

Pressemitteilung vom 15. April 2005

Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln

Im Rahmen der Steinbeis-Impulstage Elbe-Weser-Region fand am Donnerstag, den 14. April 2005, im Königin-Christinen-Haus in Zeven die Veranstaltung „Schnelltests zur Bestimmung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln“ statt. Wirtschaftsförderer Christoph Reuther und Geschäftsführer Arne Engelke-Denker, Steinbeis-Transferzentrum Stade, begrüßten hierzu die Teilnehmer in Zeven. Die Samtgemeinde Zeven kooperiert seit rund fünf Jahren mit dem Steinbeis-Transferzentrum in Stade.

Frau Prof. Dr. Christiane Wittmann vom Steinbeis-Transferzentrum Bioprozessanalytik in der Lebensmittelproduktion von der Fachhochschule Neubrandenburg informierte die überwiegend in der Lebensmittelindustrie tätigen Teilnehmer, über verschiedenste Testverfahren unter Berücksichtigung der derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen.



Teilnehmer des Steinbeis-Impulstags in Zeven
Foto: Andreas Kurth, Zevener Zeitung

Durch die Novel-Food-Verordnung und die Lebensmittelhygieneverordnung aus dem Jahr 1997 mit dem HACCP-Konzept als wesentlichem Bestandteil sowie durch stetige Änderungen im Bereich der Zusatzstoffregelungen ist auf der einen Seite das Bedürfnis des Verbrauchers nach Sicherheit sowie auf Seiten der Lebensmittelhersteller die Frage der richtigen Kennzeichnung der Lebensmittel in den Vordergrund gerückt worden. Es besteht durch das höhere Maß an „Eigenverantwortung“ bezüglich der Produkthaftung beim Hersteller ein direkter Bedarf an Inline-Sensoren zur Prozesskontrolle, um gleichbleibend hohe Qualität sowie Produktsicherheit zu gewährleisten. Auf der anderen Seite steht der Wunsch des Verbrauchers nach immer vollständigerer und damit umfassender Information über das fertige Produkt, dem auch der Gesetzgeber z. B. mit der QUID-Regelung sowie der Kennzeichnung von Novel Food immer stärker entgegenkommt.

Im Rahmen der Veranstaltung wurden bereits existierende Inline-Sensoren für Prozessbedingungen und die Anforderungen an diese Geräte anhand einiger Beispiele (Einsatz von NIR-Spektrometern, elektronischen Nasen u. a. näher beleuchtet. Ferner wurden aktuelle Trends an unterschiedlichen Nachweisverfahren, die zur Schnelltestentwicklung prinzipiell geeignet sind, anhand einiger Anwendungen im Lebensmittelbereich diskutiert:

- 1) Enzymatische Verfahren (z. B. Test zum Nachweis biogener Amine in Lebensmitteln),
- 2) Immunchemische Methoden und DNA-basierter Nachweis (Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen am Beispiel von Bt-Mais; Nachweis von Antibiotika-Rückständen nach dem FLORIDA-Prinzip) sowie
- 3) Physikalischer Sensor (Erfassung der Nutzungsdauer von Fetten und Ölen über polare Verbindungen)