



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

**Wissenschaftlicher  
Pressedienst Chemie**

18/15  
9. März 2015

**PRESSE-  
INFORMATION**

## **Arbeitstagung in Nordrhein-Westfalen**

### **Profil und Bedeutung der Lebensmittelchemie**

**Was zeichnet die Lebensmittelchemikerin und den Lebensmittelchemiker aus? Wie wirkt sich die interdisziplinär ausgerichtete, universitäre Ausbildung mit oder ohne anschließende staatliche Zertifizierung auf das Berufsbild aus? Der Regionalverband Nordrhein-Westfalen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft versucht hierauf mit seiner diesjährigen Arbeitstagung am 18. März an der Heinrich-Heine-Universität in Düsseldorf Antworten zu finden. Die Folgen der in NRW beabsichtigten Reduzierung von bislang staatlich garantierten Ausbildungsplätzen zum Zweiten Staatsexamen werden sicherlich kontrovers diskutiert werden, weil das Land nur noch für den staatlich interessanten, eigenen wissenschaftlichen Nachwuchs ausbilden und die Universitäten aus der Ausbildungs- und Prüfungsordnung entlassen will.**

Referentinnen und Referenten aus der Industrie und dem Handelslabor wollen daher aufzeigen, was Lebensmittelchemiker kennzeichnet – Betätigungsfelder sind vor allem das Qualitätsmanagement und der Verbraucherservice. Gute Kenntnisse im Lebensmittelrecht werden in der Industrie genauso benötigt wie in einem staatlichen Untersuchungsamt; denn schließlich sind auch Kosmetika und deren rechtliche Bewertung seit langem ein fester Bestandteil des lebensmittelchemischen Portfolios, wie das Beispiel der Studienbegleitung für die Hauttestung von Stoffen zeigt. Die amtliche Lebensmittelkontrolle vor Ort durch Vollzugsbehörden wird besonders beleuchtet. Hier brechen in Düsseldorf die Lebensmittelkontrolleure eine Lanze für die Lebensmittelchemiker. Und auch die Juristen zeigen, welches Handwerkzeug Lebensmittelchemiker

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>

aus Sicht der Justiz benötigen und in welchen Strafverfahren sie eine wertvolle Sachverständigenhilfe sind.

Am wissenschaftlichen Programm zeigt sich die Bandbreite des lebensmittelchemischen Profils. Welcher Satz an Techniken zur Verfügung steht, um Gefahren für den Menschen zu identifizieren und Risiken abzuschätzen, wird erkennbar an der Allergieforschung zur Identifizierung von Nussallergenen, aber auch an der aktuellen Untersuchung und Bewertung von Loom Bands. Diese bei Kindern und Jugendlichen trendigen Kunststoffringe werden zu Armbändern gehäkelt und stellen eine potentielle Gefahr durch Migration von z.B. Mineralölbestandteilen durch die Haut dar. Positive Wirkungen durch Lebensmittelinhaltsstoffe werden in größeren Studien am Menschen untersucht. So wird zurzeit geklärt, ob ein Supplement bestehend aus zwei Carotinoiden oder gar ein Grünkohlextrakt effektiver die altersbedingte Veränderung des Augenhintergrundes bei der Makula-Degeneration beeinflusst. Bei all diesen Forschungsfragen bleiben analytische Fragestellungen für den Lebensmittelchemiker grundsätzlich ein wesentliches und herausforderndes Arbeitsgebiet, wie die Posterbeiträge bei der Düsseldorfer Tagung eindrucksvoll zeigen. Wie bedeutsam die Lebensmittelchemie für den naturwissenschaftlichen Unterricht an Schulen ist, wird schließlich durch die Chemiedidaktik demonstriert. Chemische Konzepte sollen in der Schule schon früh sichtbar gemacht werden, um Schüler später in die Lage zu versetzen, naturwissenschaftliche Fragen zu identifizieren und zukünftig an gesellschaftlichen Diskussionen partizipieren zu können.

### **Öffentlicher Abendvortrag**

Schlusspunkt der eintägigen Arbeitstagung ist der öffentliche Vortrag von Dr. Helge Bergmann, Bassenheim, der sich seine Gedanken zum wichtigsten Lebensmittel, dem Wasser, macht. Welche Wirkungen auf den menschlichen Körper sind vom Wasser zu erwarten? Was suggeriert die Werbung? Wasser – Lebensmittel oder Heilmittel? Alle Interessierten sind hierzu um 17:30 Uhr herzlich eingeladen: Universitätsstraße 1, Gebäude 23.01, Hörsaal 3D.

Weiterführende Informationen finden sich unter <https://www.gdch.de/netzwerkstrukturen/fachstrukturen/lebensmittelchemische-gesellschaft/regionalverbaende.html>.

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 14. bis 16. September in Karlsruhe.