

Zum Patent angemeldet

Mobile Sensorikkabinen

Täglich wird bei Herstellern von Nahrungs- und Genussmitteln eine Vielzahl



Probandenansicht

von Produkten internen Tests unterzogen. Im Sinne einer bestmöglichen Vergleichbarkeit der Ergebnisse solcher Tests finden diese Prüfungen im Idealfall unter standardisierten Bedingungen in Sensoriklaboren statt. Das Forschungs- und Beratungsinstitut isi Sensory Analysis GmbH & Co. KG bietet seinen Kunden jetzt eine flexible Lösung. Unter dem Namen MSB (MSB = Mobile Sensory Booth) wurde in einem Kooperationsprojekt mit dem Kölner Laborbauer aspekt sensorylab eine mobile Sensorik-Testkabine entwickelt. Die MSB ist fahrbar und kann zum Transport zusammengeklappt werden. Damit passt sie durch jede standardmäßige Zimmertür sowie in entsprechende Aufzüge. Weitere Ausstattungsmerkmale sind ein spezielles Beleuchtungssystem, eine Durchreiche und auf Wunsch netzwerkfähige Computer.



Personalansicht

Informationen:

www.isi-goettingen.de/msb

Acht Thesen

Gesunder Genuss alkoholischer Getränke

Augusto Di Castelnuovo, Professor an der katholischen Universität von Campobasso (Italien), hat nach strengen Evidenz basierten Kriterien die aktuelle wissenschaftliche Datenlage zum Einfluss von alkoholischen Getränken auf die Gesundheit bewertet* und in acht Kernaussagen zusammengefasst:

1. Sowohl die Herz-Kreislauf- als auch die Gesamt-Sterblichkeit sind bei geringem bzw. moderatem Genuss alkoholischer Getränke niedriger als bei Alkoholabstinenz.
2. Der Schutzeffekt im Herz-Kreislauf-Bereich ist primär auf die gerinnungshemmende und auf die HDL-Cholesterin steigernde Wirkung des Alkohols zurückzuführen.
3. Wein entfaltet möglicherweise wegen seines hohen Gehaltes an sekundären Pflanzenstoffen (Polyphenole) über den Alkohol hinausgehende gesundheitlich relevante Wirkungen.
4. Mit gesteigertem Genuss alkoholischer Getränke mehren sich Gesundheitsrisiken.
5. Es existiert ein Dosisbereich, bei dem mehr gesundheitliche Vorteile als Risiken zu erwarten sind.
6. Auch bei bereits bestehenden Risikofaktoren zeigt die Datenlage, dass regelmäßiger aber mäßiger Genuss alkoholischer Getränke, eingebettet in einen gesunden Lebensstil, die Gesundheit fördern kann, sofern keine Kontraindikation vorliegt.
7. Es sprechen keine wissenschaftlichen Gründe dagegen, dass Erwachsene mit regelmäßigem aber moderatem Genuss alkoholischer Getränke diese Gewohnheit beibehalten.
8. Das gesundheitliche Risiko exzessiven Konsums alkoholischer Getränke sollte allzeit hervorgehoben werden. Menschen mit missbräuchlichem Trinkverhalten sollten angehalten werden, ihren Konsum auf gesundheitlich verträgliche Mengen zu reduzieren und riskante Trinkmuster zu vermeiden.

* Di Castelnuovo A, et al. Alcohol consumption and cardiovascular risk: mechanisms of action and epidemiologic perspectives. *Future Cardiol.* 2009 Sep;5(5):467-77.

Ehrung

Prof. Dr. Dieter Großklaus wird 80



Am 3. März vollendete Prof. Dr. Dieter Großklaus (Berlin) sein 80. Lebensjahr. Dem früheren Präsidenten des Bundesgesundheitsamtes (BGA) hat die DLG viel zu verdanken. Aus Mühlhausen (Thüringen) stammend und in Berlin ein Schüler des Nestors der Lebensmittelhygiene Prof. Martin Lerche, hat der Veterinärmediziner über 30 Jahre alle wissenschaftlichen Leitungsfunktionen dieser ehemaligen Bundeseinrichtung durchlaufen. Er genießt im In- und Ausland hohes Ansehen und nimmt nach wie vor rege an Branchenveranstaltungen teil. Sein hohes Wissen und Können hat Prof. Groß-

