 (Einladung/Invitation).
  186. A. Buettner. Dynamics of retronasal aroma perception during consumption: cross-linking diverse analytical tools for elucidation of a complex process. PTR-MS Conference 2005, Obergurgl, Austria, 29.01.-03.02.2005 (Einladung/Invitation).
  187. A. Buettner. Freisetzung und Wahrnehmung von Aromastoffen beim Verzehr von Lebensmitteln. Seminar des Hochschul- und Wissenschaftsprogramms (HWP-II): Fachprogramm "Chancengleichheit für Frauen in Forschung und Lehre", Institut für molekulare Medizin, Technische Universität München, 20.01.2005 (Einladung/Invitation).
  188. A. Buettner. Verkostung auf molekularer Ebene: Was können wir vom Wein lernen? „Gräfflinger Praxistage“ 2004, Doemens Seminar, Paulaner am Nockherberg, München, 14.-15.10.2004 (Einladung/Invitation).
  189. A. Buettner. Flavor-texture interactions in gels. Working group Meeting of COST 921, Technical University Munich, 05.08.2004.
  190. A. Buettner. Neue Aspekte individueller Aromawahrnehmung beim Verzehr - Schmecken Lebensmittel für alle Menschen gleich? Institut für Lebensmittelchemie, Bergische Universität Wuppertal, 1.07.2004 (Einladung/Invitation).
  191. A. Buettner, M. Mestres. Retronasal aroma perception – a closer look at psychophysical interaction phenomena. 7<sup>th</sup> Wartburg Symposium on Flavor Chemistry & Biology, Eisenach, 21. – 23.04.2004.
  192. T. S. Balaban, A. Buettner, C. Roussel, N. Vanthuyne, P. Schieberle. Novel fragrant tetrahydropyrans and their olfactory properties. 7<sup>th</sup> Wartburg Symposium on Flavor Chemistry & Biology, Eisenach, 21. – 23.04.2004.
  193. A. Buettner. Möglichkeiten der Analytik retronasaler Wahrnehmung unter Berücksichtigung physiologischer Phänomene. Fachtagung "Riechen und Schmecken", Dippoldiswalde, Dresden, 27.03.2004 (Einladung/Invitation).
  194. A. Buettner. Weinverkostungstechniken aus physiologischer und chemischer Sicht. Regionalverbandstagung der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Universität Würzburg, 8.-9.03.2004.
-

195. A. Buettner. The Buccal Odor Screening System - a novel tool to profile retronasal aroma persistence. Olfactory Bioresponse III, Dresden, 2. – 5.12.2003.
  196. A. Buettner. Die Wahrnehmung von Lebensmittelaromen beim Verzehr – ein Wechselspiel physiologischer Phänomene. 32. Deutscher Lebensmittelchemikertag, Technische Universität München, 6. – 11.10.2003.
  197. A. Buettner. In vivo characterization of food afterodor using the Buccal Odor Screening System. 226<sup>th</sup> Meeting of the American Chemical Society, New York, 09. - 10.09.2003.
  198. C. Lindinger, S. Ali, A. Buettner, P. Schieberle, C. Stoupis, P. Vock, C. Yeretian. Simultaneous real-time magnetic resonance imaging (MRI) and nose-space analysis by proton-transfer-reaction mass-spectrometry during eating. 226<sup>th</sup> Meeting of the American Chemical Society, New York, 09. - 10.09.2003.
  199. A. Buettner. Retronasal aroma profiling of key food odorants. Smell and Taste Center, University of Pennsylvania School of Medicine, Philadelphia, 08.09.2003 (Einladung/Invitation).
  200. A. Buettner. Physiology and chemistry behind retronasal aroma perception during winetasting. VIIth International Symposium d'Oenology, Bordeaux, 19. – 21.06.03 (Einladung/Invitation).
  201. A. Buettner. Physiological factors affecting aroma release in vivo. COST Action 921, Food matrices: Structural organisation and impact on flavor release and perception, Glasgow, 3. – 4.04.2003.
  202. A. Buettner. Saliva: Modulating agents in liberation, transport and metabolism of odorants. Chemiedozententagung 2003, Technische Universität Chemnitz, 16. – 19.03.2003.
  203. A. Buettner. Aromastoffe als Key Bioactives in Lebensmitteln – ein Schlüsselfaktor in der Ernährung. 40. Wissenschaftlicher Kongreß der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Potsdam, 13. – 14.03.2003.
  204. A. Buettner. Retronasal aroma perception – a sensation that drives us to eat. Università di Pisa, Dipartimento di Chimica e Biotecnologie Agrarie, Pisa, 25.10.2002 (Einladung/Invitation).
  205. A. Buettner. The influence of salivary constituents and oropharyngeal performances on retronasal aroma perception. ECRO (European Chemoreception Research Organisation) Meeting 2002, Erlangen, 23. – 28.7.2002.
