



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

**Wissenschaftlicher
Pressedienst Chemie**

12/14
21. März 2014

**PRESSE-
INFORMATION**

Der Chemiker als Lebensmittel-Detektiv

Lebensmittelchemiker tagen in Halle a. d. Saale

Am 27. und 28. März tagt der Regionalverband Süd-Ost der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der Gesellschaft Deutscher Chemiker in Halle a. d. Saale. Themen sind dabei unter anderem die Sicherheit und Kontrolle von Lebensmitteln. So werden die neuesten Analysemethoden zum Nachweis von Steroiden in Fleisch ebenso diskutiert, wie die Frage, wie das Mineralöl in die Schokolade kam.

Im Winter 2012 verdarb es Freunden süßer Naschereien den Appetit. Stiftung Warentest fand Mineralöl in der Schokolade aus Adventskalendern. Es war aus der Recycling-Pappverpackung in die Schokolade übergegangen. Rüdiger Helling, Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Dresden, stellt in Halle die Ergebnisse eines vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) geförderten Forschungsprojekts vor. Die Mineralöle stammten aus den Druckfarben wiederverwerteter Zeitungen. Und da im Recyclingprozess nur ein geringer Teil der Druckfarben entfernt wird, findet sich das Gros in der Recyclingpappe wieder. In Laborversuchen gingen bis zu 80 Prozent der in der Pappe enthaltenen Mineralöle in Lebensmittelproben über. Nur eine Schicht aus dem Kunststoff PET (Polyethylenterephthalat) zwischen Lebensmittel und Pappe stellte eine wirksame Barriere dar. PE (Polyethylen) und PP (Polypropylen) konnten einen Übergang nicht verhindern, senkten die Mineralölmenge im Lebensmittel aber, da sie die Öle adsorbierten.

Fleisch und Fleischwaren gehören mit einem Pro-Kopf-Verzehr von etwa 80 Kilogramm pro Jahr nach wie vor zu den Hauptbestandteilen der

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>

Ernährung in Deutschland und Europa. Da ist es für den Landwirt verführerisch, muskelaufbauende Masthilfsmittel, z. B. Steroide, einzusetzen, um den Fleischertrag seiner Tiere zu erhöhen. In der Europäischen Union ist die Anwendung solcher Substanzen im Gegensatz zu vielen anderen Staaten aufgrund des vorsorgenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes verboten. Zudem besteht die Pflicht landwirtschaftlich genutzte Tiere auf entsprechende Substanzen und ihre Rückstände zu prüfen. Dazu bedarf es geeigneter Analysemethoden. Werden künstliche Steroide eingesetzt, die sich in der Molekülstruktur von den natürlichen Vorbildern unterscheiden, ist ein sicherer Nachweis vergleichsweise einfach und führt zur Beanstandung des Produkts. Werden allerdings Steroide verwendet, die auch natürlich im Tier vorkommen, beispielsweise Testosterone und Östrogene, so ist der Nachweis einer absichtlichen Gabe ungleich schwieriger. In Halle zeigt Dr. Manfred Gensler, Thüringer Landesamtes für Verbraucherschutz, eine neu entwickelte Methode, mit der auch die Gabe natürlicher Testosterone durch Mengenvergleiche verschiedener Testosterone nachgewiesen werden kann. Sie wurde erst kürzlich im Rahmen des Nationalen Rückstandkontrollplans zur Untersuchung thüringischer Schlacht- und Erzeugerbetriebe eingesetzt. Die gute Nachricht: Keine der Proben musste beanstandet werden.

Aufgabe der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, der größten Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) ist es, den Gedankenaustausch auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und deren Nachbardisziplinen zu fördern und fachliche Anregungen zu vermitteln. Den sechs Regionalverbänden ist es ein besonderes Anliegen, den wissenschaftlichen Nachwuchs zu unterstützen und ihm Gelegenheit zu geben, wissenschaftliche Arbeiten in Form von Diskussions- und Posterbeiträgen zu präsentieren. Es soll ein möglichst umfassendes Spektrum an Themen angesprochen werden.

Die GDCh gehört mit rund 31.000 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 im September in Gießen.