Informationsdienst Wissenschaft

Homepage
Hilfesystem

Chemie in Lebensmitteln

Datum der Mitteilung:	12.05.2003
Absender:	Klaus H. Grabowski
Einrichtung:	Universität Hohenheim
Kategorie:	regional weitere Veranstaltungen Chemie und Biochemie, Medizin und Gesundheitswissenschaften

- Sonntagsreihe der Universität Hohenheim zum Jahr der Chemie -

Im Jahr der Chemie hat sich das Institut für Lebensmittelchemie der Universität Hohenheim vorgenommen, verschiedene Aspekte der "Chemie in Lebensmitteln" zu beleuchten und hierzu interessierten Verbraucherinnen und Verbrauchern in einer Sommer-Sonntagsreihe Informationen anzubieten.
Beim Start am 18. Mai geht es um die notwendige und unausweichliche Chemie in der "Küche", eine Chemie, die Lebensmittel genießbar, ansprechend und lecker macht (Professor Dr. Wolfgang Schwack). Dass diese Chemie gelegentlich eine Gratwanderung zwischen tiefen Schluchten ist, wird uns immer wieder vorgeführt, zuletzt mit dem Beispiel Acrylamid.
Darüber hinaus gibt es auch im Zusammenhang mit der Gewinnung und Herstellung von Lebensmitteln kriminelle Handlungen. Diese und jene Chemie in Lebensmitteln zu verstehen, zu erkennen und unter Kontrolle zu bringen, das ist die Aufgabe von Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemikern in der amtlichen Untersuchung und Überwachung, in Handelslaboratorien, in der Lebensmittelwirtschaft sowie in der Forschung.
Lebensmittelzusatzstoffe - die Stoffe mit den E-Nummern im Zutatenverzeichnis, wie Konservierungsstoffe - sind besonders häufig ein Reizthema bei Verbrauchern. Argwöhnisch vermutet man Zusatzstoffe als bequeme Alternative zu einer sorgfältigen Herstellung von Lebensmitteln. Am 15. Juni nimmt sich Dr. Wolfgang Armbruster vom Institut für Lebensmittelchemie dieses Themas an und hinterfragt "Nutzen oder Schaden".
Lebensmittel erfassen wir mit unseren Sinnen, und hier entscheiden zunächst unsere Augen über Akzeptanz oder Abweisung. Dabei spielt die Farbe eines Lebensmittels eine besonders wichtige Rolle, assoziieren wir doch mit einem bestimmten Lebensmittel auch eine bestimmte Farbe. Ein grüner Kirschjoghurt würde uns sicherlich irritieren. Wie kommt Farbe in unsere Lebensmittel und wieviel Aktivitäten sind hier nötig, das ist das Thema von Dr. Dietmar Breithaupt am 13. Juli.
Während besonders gesundheitsfördernde, sogenannte funktionelle Eigenschaften auch einer Gruppe natürlicher Farbstoffe in pflanzlichen Lebensmitteln (Carotinoide) nachgesagt wird, liefern "Früchte aus dem Meer" einen Fundus spezieller "auf dem Lande" wenig verfügbarer Inhaltsstoffe. Diese und andere

marine Inhaltsstoffe in Lebensmitteln beleuchtet am 10. August Professor Dr. Walter Vetter.
Für den Schlusstermin am 14. September ist der Inhalt noch nicht festgelegt, um für ein aktuelles Thema offen bleiben zu können.
Die Universität Hohenheim ist auf den Gebieten der Lebensmittelwissenschaften besonders ausgewiesen. "From farm to fork", vom Acker bis auf den Tisch, unter dieser Devise des Verbraucherschutzes der Europäischen Kommission sind in Hohenheim alle Disziplinen vertreten, von der landwirtschaftlichen Produktion über die Lebensmittelverarbeitung und -vermarktung bis hin zur Ernährungswissenschaft.
Daher ist dieses Angebot der Universität Hohenheim eine attraktive Gelegenheit, den Sonntagsausflug in die schönen Hohenheimer Gärten mit einem Besuch der Sonntagsreihe "Chemie in Lebensmitteln", das ästhetisch Schöne mit dem Nützlichen zu verbinden. Neben den Vorträgen besteht die Möglichkeit, innerhalb einer Ausstellung mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Institutes für Lebensmittelchemie die angebotenen Themen zu diskutieren und Informationen zu einem Fachgebiet einzuholen, dass uns alle jeden Tag betrifft.

Gefördert von:

Bundesministerium für Bildung und Forschung

Stifterverband für die Deutsche Wissenschaft

wissenschaft im dialog

Ort: Ökologiezentrum der Universität Hohenheim, Garbenstr. 28
Zeit: jeweils 14 Uhr
Info: www.jahr-der-chemie-stuttgart.de; www.jahr-der-chemie.de
Kontakt: Tel. 0711/459-3979, Email: l-chemie@uni-hohenheim.de

POWERED BY INFORMIX

© 1998-2003 Informationsdienst Wissenschaft
Impressum / Kontakt

Letzte Änderung: Mon, 12 May 2003 09:40:08 GMT