



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

**Wissenschaftlicher
Pressedienst Chemie**

02/11
7. Februar 2011

**PRESSE-
INFORMATION**

Unsere gläsernen Lebensmittel

Lebensmittelchemiker suchen und finden

Der jüngste Dioxin-Skandal wäre ohne Lebensmittelanalysen kaum aufgedeckt worden, wie bereits die Aktuelle Wochenschau (www.aktuelle-wochenschau.de/2009/w32/woche32.html) zeigte. Es sind Lebensmittelchemiker, die solche Analysen durchführen – sowohl für die Forschung als auch zur Überwachung, also zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Auf ihrer Arbeitstagung 2011 wollen Lebensmittelchemikerinnen und -chemiker des Regionalverbands Bayern der Lebensmittelchemischen Gesellschaft neue Methoden der Lebensmittelanalytik insbesondere mit Blick auf die Lebensmittelsicherheit und die Sensorik vorstellen und diskutieren. Daneben werden am 15. Februar im Wissenschaftszentrum Weihenstephan auch Themen wie Food Craving und Stevia behandelt.

Zur Sprache kommt auf der Tagung, wie man Aprikosen-DNA in Persipan nachweisen kann, das als edles Marzipan, das ohne Aprikosenkerne, sondern nur mit Mandeln hergestellt werden darf, deklariert wurde. Ein ähnliches Verfahren, die so genannte ligationsabhängige Sondenamplifizierung, ein DNA-basierendes Nachweisverfahren, kann auch zum Nachweis allergener Bestandteile in Lebensmitteln verwendet werden, wie in Weihenstephan gezeigt wird. Mit anderen Trenn- und Nachweisverfahren untersucht man Inhaltsstoffe der Gerste und Mälzungsprozesse mit dem Ziel, mehr über Unterschiede in der Bierqualität zu erfahren. Oder es wird versucht, mehr Licht ins Dunkel nicht-enzymatischer Bräunungsreaktionen zu bringen – bei Brot oder Braten beispielsweise – und giftiges Acrolein in erhitzten Fetten bzw. polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe und phenolische

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

Verbindungen in heißgeräucherten Brühwürsten schnell zu entdecken.

Aus dem Gebiet der Sensorik werden in Weihenstephan Untersuchungen zu flüchtigen Verbindungen in Stachelbeeren und zu Schlüsselaromastoffen in Weinbränden unterschiedlicher Herkunft vorgestellt. Beschlossen wird die Tagung mit einem Beitrag über Food Craving und warum ausgerechnet Kartoffelchips so attraktiv sind und mit der Frage, wie die Pflanze Stevia rebaudiana bzw. der aus ihr gewonnene Süßstoff, der 300 Mal süßer als Zucker ist, in Zukunft lebensmittelrechtlich einzustufen ist – als Novel Food oder als Zusatzstoff, da hierfür eine baldige Zulassung in der EU als wahrscheinlich gilt.

Die Tagungen der Regionalverbände der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, der größten Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh), sollen Lebensmittelchemiker auf den neuesten Stand des Wissens bringen und den Gedankenaustausch fördern. Die GDCh gehört mit rund 30.000 Mitgliedern zu den größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie hat 27 Fachgruppen und Sektionen, darunter die Lebensmittelchemische Gesellschaft mit annähernd 2.800 Mitgliedern. Diese veranstaltet alljährlich den Deutschen Lebensmittelchemikertag – in diesem Jahr vom 12. bis 14. September in Halle/Saale.

Anmerkung an die Redaktionen: Medienvertreter können gern kostenfrei die Tagungen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft besuchen und die Gelegenheit nutzen, mit Lebensmittelchemikern und –chemikerinnen Interviews zu führen (weitere Infos: <http://www.gdch.de/strukturen/fg/lm/regio.htm>).