klaus fast 40 Jahre auch in die Facharbeit der DLG eingebracht und sich vorbildhaft für die Qualitätsarbeit eingesetzt. Angefangen als Assistent des Bevollmächtigten, als Richter und Oberrichter hat er als langjähriger Wissenschaftlicher Leiter der DLG-Qualitätsprüfung für Tiefkühlkost wesentlichen Anteil an der Entwicklung der Qualitätswettbewerbe für Convenience zu ihrer heutigen Bedeutung. Zudem war er viele Jahre Mitglied im Gesamtausschuss und stellvertretender Vorsitzender des Hauptausschusses beim früheren Fachbereich Markt und Ernährung. Für seine großen Verdienste hat die DLG Prof. Großklaus mit der Max-Eyth-Denkmünze in Silber und mit der Martin-Lerche-Medaille, der höchsten DLG-Auszeichnung für die Fleischwirtschaft, geehrt.

DLG-Test Bier

Mit Reinheitsgebot zum Qualitätsprodukt?

Einen Überblick über das aktuelle Qualitätsniveau der Biere, die nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut werden, bietet die jährliche DLG-Prüfung. In der aktuellen Prüfung testeten die Experten des DLG-Testzentrums 756 Biere und Bier-

mischgetränke aus 190 Brauereien. Unter www.DLG.org/biertest erfährt man, wie gut die Klassiker Pils, Export oder Weizen abgeschnitten haben, und welche Spezialitätenbiere aus den deutschen Brauregionen es zu entdecken gilt.



KURZ GEFASST...

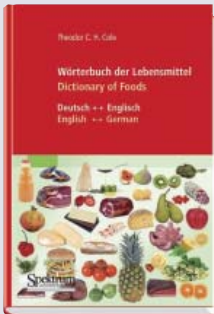
■ Als erstem Unternehmen der Süßwarenbranche ist es **Mars Chocolate** gelungen, den Anteil der gesättigten Fettsäuren in seinen Schokoladenriegeln entscheidend zu reduzieren. Ab Sommer 2010 können Verbraucher in Deutschland die Marken Mars, Snickers und Milky Way mit mindestens 15 Prozent weniger gesättigten Fettsäuren pro Riegel kaufen. Damit werden allein in Deutschland jährlich mehr als 387 Tonnen gesättigte Fettsäuren eingespart.

■ Vom zunehmenden Bewusstsein der Verbraucher für funktionelle Lebensmittel profitiert auch der Europamarkt für **verdauungsfördernde Produkte**. Im Jahr 2008 war der Bereich „Verdauung“ mit einem Umsatzanteil von 68 Prozent größter Sektor im Gesamtmarkt für funktionelle Lebensmittel mit EU-Zulassung. Höhere Produktpreise in Kombination mit einer Ausweitung der Anwendungsbereiche dürften das Marktwachstum weiter vorantreiben. Entsprechend rechnet eine neue Studie der Unternehmensberatung Frost & Sullivan (www.food.frost.com) in dieser Branche mit einer Steigerung des Umsatzvolumens von 245,0 Millionen US-Dollar im Jahr 2008 auf 536,5 Millionen US-Dollar im Jahr 2015.

■ Unter www.mueller-in.de gibt es ab sofort neue Einblicke in die **Mühlwirtschaft**. Der Community-Bereich liefert Informationen von Auszubildenden, Studenten und Anwärtern für den Beruf. Der Verband Deutscher Mühlen (VDM) e. V. hat gemeinsam mit weiteren Verbänden der Getreide- und Futtermittelwirtschaft das Online-Projekt initiiert.

