



Dioxine und Biotoxine, Geschmack und Sensorik

Dioxine und Biotoxine, Geschmack und Sensorik
Lebensmittelchemiker tagen in Münster
Lebensmittelchemiker aus Nordrhein-Westfalen treffen sich in diesem Jahr an der Universität Münster zu ihrer Arbeitstagung. In der eintägigen Veranstaltung am 6. März, die von Juliane Becker vom nordrhein-westfälischen Ministerium für Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz eröffnet wird, werden u.a. die Themen Dioxin, Arsen und marine Biotoxine angesprochen. Im abschließenden öffentlichen Abendvortrag wendet sich Professor Dr. Guido Ritter, Ernährungswissenschaftler an der Fachhochschule Münster, der Lebensmittelensorik zu. Unter der Überschrift "Geschmack ist mehr als Schmecken?..." stellt er eine interdisziplinäre Wissenschaft vor, die sich im Aufbruch befindet. Ritter zeigt anhand aktueller Beispiele, welche Bedeutung der Sensorik bei der Prüfung und Entwicklung von Lebensmitteln und der Prägung von Ernährungsstilen zukommt. Und warum steht das Thema Dioxin auf dem Programm der Tagung des Regionalverbands Nordrhein-Westfalen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft? Professor Dr. Peter Fürst vom Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe (CVUA-MEL) gibt darauf kurz und prägnant mit seinem Vortragstitel Antwort: "Nach dem Dioxin ist vor dem Dioxin". Fürst zeigt exemplarisch Dioxinfälle der vergangenen 15 Jahre auf, die einige Fragen aufgeworfen haben, beispielsweise, ob die Situation in Deutschland schlimmer als in anderen Ländern ist oder ob bei uns mehr Lebensmittel und Futtermittel auf Dioxine und PCB untersucht werden, ob die Frage nach der Verhältnismäßigkeit falsch beantwortet wird (die Höchstmengen sind nicht toxikologisch begründet!) oder ob die in den Medien häufig gebrauchte völlig falsche Formulierung "verseuchte" Lebensmittel die Verbraucher verunsichert. Es ist zu hoffen, so Fürst, dass die Diskussionen über nötige Maßnahmen zur Verbesserung der Futtermittel- und Lebensmittelsicherheit auf nationaler und internationaler Ebene nicht im Sande verlaufen. Anorganisches Arsen, seit 1987 als Humankarzinogen klassifiziert, stellt für die Bevölkerung auch heute noch ein Gesundheitsrisiko dar. Neben Trinkwasser sind Reis und Fisch die Hauptexpositionsquellen. In Deutschland existieren nur für Mineral-, Trink- und Tafelwasser Grenzwerte für Arsen, weswegen die Bevölkerung dem Risiko einer chronischen Belastung durch Arsen ausgesetzt ist. Chronische Effekte aufgrund einer Langzeitexposition mit niedrigen Dosen werden jetzt an Zellen studiert. Am Institut für Lebensmittelchemie der Universität Münster hat man einen Forschungsschwerpunkt auf die Epigenetik gelegt und betrachtet die dynamischen Veränderungen im Erbgut, um Einblicke in den bislang nicht identifizierten Wirkmechanismus der arsenvermittelten Kanzerogenese zu erhalten. Marlies Unterberg aus der Arbeitsgruppe von Professor Dr. Tanja Schwerdtle zeigt in ihrem Vortrag die Komplexität der Untersuchungsmethoden auf. Biotoxine - ein Problem trotz Fanggewässermonitorings? fragt Oliver Keuth vom CVUA-MEL in seinem Vortrag "Untersuchung auf lipophile marine Biotoxine von im Handel befindlichen Schalentieren im Regierungsbezirk Münster". Die gute Nachricht zuerst: Grenzwertüberschreitungen konnten bislang noch nicht festgestellt werden. Jedoch gibt der Anstieg an sogenannten toxischen Algenblüten in den letzten beiden Jahrzehnten zu denken. Während solcher Algenblüten steigt die Toxinkonzentration deutlich an, und die Toxine reichern sich dann in zweischaligen Weichtieren (Muscheln) an. Analytisch konnten so immer wieder unterschiedlich hohe Gehalte an lipophilen Toxinen in Muscheln nachgewiesen werden. Eine Weiterentwicklung der Analyseverfahren hält Keuth für unbedingt erstrebenswert, um in Zukunft alle Toxine sicher nachweisen zu können. Aufgabe der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, der größten Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) ist es, den Gedankenaustausch auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und deren Nachbardisziplinen zu fördern und fachliche Anregungen zu vermitteln. Den sechs Regionalverbänden ist es ein besonderes Anliegen, den wissenschaftlichen Nachwuchs zu unterstützen und ihm Gelegenheit zu geben, wissenschaftliche Arbeiten in Form von Diskussions- und Posterbeiträgen zu präsentieren. Es soll ein möglichst umfassendes Spektrum an Themen angesprochen werden. Die GDCh gehört mit über 30.000 Mitgliedern zu den größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie hat 27 Fachgruppen und Sektionen, darunter die Lebensmittelchemische Gesellschaft mit über 2.800 Mitgliedern. Diese veranstaltet alljährlich den Deutschen Lebensmittelchemikertag - in diesem Jahr vom 16. bis 18. September in Braunschweig. Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) Varrentrappstr. 40-42 60486 Frankfurt/Main Deutschland
Telefon: (069) 7917-0
Telefax: (069)-7917 232
Mail: gdch@gdch.de
URL: www.gdch.de
pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pnr_522932" width="1" height="1">

Pressekontakt

Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh)

60486 Frankfurt/Main

gdch.de
gdch@gdch.de

Firmenkontakt

Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh)

60486 Frankfurt/Main

gdch.de
gdch@gdch.de

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker bündelt die Interessen und Aktivitäten der Chemiker in Deutschland. Eine ihrer Aufgaben ist es, das Wissen, das ihre Mitglieder während des Studiums erworben haben, ein Berufsleben lang zu erweitern und den neuen Erkenntnissen anzupassen. Die Halbwertszeit chemischen Wissens liegt heute bei wenigen Jahren. Daher vermittelt die GDCh auf vielfältige Weise die neuesten Erkenntnisse der chemischen Forschung.