

400 Jahre Chemie als Wissenschaft in Hamburg

Von der Gründung des Akademischen Gymnasiums bis zu aktuellen Forschungsthemen am Fachbereich Chemie der Universität Hamburg

Montag, 17.06.2013 – 16.15 – 17.00 Uhr
Hörsaal B, Fachbereich Chemie, Martin-Luther-King-Platz 6

Sicherheit und Qualität von Lebensmittel – auch eine Erfolgsgeschichte Hamburger Lebensmittelchemiker

Prof. Dr. Dr. Hans Steinhart
Institut für Lebensmittelchemie,
Fachbereich Chemie, Universität Hamburg



Fast tagtäglich wird über Lebensmittel in den Medien berichtet, meist in Zusammenhang mit Sicherheit und Qualität. Wenn man tiefer in die Materie einsteigt, dann erkennt man, dass die Lebensmittel noch nie sicherer waren als heute. Einen wesentlichen Beitrag zur Sicherheit und zur Qualität von Lebensmitteln haben Hamburger Lebensmittelchemiker und Lebensmittelchemikerinnen geleistet.

Eine große Rolle spielte nach der Cholera-Epidemie 1892 das frühere Hygieneinstitut, in dem so bekannte Persönlichkeiten wie Karl Farnsteiner, Karl Lendrich, Johannes Wurziger und Alfred Montag wirkten. Seit über 120 Jahren sorgt diese Behörde dafür, dass Lebensmittel aus heimischer Produktion und aus Importen nur in den Handel kommen, wenn sie sicher und nicht auf Verbrauchertäuschung angelegt sind. In Forschung und Lehre arbeitet das heutige Institut für Hygiene und Umwelt mit der Universität eng zusammen.

Auch private Handelslaboratorien spielen eine wichtige Rolle bei der Wahrnehmung der Aufgaben der Hersteller von Lebensmitteln. So wurde 1847 das weltweit erste öffentliche Handelslaboratorium von Georg Ludwig Ulex gegründet, das bis heute noch besteht. Diese Laboratorien untersuchen von den Rohstoffen bis zu den Fertigprodukten Lebensmittel auf Qualitätsstandards und Sicherheit und sie beraten die meist mittelständische Industrie in Qualitäts- und Sicherheitsfragen.

Nicht zuletzt besitzt die Universität eines der größten Institute für Lebensmittelchemie in Deutschland. Dieses Institut widmet sich vor allem der Ausbildung von Lebensmittelchemikern/innen und der Forschung. Aktuell hat sich die von Prof. Fischer gegründete *Food & Health Academy* zur Aufgabe gemacht, die Hamburger Öffentlichkeit über Lebensmittel und Gesundheit aufzuklären. Aus den Forschungsergebnissen des Instituts werden einige Beispiele vorgestellt, die Eingang in die Praxis gefunden haben: Trans-Fettsäuren in Lebensmitteln, Vitaminverluste beim Zubereiten von Lebensmitteln, Lebensmittelallergien, Einsatz von molekularbiologischen Methoden zum Identitätsnachweis.