



Lebensmittelchemiker zu Obst und Gemüse

Schonende Verfahren schützen wertvolle Inhaltsstoffe

Wie sich der Verbraucher gern ernähren möchte und wie er sich dann letztlich beim Konsum verhält, scheinen zwei Paar Stiefel zu sein. Das lässt sich schon allein bei Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft zeigen. Frische, natürliche und minimal verarbeitete Produkte sollten im Sinne einer gesunden Ernährung bevorzugt werden. So sagen es Experten, so liest, hört und sieht man es täglich in den Medien. Doch durch Berufstätigkeit beider Elternteile, Anstieg von Single-Haushalten und verstärkte berufliche Mobilität erfreuen sich Convenience-Produkte zunehmender Beliebtheit. Regionale Produkte sollten bevorzugt verwendet werden, um Energie und Transportkosten zu sparen, aber der Wunsch nach neuen Geschmackseindrücken, die exotisches Obst und Gemüse liefern, steht dem entgegen. Für die Lebensmittelchemische Gesellschaft sind daher Trends in der Herstellung pflanzlicher Lebensmittel ein ganz heißes Thema, die sie beim Deutschen Lebensmittelchemikertag vom 20. bis 22. September an der Universität Hohenheim diskutiert.

Erhitzen, Tiefgefrieren und Trocknen sind Beispiele für Verarbeitungsschritte bei der industriellen Herstellung von Obst- und Gemüseprodukten. Sie sollen dazu dienen, die Haltbarkeit zu verlängern, bringen aber auch die vitalen Funktionen der Pflanze zum Erliegen. Der Frischeaspekt geht verloren, und die thermischen Verfahrensschritte erfordern einen erheblichen Energieaufwand. Auch Lebensmittelhersteller müssen sich daher verstärkt mit Fragen einer nachhaltigen Produktion auseinandersetzen, die neben energiesparenden Herstellprozessen auch die Transportlogistik umfasst. Gerade bei exotischen Obst- und Gemüsearten steht der Transport auf der Soll-Seite der CO₂- und Energiebilanzierung.

GDCh-Öffentlichkeitsarbeit
Postfach 90 04 40
D-60444 Frankfurt am Main
Tel.: 069/7917-493
Fax: 069/7917-1493
E-Mail: pr@gdch.de

Die umfassende Frage nach einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion können Lebensmittelchemiker nicht allein beantworten. Aber sie wissen auf detaillierte Fragestellungen Antworten, weil sie sich mit der Chemie der Lebensmittel auskennen. So können sie gängige Verfahren bei der Lebensmittelherstellung weiterentwickeln und optimieren. Das gilt auch hinsichtlich der Optimierung von Zusatznutzen, der aus industriell gefertigten Produkten gezogen werden kann; denn Verbraucher erwarten nicht nur die Befriedigung von Hunger und Durst, sondern wollen auch gesunde Lebensmittel. So avanciert z.Zt. sogar die Schokolade vom Dickmacher und Kariesverursacher zu einem gesunden Lebensmittel.

Nach einem Plenarvortrag von Professor Dr. Reinhold Carle von der Universität Hohenheim über Trends in der Herstellung pflanzlicher Lebensmittel befassen sich weitere Vorträge sowie zahlreiche Poster mit Vorschlägen für eine nachhaltigere Lebensmittelproduktion. Von allen zu beachtenden Aspekten - das gilt auch für das übrige Tagungsprogramm - stehen der Verbraucherschutz und eine gesündere Ernährung immer an erster Stelle. Ganz hoch im Kurs steht die wissenschaftliche Bewertung der gesundheitsfördernden Eigenschaften von phenolischen Verbindungen und mit ihr die Frage nach deren Gewinnung und selektiven Anreicherung in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln.

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) gehört mit annähernd 30.000 Mitgliedern zu den größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie unterhält 26 Fachgruppen und Sektionen. Mit über 2.800 Mitgliedern ist die Lebensmittelchemische Gesellschaft die größte Fachgruppe in der GDCh. Sie veranstaltet mit dem Deutschen Lebensmittelchemikertag die zentrale Jahrestagung der Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker in Deutschland. Mehr als 500 Wissenschaftler aus der Wirtschaft sowie aus Behörden, Handelslaboratorien, Hochschulen oder anderen Forschungseinrichtungen treffen sich hier, um die Weiterentwicklung ihrer Wissenschaft in Vorträgen und Postern vorzustellen und zu diskutieren. Pünktlich zum diesjährigen Lebensmittelchemikertag erschien die Broschüre "HighChem hautnah - Aktuelles aus der Lebensmittelchemie". Sie wendet sich an eine interessierte Öffentlichkeit und kann über die GDCh-Geschäftsstelle kostenlos bezogen werden (pr@gdch.de oder Tel.: 069/7917-330).