



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

**Wissenschaftlicher
Pressedienst Chemie**

09/16
1. März 2016

**PRESSE-
INFORMATION**

Nanopartikel, die unter die Haut gehen, und vieles mehr

Lebensmittelchemiker diskutieren auch über Bier

Am 9. März 2016 treffen sich rund 120 Lebensmittelwissenschaftler aus Forschung, Industrie und Handelslaboratorien zu einer Arbeitstagung der Lebensmittelchemischen Gesellschaft Nordrhein-Westfalen an der Hochschule Niederrhein in Mönchengladbach und diskutieren über neue Erkenntnisse zu Wirkungen von Lebensmittelinhaltsstoffen beim Menschen.

Inwieweit ausgesuchte Kakao-inhaltsstoffe bei Gesunden mit erhöhtem Risiko für eine Herz-Kreislauf-Erkrankung den Blutdruck zu senken vermögen, und wie der Forschungsstand zu den protektiven Wirkungen von Pflanzeninhaltsstoffen nach Jahren intensiver Forschung aussieht, wird genauso zur Sprache gebracht, wie die antioxidativen Eigenschaften von Obst- und Gemüse-Smoothies, die sich auf den Gesundheitszustand beim Menschen hilfreich auswirken können. Schließlich muss für die Vermarktung gefragt werden, wie solche Lebensmittel hergestellt werden können, um eine ausreichende Lagerstabilität und Haltbarkeit zu erzielen. Lebensmittelchemiker und Ernährungswissenschaftler der Hochschule Niederrhein werden hierzu ihre jeweiligen Sichtweisen abgeben.

Staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker sind zudem Experten für den gesundheitlichen Verbraucherschutz und stellen herausfordernde neue Analysetechniken zur Verfügung, um potentiell gefährdende Stoffe zu erfassen und toxikologisch und rechtlich zu bewerten. So werden schnelle und neuartige Techniken zur Identifizierung von Schimmelpilzgiften im menschlichen Blut entwickelt, um die Belastungssituation zum Beispiel ausgehend von Kaffee zu erfassen. Auch Nanopartikel und Schwermetalle in Tattoofarben müssen untersucht werden, weil diese Stoffe tief in die

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>

Haut verbracht werden, wo sie noch unklare negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit ausüben können.

Staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker sind eine wertvolle Hilfe bei amtlichen Lebensmittelkontrollen vor Ort; sie unterstützen die Überwachung und die Wirtschaft durch ihre fundierte rechtliche Expertise und sichern in der lebensmittelherstellenden Industrie die Qualität. Das macht die Tagungssession zur Berufskompetenz und Berufsbildung deutlich.

Die AG Junge Lebensmittelchemiker wird im Rahmen der Tagung einen einstündigen Workshop anbieten. Hierin wird es in einer Podiumsdiskussion zu „500 Jahren deutsches Reinheitsgebot“ um die Frage gehen, ob das älteste Lebensmittelgesetz, das am 23. April 1516 in Ingolstadt verfügt wurde, ein schützenswertes Kulturgut oder eine unzeitgemäße Diskriminierung des deutschen Biermarktes ist. Vertreter aus Wirtschaft, Forschung und Überwachung machen sich gemeinsam Gedanken zur Reinheit des deutschen Bieres. Ob auch Glyphosat zur Sprache kommt? Zu dieser öffentlichen Diskussion sind alle interessierten Tagungsteilnehmer herzlich eingeladen. Sie findet um 12:45 Uhr im Gebäude O E02 der Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, Rheydterstr. 277, in Mönchengladbach statt. Eigentlicher Tagungsort ist das Audimax V2 der Hochschule Niederrhein, Webschulstr. 41-43, Mönchengladbach.

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

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) gehört mit über 31.000 Mitgliedern zu den größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie hat 28 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 12. bis 14. September in Freising-Weihenstephan.

