



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

**Wissenschaftlicher
Pressedienst Chemie**

32/16
26. Juli 2016

**PRESSE-
INFORMATION**

Lebensmittel unter der wissenschaftlichen Lupe

Verbraucher erwarten Authentizität und verlässliche Kennzeichnung

Wenn vom 14. bis 16. September der Deutsche Lebensmittelchemikertag 2016 im oberbayerischen Freising-Weihenstephan abgehalten wird, kommt natürlich auch das Deutsche Reinheitsgebot zur Sprache, das nunmehr seit 500 Jahren besteht. Die Lebensmittelchemische Gesellschaft, Organisatorin der Tagung, will dabei weniger den Blick zurück wenden, als vielmehr fragen, ob sich denn überhaupt sicher nachweisen lässt, dass ein Bier nach traditionellem Verfahren gebraut wurde. Hier ist die Lebensmittelanalytik gefragt, deren neueste Entwicklungen und Anwendungen vorgetragen und diskutiert werden, beispielsweise auch mit Bezug auf die Aromaforschung, die einen thematischen Schwerpunkt der Tagung bildet.

In Deutschland dürfen zur Herstellung von untergärigem Bier nur Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe, bei obergärigem Bier auch Malz aus anderen Getreidesorten (außer Reis, Mais und Darr) verwendet werden. Zugemischt werden dürfen ferner Kohlendioxid und Stickstoff, bei obergärigem Bier auch Zucker. Außerhalb Deutschlands werden häufig Zusatzstoffe und Malzersatzstoffe eingesetzt. Werden diese Biere im Herstellungsland als Bier bezeichnet, darf diese Bezeichnung auch in Deutschland übernommen werden, sofern die enthaltenen Zutaten im Zutatenverzeichnis kenntlich gemacht sind.

Weil es für viele Verbraucher in Deutschland wichtig ist, traditionelle, ökologisch hergestellte Produkte aus der Region zu konsumieren, muss die amtliche Lebensmittelüberwachung in diesem Fall der Herausforderung

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>

nachkommen, die Authentizität des Bieres eindeutig nachzuweisen. Durch Anpassung der Methode der Kernspinresonanzspektroskopie (NMR-Spektroskopie) gelingt es den Lebensmittelanalytikern mittlerweile, mit sehr geringem Aufwand und in kurzer Zeit Abweichungen von der Deklaration zu erkennen. Inhaltsstoffe, die die Qualität des Biers ausmachen, können ebenfalls mengenmäßig bestimmt werden.

Authentizität erwartet der Verbraucher auch beim Geschmack. Oft steigt der Genuss, wenn ein authentisches Geschmackserlebnis wahrgenommen wird. Natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte und Lebensmittel mit aromatisierenden Eigenschaften prägen den Geschmack. Hier spielt die Herkunft der verwendeten Rohstoffe eine Rolle, aber für die Qualität entscheidend sind auch Verarbeitungs- oder Reifungsprozesse. Für die Lebensmittelindustrie ist es beispielsweise eine Herausforderung, eine sensorische Authentizität trotz natürlicher Schwankungsbreiten aufrecht zu erhalten, die eine global vernetzte Land- und Lebensmittelwirtschaft mit sich bringt.

Eine Verordnung versucht EU-weit zu verhindern, dass der Verbraucher mit Blick auf die tatsächliche Herkunft von natürlichen Aromen irreführt wird. Bei der amtlichen Überwachung von Aromen zeigt sich aber, dass die rechtlichen Vorschriften verschiedene Ungenauigkeiten und Definitionslücken aufweisen. Verstöße von Lebensmittelherstellern gegen diese Verordnung können zudem in vielen Fällen analytisch noch nicht erfasst werden. Unter solch unwirksamen Kontrollen leidet eine objektive Beurteilung, was für Aromen- und Lebensmittelhersteller, für Handelslabore und die amtliche Überwachung gleichermaßen unbefriedigend ist. In Freising-Weihenstephan wird darüber diskutiert, welche Konsequenzen sich daraus ergeben.

Auf dem diesjährigen Deutschen Lebensmittelchemikertag werden rund 500 Lebensmittelchemiker aus Wissenschaft, Überwachung und Industrie über 27 Vorträge und ca. 200 Posterbeiträge diskutieren. Weitere wichtige Themen werden moderne biotechnologische Herstellverfahren, die Rückstandsanalytik, bioaktive Lebensmittelinhaltsstoffe sowie das Freihandelsabkommen TTIP und „Glyphosat & Co“ sein.

Weitere Informationen zur Tagung unter www.gdch.de/lchtag2016.

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. Die Lebensmittelchemische Gesellschaft ist mit 2.900 Mitgliedern die größte Fachgruppe in der GDCh.