

Nachrichten - Detailansicht zum Thema:

Kaffeefilter, Nussallergene und Gesundheitsschutz

Düsseldorf - 11.03.15

BY: DR. O. AUST

Gehen aus häuslichem Backpapier, dem Kaffeefilter oder dem Muffinbackförmchen den Menschen gefährdende Mineralöle auf das Lebensmittel über? Wie sicher sind die aktuell trendigen Kunststoffringe, die zu bunten Armbändern gehäkelt werden. All diese Fragen versuchen Lebensmittelchemiker durch Laboruntersuchungen und rechtliche Bewertungen zu beantworten. Am 18. März treffen sich an der Heinrich-Heine-Universität Lebensmittelchemiker aus Industrie und Handelslabor zur Arbeitstagung der Lebensmittelchemischen Gesellschaft des Regionalverbandes NRW.

Staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker sind Schnittstellen-Experten für Fragen zu Lebensmittel-, Kosmetik- und Bedarfsgegenstände-Inhaltsstoffe, deren Analytik, deren rechtliche Bewertung und deren Gefahren- und Wirkungsanalysen in vielen Zusammenhängen unverzichtbar sind: Protektion bei UV-Beeinflussung der Haut, Klärung von Schutzmechanismen durch Lebensmittelinhaltsstoffe bei kardio-vaskulären, dermatologischen und ophthalmologischen Ereignissen sowie Fragen zur Hygiene. Sie sind Sie für die Bereiche des Verbraucher- und Gesundheitsschutzes unverzichtbar.

Für den gesundheitlichen Verbraucherschutz werden hierzu staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker auf hohem Niveau ausgebildet, um Gefahren zu identifizieren und Risiken abzuschätzen. Sie sind eine wertvolle Hilfe bei amtlichen Lebensmittelkontrollen vor Ort, unterstützen als amtliche Sachverständige Justizbehörden und sichern auch in der lebensmittelherstellenden Industrie die Qualität.

Die Lebensmittelchemie betrifft viele Bereiche unseres Alltags: In der Allergieforschung entwickeln Lebensmittelchemiker Techniken zur Identifizierung von Nussallergenen. Mit Blick auf die Risikoabschätzung durch die Exposition der Verbraucher mit Schimmelpilzgiften aus Lebensmittel, beschreiben sie Diagnostiken, um im menschlichen Urin die Belastung mit Schimmelpilz-Toxinen und deren Abbau- und Umwandlungsprodukte nachzuweisen.

Auch protektive Wirkungen durch Lebensmittelinhaltsstoffe werden in größeren Studien am Menschen untersucht. So wird zurzeit geklärt, ob ein Supplement bestehend aus 2 Carotinoiden oder ein gar ein Grünkohlextrakt effektiver die altersbedingte Veränderung des Augenhintergrundes bei der Makula-Degeneration beeinflusst.

Schlusspunkt der eintägigen Arbeitstagung ist der öffentliche Vortrag von Dr. Helge Bergmann, Bassenheim, der sich seine Gedanken zum wichtigsten Lebensmittel, dem Wasser, macht. Welche Wirkungen auf den menschlichen Körper sind vom Wasser zu erwarten? Was suggeriert die Werbung? Wasser – Lebensmittel oder Heilmittel? Alle Interessierten sind hierzu um 17:30 Uhr herzlich eingeladen: Universitätsstraße 1, Gebäude 23.01, Hörsaal 3D.

Die Tagung findet statt in Gebäude 23.01 Hörsaal 3 D auf dem Campus der HHU. Für das wissenschaftliche Programm wird eine [Anmeldung erbeten](#).

Kontakt:

Dr. Olivier Aust, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA-RRW), E-Mail: [Olivier.Aust\(at\)cvua-rrw.de](mailto:Olivier.Aust(at)cvua-rrw.de), Telefon: +49 (2151) 8492483
Telefax: +49 (2151) 8494042