

Ringvorlesung Sommersemester 2006
**Materialcharakterisierung mit modernen Methoden
der physikalischen und chemischen Analytik**

Mittwochs, 17.15 – 18.00 Uhr, Hörsaal B, Fachbereich Chemie, Martin-Luther-King-Platz 6

Mittwoch, 05.07.2006

Charakterisierung von Inhaltsstoffen bei Lebensmitteln

Dr. Mirko Bunzel, Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie,
Abt. Lebensmittelchemie, Universität Hamburg

Der Verbraucher erwartet, dass Lebensmittel schmackhaft aber auch sicher und gesund sind. Zur Charakterisierung und zum Nachweis von Aroma- und Geschmacksstoffen in Lebensmitteln sowie von Lebensmittelinhaltsstoffen, denen ernährungsphysiologisch negative oder positive Eigenschaften nachgesagt werden, wird das gesamte Spektrum moderner (struktur)analytischer Methoden eingesetzt. In dem Vortrag sollen die verwendeten Methoden anhand von Beispielen dargestellt werden. So wird z.B. die Charakterisierung von so genannten Aroma-Impact-Verbindungen vorgestellt. Darüber hinaus soll die Analytik von Substanzen, die in der Vergangenheit negative Schlagzeilen gemacht haben, wie z.B. Acrylamid, aber auch die Vorgehensweise zur Identifizierung von Lebensmittelinhaltsstoffen, die als ernährungsphysiologisch positiv bewertet werden, erläutert werden.

