

Pferdefleisch, Bubble Tea und Schlankheitsmittel

Pferdefleisch, Bubble Tea und Schlankheitsmittel
Lebensmittelchemiker tagen in Karlsruhe
Der Regionalverband Südwest der Lebensmittelchemischen Gesellschaft wird auf seiner Arbeitstagung am 19. und 20. März am Karlsruher Institut für Technologie u.a. den jüngst schwelenden Pferdefleischskandal zum Thema machen. Daneben stehen u.a. Diskussionsvorträge zu den Themen Zusatzstoffen, Überwachung, Toxikologie, Rückstände und Analytik auf dem Programm. Auch die Problematik der aktuellen Schlankheitsmittelwerbung durch unerwünschte Spam-E-mails wird in der badischen Metropole diskutiert.
Den aktuellen Skandal um nicht deklariertes Pferdefleisch in Lebensmitteln nimmt Dr. Martin Mehl von der R-Biopharm AG in Darmstadt zum Anlass, über Tierartendifferenzierung zu berichten. Er zeigt, dass die schnell einsetz- und durchführbare molekularbiologische Analytik von Produkten verschiedener Tierarten in Lebensmitteln während des europäischen Pferdefleischskandals schnelle Reaktionen staatlicher und privater analytischer Labore ermöglicht hat. Angewendet wurde und wird die Methode der real-time PCR, mit der aus den Lebensmittelproben gewonnene tierartenspezifische DNA-Sequenzen vervielfältigt und so zuverlässig detektiert werden. Dadurch wird die gesuchte Tierart in Rohfleischwaren oder Fertigprodukten identifiziert. Bei diesem Verfahren können Spuren von unter einem Prozent nachgewiesen werden. Diese mit nur geringem Aufwand verbundene Technologie wird mittlerweile routinemäßig eingesetzt und ist ein geeignetes Werkzeug, die Lebensmitteldeklaration zu überprüfen.
Dr. Dirk Lachenmeier greift in seinem Vortrag "1H-NMR-Screening von Bubble Tea: Frei von Giftspuren", jedoch voll von nicht deklarierten Zusatzstoffen" eine immer noch aktuelle Problematik auf. Lachenmeier, tätig am CVUA (Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt) in Karlsruhe, stellt die Ergebnisse seiner Untersuchung von 36 verschiedenen Bubble Tea Sorten vor. Dabei bringt der Vortragende die gute Nachricht mit, dass keine der Proben unzulässige Giftstoffe enthielt. Als Problem sieht Lachenmeier jedoch die Zahl an nicht ausreichend deklarierten - da gesetzlich nicht verlangt - Zusatzstoffen. So sind die Tees meist mit Konservierungsstoffen versehen, diese werden jedoch im offenen Verkauf nicht einzeln aufgeschlüsselt. Zudem enthalten sie fast durchgängig Koffein. Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke sind in der Regel mit einem entsprechenden Hinweis zu versehen. Dies gilt aufgrund der aktuellen Gesetzeslage jedoch nicht für Bubble Teas als Erfrischungsgetränke auf Grundlage von Tee. Zudem enthalten die Produkte eine ganze Reihe von Zuckern. So finden sich in den Getränken neben Fruktose und Glukose auch die Mehrfachzucker Saccharose und Maltose. 40 Prozent der Proben enthielten zudem neben dem Zucker auch noch den Süßstoff Acesulfam-K. Lachenmeier kommt daher in seinem Vortrag zu dem Schluss, dass Bubble Teas, auch wenn keine Giftstoffe nachgewiesen werden konnten, vor allem aufgrund des hohen Zuckergehaltes für Kinder und Jugendliche ein durchaus problematische Getränke sind.
Ein weiteres aktuelles Thema greift Julia Hengen, ebenfalls tätig am CVUA in Karlsruhe, auf: das Schlankheitsmittelmarketing durch Spam-E-mails. Nach Erkenntnissen der Rechercheure und Sachverständigen im Forschungsprojekt Internethandel des CVUA werden im Lebensmittelbereich über Spam-E-mails hauptsächlich Nahrungsergänzungsmittel, insbesondere aber sogenannte Schlankheitsmittel beworben. Eine Pilotstudie vermittelt einen ersten Überblick über das Angebot dieser Warengruppe. Dazu wurden 575 Spam-E-mails über Schlankheitsmittel ausgewertet. Fazit: Insbesondere wenn die Werbung aus unbekanntenen Kanälen wie Spam-E-mails erfolgt, kann man den Verbraucher nur warnen, fragwürdige Schlankheitsmittel aus dem Internet zu bestellen. Denn es besteht eine unmittelbare Gefahr der Beeinträchtigung der Gesundheit.
Dr. Johannes Kemme vom Hessischen Landeslabor Kassel wird in seinem Vortrag darauf aufmerksam machen, dass vermehrt koffeehaltige Getränkepulver auf dem Markt sind, die angeblich das Abnehmen zum Kinderspiel werden lassen. Von 50 derartigen Produkten wurden bei der Einfuhr am Frankfurter Flughafen Proben entnommen und im Labor analysiert. Dabei wurden in den meisten Proben nicht-deklarierte und nicht-zugelassene Arzneistoffe gefunden, die eine appetithemmende oder abführende Wirkung haben. Gefunden wurden insbesondere Phenolphthalein, Sibutramin und Didesmethylsibutramin. Die ermittelten Konzentrationen liegen so hoch, dass durch den Verzehr einer Portion (Abnehm-)Kaffee bereits bis zum Doppelten der früher in Arzneimitteln enthaltenen Tagesdosierung aufgenommen wird.
Weitere Informationen zur Lebensmittelchemischen Gesellschaft und den Regionaltagungen 2013 unter www.gdch.de/lchg.
Die Tagungen der Regionalverbände der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, der größten Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh), sollen Lebensmittelchemiker auf den neuesten Stand des Wissens bringen und den Gedankenaustausch fördern. Die GDCh gehört mit rund 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.
Kontakt:
Dr. Renate Hoer
Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V.
Öffentlichkeitsarbeit
Tel. +49 69 7917-493
Fax +49 69 7917-1493
Email: pr@gdch.de


Pressekontakt

Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh)

60486 Frankfurt/Main

pr@gdch.de

Firmenkontakt

Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh)

60486 Frankfurt/Main

pr@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.