



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

**Wissenschaftlicher
Pressedienst Chemie**

12/13
6. März 2013

**PRESSE-
INFORMATION**

Pflanzliche Inhaltsstoffe und Biotoxine

Lebensmittelchemiker diskutieren in Berlin

Mitglieder des Regionalverbands Nordost der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker, treffen sich am 14. März. Bei der Arbeitstagung im Landeslabor Berlin-Brandenburg stehen vor allem pflanzliche Inhaltsstoffe und Biotoxine auf der Themenliste.

Am Landeslabor wie auch bei der Bundesanstalt für Materialforschung und -prüfung (BAM), wo die Vortragende Katrin Kittler tätig ist, befasst man sich derzeit u.a. mit der Gesundheitsgefährdung durch Cyanotoxine. Diese Stoffe werden von einigen Cyanobakterien, besser bekannt als Blaualgen, gebildet. Das Cyanotoxin Cylindrospermopsin (CYN) wird für eine Reihe von Vergiftungsfällen bei Mensch und Tier verantwortlich gemacht. Daher wird die Ausbreitung von Cyanobakterien in Binnengewässern mit Besorgnis betrachtet, denn solche Vergiftungen können durch Schlucken von größeren Mengen kontaminierten Wassers auftreten. Es wird aber auch vermutet, dass eine Aufnahme über pflanzliche Nahrung möglich ist, wenn die Anbauflächen für Gemüse mit kontaminiertem Wasser bewässert wurden.

Dieser Fragestellung geht man bei der BAM nach, wozu man selektivere und vor allem sensitive Analysenverfahren entwickeln muss. Kittler präsentiert Ergebnisse aus verschiedenen Pflanzenbewässerungsexperimenten. Diese zeigen, dass es möglich ist, das CYN über Nutzpflanzen in die Nahrungskette von Mensch und Tier gelangen kann. Bei den Experimenten wurden die Wurzelzonen von Grünkohl und Blattsenf bewässert.

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

Diesen Text können Sie im
Internet abrufen unter
<http://www.gdch.de>

Derartige Forschungsarbeiten werden am Landeslabor nicht durchgeführt. Hier kümmert man sich um vorsorgliche und anlassbezogene Untersuchungen der Badegewässer, in die auch das Cyanotoxin Microcystin einbezogen ist. Dieses kann beim Menschen Schleimhautreizungen bis hin zu allergischen Reaktionen auslösen und zeigt bei Aufnahme größerer Mengen auch leberschädigende Effekte. Eine entsprechende Überwachung der Gewässer ist damit von großer Bedeutung.

Weitere Informationen zur Lebensmittelchemischen Gesellschaft und den Regionaltagungen 2013 unter www.gdch.de/lchg.

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 über 2.800 Mitgliedern. Diese veranstaltet alljährlich den Deutschen Lebensmittelchemikertag - in diesem Jahr vom 16. bis 18. September in Braunschweig.