  206. A. Buettner. Prolonged retronasal aroma perception – a phenomenon influenced by physiological factors and food matrix composition. 10<sup>th</sup> Weurman Flavor Research Symposium, Dijon, 24.-28.06.2002.
  207. K. Schmiedeberg, M. Sieber, A. Buettner, W. Meyerhof, D. Krautwurst. Identification of an olfactory receptor for the key food odorant 2,3-diethyl-5-methylpyrazine. 10<sup>th</sup> Weurman Flavor Research Symposium, Dijon, 24.-28.06.2002.
  208. A. Buettner. Novel analytical tools for the in-vivo investigation of retronasal aroma perception. Analytica Conference 2002, München, 23. – 26.04.2002 (Einladung/Invitation).
  209. A. Buettner. Der Einfluß physiologischer Faktoren auf die retronasale Wahrnehmung von Geruchsstoffen. Fachtagung "Riechen und Schmecken", Dippoldiswalde, Dresden, 23.03.2002 (Einladung/Invitation).
  210. A. Buettner. Neue Wege in der Aromanalytik zur Untersuchung retronasaler Wahrnehmung. HNO-Klinik Dresden, 22.03.2002 (Einladung/Invitation).
-

211. A. Buettner, A. Beer, C. Hannig, M. Settles, P. Schieberle. Novel insights into flavor perception dynamics as induced by the eating and swallowing process. 4<sup>th</sup> Pangborn Sensory Science Symposium, Dijon, 22. – 26.07.2001.
  212. A. Buettner. Aromafreisetzung beim Verzehrprozess: Eine physiologisch-analytische Studie. Emil Fischer Centrum, Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, 25.01.2001 (Einladung/Invitation).
  213. A. Buettner, P. Schieberle. Quantification of the in-mouth release of heteroatomic odorants. 220<sup>th</sup> Meeting of the American Chemical Society, Washington, 20. - 23.08.2000.
  214. A. Buettner, P. Schieberle. Influence of mastication on the concentration of aroma volatiles in fresh orange slices and orange juice. COST Action 96. Interactions of food matrix with small ligands influencing flavour and texture. Udine, 23. - 24.09.1999.
  215. A. Buettner, U. Hoch, P. Schieberle. Studies on the headspace concentrations of selected fruit odorants in several matrices - correlation with odor activity values and odor intensities. COST Action 96. Interactions of food matrix with small ligands influencing flavour and texture. Athens, 24. - 26.09.1998.
  216. A. Buettner, P. Schieberle. Struktur und Geruchsaktivität von Aromastoffen in Lebensmitteln. Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke, 15.11.2000 (Einladung/Invitation).
  217. P. Schieberle, A. Buettner. Systematic studies on the influence of the chemical structure on odor quality and odor potency in homologous series of long-chain aldehydes, ketones and alcohols. 218<sup>th</sup> Meeting of the American Chemical Society, New Orleans, 22. - 26.08.1999.
  218. A. Buettner, P. Schieberle. Aroma compounds in mandarin orange segments and peel oil. 222<sup>th</sup> Meeting of the American Chemical Society, Chicago, 26. - 31.08.2001.
  219. A. Buettner, P. Schieberle. Charakterisierung wichtiger Aromastoffe in frisch gepreßtem Grapefruitsaft (*Citrus paradisi* Mafayden). Deutscher Lebensmittelchemikertag, Stuttgart-Hohenheim, 11.-13.09.2000.
  220. A. Buettner. Das Aroma von frisch gepresstem Orangensaft – Analytik und Wahrnehmung. Institute of Zoology, Technical University Munich, 14.06.2000 (Einladung/Invitation).
  221. A. Buettner, P. Schieberle. Important aroma compounds in fresh, hand-squeezed orange juices (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck). 6<sup>th</sup> Wartburg Aroma Symposium, Eisenach, Germany, 10. – 13.04.2000.
  222. A. Buettner, P. Schieberle. Changes in the concentrations of key fruit odorants induced by mastication. 218<sup>th</sup> Meeting of the American Chemical Society, New Orleans, 22. - 26.08.1999.
  223. P. Schieberle, A. Buettner. Comparison of the key odorants in fresh, hand-squeezed juices of orange (Valencia late) and grapefruit (White Marsh). 9<sup>th</sup> Weurman Flavour Research Symposium, Freising, Germany, 21. - 25.06.1999.
  224. P. Schieberle, A. Buettner. Characterization of key odorants in hand-squeezed juices from three orange cultivars based on aroma extract dilution analyses and static headspace/olfactometry. 216<sup>th</sup> Meeting of the American Chemical Society, Boston, 21. - 27.08.1998.
  225. A. Hinterholzer, I. Baek, R. Linforth, A. Taylor, P. Schieberle. Aroma of oranges and flavour release during consumption of oranges. COST Action 96. Interactions of food matrix with small ligands influencing flavour and texture, Garching, 09. - 11.10.1997.
-