BUCHTIPP

■ Bei den Lebensmittel-Fachausdrücken fehlte bisher bei einem zunehmenden Bedarf durch viele internationale Lebensmittel ein allgemeines Wörterbuch. Diese Lücke soll durch die neue Buchpublikation „**Wörterbuch der Lebensmittel**“ geschlossen werden. Erwähnung findet dabei alles was auf den Tisch kommt: vom Aal bis zur Zwiebel, von Grundnahrungsmitteln bis zu Delikatessen. 12.000 Begriffen werden in englisch-deutscher Übersetzung präsentiert. (Wörterbuch der Lebensmittel – Dictionary of Foods, Cole, Theodor C.H. 1st Edition., 2010, ca. 580 S., geb., ISBN: 978-3-8274-1992-7, € 79,95)



Wissenschaftler erforschen gesundheitliches Potenzial

Phospholipide – Alleskönner aus der Molke

Die Milchfettkügelchenmembran hat es in sich: Den darin enthaltenen Phospholipiden und darunter vor allem den Sphingolipiden werden krebshemmende, antibakterielle und antivirale Eigenschaften zugeschrieben; ebenso sollen sie cholesterinsenkend wirken und bei Hautkrankheiten positive Effekte erzielen können. Die Phospholipide lassen sich aus Molke bzw. Molkenrahm gewinnen, der bei der Herstellung von Käse und Quark als Nebenprodukt entsteht und bislang nicht ausreichend weiterverwertet werden kann. Eine sinnvolle Verwertung des Molkenrahms liegt daher in der Gewinnung von bioaktiven Phospholipiden.

Im Rahmen eines interdisziplinären Projektes wird derzeit erforscht, wie sich Phospholipide aus Molkenrahm durch neue technologische Verfahren verlustarm isolieren und gewinnen lassen; zusätzlich soll bei diesem Prozess Molkenrahm zu hochwertigem, wasserfreien Butterfett aufgear-



beitet werden. Ziel ist es weiterhin, das gesundheitliche Potenzial von Phospholipiden in Humanstudien weitreichend zu belegen. Damit werden die Voraussetzungen geschaffen, um Phospholipide in funktionellen Lebensmitteln und Pharmazeutika zu nutzen. Die Ergebnisse stehen voraussichtlich im Frühjahr 2012 zur Verfügung.

Informationen zum Projekt:
Forschungskreis der
Ernährungsindustrie e.V.

Acai-Beere

Superfrucht verlängert Haltbarkeit von probiotischem Joghurt

Der Zusatz von Acaibeeren-Fruchtmark zu probiotischem Joghurt



kann dessen Haltbarkeit verlängern und das Fettprofil des funktionellen Lebensmittels verbessern, behauptet eine Studie von Wissenschaftlern der Universität Sao Paulo (Brasilien). In Joghurt erhöhte sich die Keimzahl bei einem Stamm der Gattung Lactobacillus und bei zwei Stämmen der Gattung Bifidobacterium im Verlauf einer vierwöchigen Lagerung bei Kühlschranktemperaturen, wenn Fruchtmark der Acai-Beere hinzugefügt worden war.

Hierdurch stieg auch der Gehalt an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Die Acai-Beeren gehören zu den Grundnahrungsmitteln vieler Indianerstämme. Die dunkelviolette Frucht ähnelt optisch einer Weintraube und hat den Geschmack einer tropischen Beere. Da sie reich an Anthozyanen ist, besitzt sie hervorragende antioxidative Eigenschaften.

Quelle: VDM-Schnell-Informationen 8/2010/
www.foodqualitynews.com 16.02.2010

DAS INTERVIEW

Bio schmeckt man

Interview mit Ulrich Walter, Inhaber der Bio-Marke „Lebensbaum“

Als Ulrich Walter 1979 seinen Bioladen namens „Lebensbaum“ im Raum Diepholz eröffnete, wies das junge Biosortiment Lücken auf: Kaffee, Tee, Gewürze und Kräuter waren im Biomarkt schwer zu finden. Darauf spezialisierte sich Walter. Heute vertreibt er diese Produkte unter der Marke „Lebensbaum“. Die mittelständische Naturkostfirma beschäftigt rund 100 Mitarbeiter und ist Marktführer im Bio-Fachhandel.



Ulrich Walter

Was macht für Sie ein gutes Lebensmittel aus?

Ein gutes Lebensmittel hat seine Ursprünglichkeit und Authentizität bewahrt. Es schmeckt sortentypisch und stammt auf jeden Fall aus biologischer Landwirtschaft. Neben dem sorgfältigen Anbau ist eine schonende Verarbeitung ganz wichtig. Das Lebensmittel sollte einem ganzheitlichen Qualitätsanspruch genügen – so ist es rundum ein Genuss.

Heute gehen andere Leute in den Bioladen als vor 30 Jahren. Haben sich mit der Käuferschicht auch die Werte gewandelt?

