



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

**Wissenschaftlicher
Pressedienst Chemie**

02/14
17. Februar 2014

**PRESSE-
INFORMATION**

Glutenfreies Bier: Genuss für alle dank Spezialmalz

Lebensmittelchemiker tagen in Würzburg

Der Regionalverband Bayern der Lebensmittelchemischen Gesellschaft führt am 24. Februar an der Universität Würzburg seine 65. Arbeitstagung durch. Auf dem Programm der Tagung stehen Diskussionsvorträge aus den Bereichen Lebensmittelanalytik, Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität. Themen hierzu sind zum Beispiel der Herkunftsnachweis von Fleisch oder die toxikologische Wirkung von Schimmelpilzgiften. Besondere Aufmerksamkeit erhält ein Vortrag, der über eine spezielle Malzherstellung informiert. Durch diese Methode kann das Angebot und die Qualität von glutenfreiem Bier verbessert werden.

Zöliakiebetreffene leiden unter einer Glutenunverträglichkeit. Sie müssen sich deshalb ein Leben lang von glutenfreien Lebensmitteln ernähren, was eine erhebliche Einschränkung ihrer Lebensqualität bedeutet. Auch Bier gehört zu den Lebensmitteln, die für Zöliakiebetreffene nicht erlaubt sind, weshalb der Ruf nach qualitativ hochwertigem, glutenfreiem Bier laut ist. Dies ist Thema des Vortrags von Verena Knorr, Doktorandin an der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFAL) in Freising. Sie berichtet über die Herstellung von glutenfreiem Bier unter Beachtung des Reinheitsgebotes. Dazu müssen getreideeigene Peptidasen durch besondere Keimungsbedingungen bei der Malzherstellung aktiviert werden. Aus dem erhaltenen Spezialmalz wird dann ein enzymaktiver Malzextrakt hergestellt, der zum Abbau des in einer konventionellen Bierwürze vorliegenden Restglutens eingesetzt wird. Dadurch wird der Glutengehalt der Würze unter den Grenzwert von 20 mg Gluten/kg gesenkt, so dass das daraus hergestellte Bier als glutenfrei bezeichnet werden darf. Dadurch könnte in Zukunft die Qualität und das Angebot an glutenfreien Getränken

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>

für Zöliakiebetreffende verbessert werden. Die Arbeiten werden im Arbeitskreis von Professor Dr. Peter Köhler, stellvertretender Direktor der DFAL, in Zusammenarbeit mit dem Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der Technischen Universität München durchgeführt.

Das gesellschaftlich wichtige Thema glutenfreier Lebensmittel greift auch der Vortrag von Iris Lovric auf. Die Vortragende, ebenfalls Doktorandin im Arbeitskreis Köhler an der DFAL, berichtet in Würzburg über den "Einfluss von Redoxreagenzien und Enzymen auf die Eigenschaften glutenfreier Teige" und adressiert so den Bereich alltäglicher Nahrungsmittel.

Presseanfragen bitte an:

Dr. Michael Granvogl
Technische Universität München
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie
Lise-Meitner-Str.34
85354 Freising
michael.granvogl@tum.de

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) gehört mit rund 31.000 Mitgliedern zu den größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie hat 27 Fachgruppen und Sektionen, darunter die Lebensmittelchemische Gesellschaft, deren Aufgabe es ist, den Gedankenaustausch auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und deren Nachbardisziplinen zu fördern und fachliche Anregungen zu vermitteln. Zu diesem Zweck werden u.a. Tagungen der sechs Regionalverbände durchgeführt. Die Lebensmittelchemische Gesellschaft ist mit fast 2.900 Mitgliedern die größte Fachgruppe in der GDCh. Sie veranstaltet alljährlich den Deutschen Lebensmittelchemikertag – in diesem Jahr vom 22. bis 24. September in Gießen.