



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

**Wissenschaftlicher  
Pressedienst Chemie**

17/14  
16. April 2014

**PRESSE-  
INFORMATION**

## **Die Seniorexperten Chemie treffen sich in Braunschweig**

### **Das menschliche Altern – ein Backprozess?**

**Das fünfte Jahrestreffen der Seniorexperten Chemie in der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) findet unter der Überschrift „Hightech und Spitzenforschung mitten in Deutschland“ vom 6. bis 8. Mai 2014 in Braunschweig statt. Schwerpunktthemen der Tagung, zu der über 200 Senioren und Seniorinnen erwartet werden, sind die Ernährung und die Gesundheit. Bestens verknüpft diese beiden Themen der Lebensmittelchemiker Professor Dr. Thomas Henle von der Technischen Universität Dresden. „Das menschliche Altern – ein Backprozess?“ lautet sein Vortrag, mit dem die Tagung eröffnet wird.**

Man schrieb das Jahr 1912, als der französische Biochemiker Louis-Camille Maillard erstmals die Reaktion beschrieb, die sich beim Erhitzen von Lebensmitteln zwischen Kohlenhydraten und stickstoffhaltigen Verbindungen abspielt und die Bräunung verursacht. Geruch, Geschmack und Aussehen von Brot beispielsweise sind abhängig von diesen chemischen Reaktionen beim Backprozess. Die Produkte der Reaktionen sind einerseits Glycotoxine, die ein potenzielles Ernährungsrisiko darstellen, andererseits werden auch positive Effekte im Körper den erhitzten und gebräunten Lebensmitteln zugeschrieben. Die Maillard-Reaktionen, so stellte man mittlerweile fest, treten auch im Organismus auf, und so untersucht man derzeit intensiv deren pathophysiologische Bedeutung, insbesondere bei Diabetes und Alterungsprozessen.

Dr. Axel Preuß, Leiter des Lebensmittel- und Veterinärinstituts Oldenburg des Niedersächsischen Landesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, stellt in seinem Vortrag die gefühlten und tatsächlichen Risiken bei derzeitigen Lebensmitteln vor. Er kommt zu dem

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>

Schluss, dass technische oder chemische Risiken, etwa Rückstände von Pestiziden oder Tierarzneimitteln, gegenüber mikrobiologischen Risiken, etwa durch Mykotoxine bei Schimmelbefall, maßlos überschätzt werden. Viele übertriebene Berichte in den Medien tragen dazu bei, Verbraucherinnen und Verbraucher zu verunsichern. Auch wenn die sachliche Aufklärung durch Fachwissenschaftler ein sehr schwieriges Unterfangen sei, so Preuß, sei die wissenschaftlich begründete Bewertung von vermuteten Problemen die einzige Möglichkeit, einer übertriebenen oder gar unbegründeten Verunsicherung in der Bevölkerung entgegen zu wirken.

In weiteren Vorträgen wird herausgearbeitet, worin sich Haut- und Gehirnzellen unterscheiden, was man unter Biomineralen versteht und wie die Biomineralisation abläuft, in wie weit die technische Photosynthese realisierbar und wirtschaftlich tragbar ist, ob natürliche Gashydrate künftig als Energierohstoff genutzt werden können, warum wir einige Menschen „gut riechen“ können und welche Vor- und Nachteile Süßstoffe haben.

Der Braunschweiger Chemieprofessor Dr. Henning Hopf versucht, Kreativprozesse, „zündende Funken“, in Entstehung und Verlauf anhand von Beispielen aus der Chemie zu verstehen. Ralph Thomas, der Leiter von „Volkswagen pro Ehrenamt“, zeigt an Beispielen das ehrenamtliche Engagement von VW-Seniorinnen und -Senioren auf, und der Präsident der Physikalisch-Technischen Bundesanstalt in Braunschweig, Professor Dr. Joachim Ullrich, erläutert die Metrologie im Wandel der Zeit.

Zudem werden zwei Abendvorträge angeboten: Am 6. Mai nimmt Professor Dr. Gerd Biegel vom Institut für Braunschweigische Regionalgeschichte der örtlichen Technischen Universität die Zuhörer auf eine Wanderung durch das historische Braunschweig mit. Auf eine Wanderung ganz anderer Art macht Professor Dr. Ulrich Nöhle aufmerksam: „Alle wollen zurück zur Natur – nur nicht zu Fuß“ heißt das Thema seines Vortrags am 7. Mai. Der Lebensmittelchemiker Nöhle stellt anfangs die Frage, wer in unserer Gesellschaft bestimmt, was richtig oder falsch ist, und kommt zu dem Schluss, dass die Medien, aber auch die Werbung, diesen Entscheidungsprozess maßgeblich beeinflussen. Der Verbraucher könne das durch die „Werbung á la Fachwerk-Bauernhof“ geprägte Image der Lebensmittelherstellung mit der Realität der Industrieproduktion nicht mehr zur Deckung bringen. So werde aus dem heutigen großindustriellen Normalzustand schnell ein „gefühlter Skandal“.

Damit nicht genug aus Wissenschaft und Gesellschaft: Die 18 angemeldeten Poster werden überwiegend von Mitgliedern des GDCh-Jungchemikerforums und der AG Junge LebensmittelchemikerInnen bestritten. Deren Bundessprecherin, Jasmin Bauerfeind, und der Sprecher des JCF-Regionalforums Braunschweig, Johannes Wefer, sprechen ebenso Grußworte wie die GDCh-Vizepräsidentin, Professor Dr. Barbara Albert, der SEC-

Vorsitzende, Dr. Horst Altenburg, die Leiterin der Abteilung Verbraucherschutz, Tiergesundheit und Tierschutz im Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Heidemarie Helmsmüller, und die Bürgermeisterin der Stadt Braunschweig, Cornelia Rohse-Paul.

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) ist mit rund 31.000 Mitgliedern eine der größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie unterhält 27 Fachgruppen und Sektionen, darunter die Sektion Seniorexperten Chemie (SEC) mit knapp 300 Mitgliedern. Die SEC wurde als Arbeitsgemeinschaft im Oktober 2006 ins Leben gerufen und bietet allen nicht mehr im Berufsleben stehenden Chemikerinnen und Chemikern die Möglichkeit zum gegenseitigen Austausch. Die Mitglieder der Sektion bringen ihre Erfahrungen in verschiedene Projekte ein, etwa internationaler Austausch, Schulpatenschaften zur Stärkung des naturwissenschaftlichen Unterrichts oder Öffentlichkeitsarbeit für eine bessere Wahrnehmung der Chemie.