Guten Appetit - Lebensmittelsicherheit hat Priorität
11.10.2011

Beitrag zum Thema Lebensmittelsicherheit. Auf der BIOTECHNICA (11.-13. Oktober 2011/Hannover) geht es unter anderem um Verfahren, die dem Endverbraucher mehr Sicherheit geben soll, wenn es um die Themen Verunreinigungen, Bakterien oder Unverträglichkeit geht.

Leadin
Das Thema Gesundheit spielt für viele von uns eine immer wichtigere Rolle, auch wenn es ums Essen geht. Doch hier hat Gesundheit nicht nur etwas mit Salat, Gemüse und Co. zu tun. Auch für Themen wie Unverträglichkeit, Verunreinigungen oder Bakterien werden wir Deutschen immer sensibler. Ehec hat uns beispielsweise Anfang des Jahres wachgerüttelt. Das Thema Lebensmittelsicherheit ist auch ein Schwerpunktbereich auf der BIOTECHNICA in Hannover. Fachleute aus aller Welt treffen sich hier um neue biotechnologische Lösungen zu präsentieren und zu diskutieren. Tim Sauerwein berichtet.

Wir Endverbraucher werden sensibler, wenn es um die Sicherheit bei Lebensmitteln geht. Ehec-Bakterien, Salmonellen oder Campylobacter - alles ganz sicher keine Appetitanreger. Doch damit nicht genug, veränderte Kundenanforderungen bringen neue Herausforderungen für die Lebensmittelhersteller mit sich, sagt Qualitätsmanagerin Dr. Andrea Dreusch.
O-Ton
Wachsende Probleme sind beispielsweise in bereits verarbeiteten Lebensmitteln wie Tiefkühlgerichten zu finden: etwa Bakterien, wie die bereits erwähnten Campylobacter.
O-Ton
Die pathogenen Bakterien werden von Tieren, beispielsweise Geflügel, auf Menschen übertragen, das Krankheitsbild ähnelt dem von Salmonellenfällen. Das Tückische: noch gibt es gar nichts, was das Wachstum von Campylobacter einschränken kann. Deswegen forscht das Unternehmen MicroMol aus Karlsruhe daran, ein Verfahren zu entwickeln, das Hühner generell vor einer Infektion schützen kann, auch vor Salmonellen.
O-Ton
Was eigentlich auch verboten ist. Bei MicroMol werden in der Petrischale Zellen von Hühnern mit den unterschiedlichen Bakterien infiziert und dann schaut man, welche Stoffe diese Infektion unterbinden. Ein weiteres Thema bei der Lebensmittelsicherheit sind Allergien und Unverträglichkeiten. Deshalb gewinnt das Allergenmanagement in Lebensmittel-Unternehmen eine immer größere Bedeutung. Einfache Teststäbchen können den Endverbraucher vor allergischen Reaktionen bereits in der Produktion schützen, sagt Dr. Martin Mehl von r-biopharm.
O-Ton
Auch mikrobiologische Verunreinigungen können so festgestellt werden.
O-Ton
Das Thema Lebensmittelsicherheit hat für Herstellerunternehmen mittlerweile allerhöchste Priorität, denn es ist auch für Kunde Endverbraucher eines der mittlerweile wichtigsten Kaufkriterien.

Tim Sauerwein, Redaktion ... Hannover