Die Werte in der Gesellschaft haben sich generell stark geändert. Die Welt ist unübersehbarer und unsicherer geworden. Der Anspruch, die Welt politisch zu gestalten, hat abgenommen, da ist viel Resignation im Spiel. Gleichzeitig achten die Menschen heute viel mehr auf sich und ihre Gesundheit. Viele Kunden, die in den letzten Jahren neu im Naturkostladen einkaufen, wollen Lebensmittel, die ihnen schmecken und in jeder Hinsicht gut tun. Sie sind bereit, für hochwertige Lebensmittel mehr Geld auszugeben, weil sie die Qualität und den ehrlichen Geschmack schätzen. Gleichzeitig wächst aber auch die Gruppe der Menschen, die verantwortungsvoll konsumieren wollen. Sie wollen ihre Macht als Konsumenten nutzen, um die Welt besser zu machen. Diese Kunden haben hohe Ansprüche an den ethischen

und ökologischen Hintergrund der Lebensmittel, achten aber auch stark auf Ästhetik und Lifestyle der Produkte. Mit Naturkost-Produkten kann man häufig alles miteinander verbinden: Wellness, Ästhetik, Klima- und Umweltschutz sowie Fairness. Für uns ist es wichtig, dass das für unsere Kunden und auch für potenzielle Käufer deutlich ist. Deswegen setzen wir auf eine offensive Kommunikation dieser Werte.

Und als Hersteller? Haben sich Ihre Werte im Laufe der Jahre verändert?

Bei uns haben sich die Werte nicht geändert. Mit den Lebensmitteln, die wir herstellen, wollten wir von Beginn an eine hohe Genussqualität und Lebensmittelsicherheit mit anspruchsvollen sozialen und ökologischen Standards bei der Herstellung verbinden. Dieser Ansatz hat zur Gründung des Unternehmens vor 30 Jahren geführt und gilt bis heute. Und die Entwicklungen der letzten Jahre bestätigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Nur eine nachhaltige Lebensmittelproduktion auf höchstem Niveau hat in Deutschland wirklich Zukunft.

Könnte man die Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln verbessern – etwa hinsichtlich Herkunft, Kontrollen, Qualitätsunterschieden?

Prinzipiell ist die Kennzeichnung, wie sie im Moment vorgeschrieben ist, aus unserer Sicht in Ordnung. Wir befürworten eine offene und umfangreiche Kennzeichnung, damit die Kunden wis-

sen, was sie kaufen. Auf jedem Lebensbaum-Produkt befindet sich zum Beispiel eine Volldeklaration. Außerdem ist uns wichtig, dass unsere Qualitäts- und Nachhaltigkeitsarbeit entlang der Wertschöpfungskette transparent wird. Die Kommunikation dieser Werte geschieht über eine Qualitätsgarantie, die ebenfalls auf jeder Verpackung zu finden ist. Bei Monoprodukten geben wir auch die Herkunft der Rohwaren an. Bei den Mischprodukten, z. B. Gewürzmischungen oder Wellness-Tees, die mehrere Rohstoffkomponenten aus unterschiedlichen Ländern enthalten, ist das jedoch nicht praktikabel. Aus diesem Grund halten wir grundsätzlich ein gut erkennbares Bio-Siegel für das wichtigste Kennzeichnungselement. Jeder Kunde muss ökologisch erzeugte Waren sofort und sicher erkennen können.

Wo schmecken Sie Bio am allermeisten?

Beim Geschmack geht es mir vor allem um Natürlichkeit. Lebensmittel sollten unverfälscht sein und keine zusätzlichen Aromen oder Geschmacksverstärker jeglicher Art enthalten: Bio-Tees und -kräuter schmecken besonders aromatisch. Ein Apfel, der richtig ausreifen konnte, ist ein Genuss. Eine saftige Tomate, die nicht nach Wasser, sondern wirklich nach Tomate schmeckt, ist unglaublich lecker. Oder zum Frühstück ein Bio-Ei zusammen mit einem saftigen Bio-Brot, das aus ursprünglichen Zutaten gearbeitet wurde, und dazu eine Tasse aromatischen Bio-Kaffee. Sie sehen, die Liste ist lang ...