



Grenzenlose Qualität

Profiling für sichere Lebensmittel

Der 43. Deutsche Lebensmittelchemikertag präsentiert neueste Analysemethoden für die Praxis.

Um Verbrechen aufzuklären, werden Profiler eingesetzt. Ihre Analysemethoden führen in den meisten Fällen zur Identifikation der Täter. Bandenkriminalität, Fälschungen und Betrug sind Delikte, die sich ebenfalls im globalen Markt der Lebensmittelherstellung etabliert haben.

Auch auf diesem Gebiet sind Profiler aktiv: Lebensmittelchemiker erforschen und entwickeln neueste Analysetechniken, um Behörden und Laboren modernste Methoden an die Hand zu geben im Kampf gegen die Lebensmittelkriminalität.

Food Profiling liefert sichere Ergebnisse

Das in Lasagne verarbeitete Pferdefleisch aus dem Jahr 2013 ist einer der bekanntesten Betrugsfälle im Bereich der globalen Warenströme. „Wir sind in der Lage mittlerweile Fleisch von insgesamt neun unterschiedlichen Tierarten in verarbeiteten Lebensmitteln zu identifizieren“, so Dr. Jens Brockmeyer, Westfälische Wilhelms-Universität Münster. Er hat mit seiner Forschungsgruppe eine weitere Methode zur Authentizitätskontrolle von Fleisch und Fleischprodukten entwickelt, die schnelle und sichere Ergebnisse liefert und zum sofortigen Einsatz in Routinelaboratorien bestimmt ist. Informationen auf Lieferpapieren und Verpackungen sind damit überprüfbar.

Authentizitätsprüfung entlarvt Fälscher

Viele Lebensmittel legen heute Tausende von Kilometern durch die ganze Welt zurück, bevor sie in den Regalen der deutschen Supermärkte liegen.

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 die Lebensmittelüberwachung bedeutet der weltweite Warenverkehr eine komplexe Detektivarbeit.

Der Lebensmittelchemiker Dr. Carsten Fauhl-Hassek, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), hat mit seinen Kollegen Pionierarbeit geleistet: „Weine verschiedener Klimazonen besitzen individuelle Fingerabdrücke“, so Fauhl-Hassek. „Wir können erkennen, ob ein Weintanker aus Australien Zwischenstopp in Indien gemacht hat oder im Cabernet-Sauvignon aus Argentinien EU-Überschüsse verschnitten sind“.

Fauhl-Hassek hat in den letzten Jahren daran mitgearbeitet, eine EU-Weindatenbank zu etablieren, die mittlerweile einen „hohen Präventiv-Charakter“ hat. Da findige Betrüger immer wieder neue Wege gehen, arbeiten die „Profiler“ des BfR laufend an der Fortentwicklung der Analyse-Methoden.

Identitätsprüfung für Verbrauchersicherheit

Die Identitätsprüfung von Lebensmitteln ist essentiell, da Verfälschungen auch zu gesundheitlichen Risiken für den Verbraucher führen können. Auch die geographische Herkunft spielt dabei eine Rolle. Erdbeeren, Kartoffeln und Spargel werden ebenso regelmäßig auf ihre Herkunft und Risikopotentiale untersucht wie Pistazien. Der Fund von Aflatoxinen (Pilzgifte) in iranischen Pistazien hat zu einem sofortigen Einfuhrstopp geführt. Daraufhin wurden verpflichtende Einfuhruntersuchungen für iranische Pistazien etabliert, die die Täter mit Falschdeklarationen der Herkunft zu umgehen suchten.

Sichere Analysetechniken, die nachweisen, ob Milchpulver mit Melamin belastet ist, sind ein weiteres Beispiel für die Bedeutung und Notwendigkeit von Food-Fingerprinting. Die stetige Forschungsarbeit der Lebensmittelchemiker dient ebenso der Sicherheit der Verbraucher wie dem Schutz der hohen Qualitäts- und Produktionsstandards, die in Deutschland etabliert sind.

Zum Veranstalter

Um diese und weitere neueste wissenschaftliche Erkenntnisse und Entwicklungen zu diskutieren, treffen sich vom 22. bis 24. September 2014 in Gießen 500 hochrangige Lebensmittelchemiker von Universitäten und anderen Forschungseinrichtungen, aus der privaten und amtlichen Lebensmittelüberwachung sowie aus der Industrie. Am Abend des ersten Veranstaltungstages wird Prof. Dr. Hubertus Brunn, Direktor des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor, in einem öffentlichen Abendvortrag allen interessierten Verbraucherinnen und Verbrauchern einen Einblick in die Arbeiten der hessischen Lebensmittelüberwachung geben. Der Vortrag findet um 19.00 Uhr in der Aula der Universität Gießen statt.

Veranstalter des 43. Deutschen Lebensmittelchemikertages ist die Lebensmittelchemische Gesellschaft (LChG), die größte Fachgruppe innerhalb der Gesellschaft Deutscher Chemiker

(GDCh). Die Lebensmittelchemie stellt eine forschungsstarke Disziplin dar, in der sowohl grundlagenorientierte Wissenschaft betrieben wird als auch neueste wissenschaftliche Erkenntnisse genutzt werden, um praktikable Lösungen für die Herausforderungen des Verbraucherschutzes anbieten zu können.

Hier finden Sie das Programm der Tagung der LChG:

<https://www.gdch.de/veranstaltungen/tagungen/tagungen-2014/43-lch-tag.html>

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Frau Maren Mielck, Öffentlichkeitsarbeit GDCh

Tel.: +49 69 7917-327

Fax: +49 69 7917-1327

E-Mail: m.mielck@gdch.de