



Lebensmittelchemische Gesellschaft
Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker
Arbeitsgruppe
Fruchtsäfte und Fruchtsaftenthaltige Getränke

Jahresbericht 2012

der Arbeitsgruppe Fruchtsaft und fruchtsaftenthaltige Getränke in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der GDCh

Obmann: Dr. C. Sprenger

Anzahl der aktiven Mitglieder: 22

Anzahl der korrespondierenden Mitglieder: 15


Im Berichtsjahr 2012 wurden zwei Arbeitsgruppensitzungen durchgeführt, in denen eine Vielzahl an Fragestellungen erörtert wurde.

Intensiv wurde das Vorkommen des Aromastoffes 3-Methylbutylacetat in Apfelsäften diskutiert. Die Aromakomponente kommt als 3- verzweigte Verbindung in der Frucht nicht vor, sondern entsteht durch mikrobiologische Aktivitäten im Produktionsprozess (z.B. Maischestandzeit). Auf Basis einer über zwei Jahre erfolgten Datensammlung vertritt die Arbeitsgruppe folgende Meinung:

„Der Gehalt an 3-Methylbutylacetat liegt im Apfelsaft (Apfeldirektsaft) und im Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat in der Regel unter 10 µg/l. Werte über 20 µg/l wurden in einwandfrei hergestellten Säften nicht ermittelt. Bei Werten über 10 µg/l sind ggf. weitere sensorische und chemische Untersuchungen für eine Beurteilung erforderlich. In Apfeldirektsäften, hergestellt aus gelagertem Obst, wurden in einigen Fällen 3-Methylbutylacetatgehalte zwischen 10 µg/l bis 20 µg/l ohne erkennbare qualitative und sensorische Abweichungen festgestellt“.

Hinsichtlich der Authentizität von Granatapfelsäften hält die Arbeitsgruppe folgendes fest: „Weinsäure kommt im Granatapfel natürlich nicht vor. Authentische Granatapfelsäfte weisen zumeist Prolingehalte von kleiner 9 mg/l auf. Werte von maximal 23 mg/l sind jedoch möglich.“

In Zusammenarbeit mit dem Deutschen Referenzlabor für Lebensmittel-Ringversuche Dr. Leist wurde ein Ringversuch zur Bestimmung von Ergosterin in Tomatenprodukten organisiert. Die Ergebnisse werden für 2013 erwartet.



Dr. Christian Sprenger

25.01.2013