

FACETTEN DER LEBENSMITTELCHEMIE

Mittwoch, 10.04.2019, 17:00 Uhr, Hörsaal B, Fachbereich Chemie, Martin-Luther-King-Platz 6

Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe nur in pflanzlicher Rohkost?

Die Stabilität und Reaktivität bioaktiver Verbindungen entlang der Wertschöpfungskette.

Prof. Dr. Sascha Rohn

Universität Hamburg, Institut für Lebensmittelchemie

E-Mail: rohn@chemie.uni-hamburg.de

Neben den Hauptnährstoffen Proteine, Kohlenhydrate, Lipide, Vitamine, Mineralstoffe und Wasser werden vor allem mit pflanzlichen Lebensmitteln eine Vielzahl weiterer Stoffe aufgenommen. Gemeint sind Verbindungen des Sekundärstoffwechsels von Obst und Gemüse. Diese sekundären Pflanzenstoffe sind häufig bioaktiv. Während über die physiologischen und z.T. auch toxikologischen Wirkungen einer Reihe dieser sekundären Pflanzenstoffe zunehmend Erkenntnisse gewonnen werden, sind Arbeiten über Veränderungen dieser Verbindungen rar. Solche Veränderungen sind allerdings bei der Be- und Verarbeitung nicht auszuschließen. Die Strukturen der entstehenden Abbauprodukte sind nur unzureichend aufgeklärt. Die Auswirkungen solcher Abbauprodukte hinsichtlich ihrer Bioverfügbarkeit, Metabolismus und der Bioaktivität sind unbekannt. Die Veränderungen der Reaktivität gegenüber anderen Lebensmittelinhaltsstoffen ist ebenfalls von Bedeutung, da eine Weiterreaktion zu Reaktionsprodukten führt, deren technofunktionellen Eigenschaften, aber auch physiologische Wirkungen und etwaige toxikologische Konsequenzen momentan ebenfalls nicht abzuschätzen sind. Forschungsansätze müssen daher stark interdisziplinär ausgelegt sein und der gesamten Wertschöpfungskette den translationalen Konzepten *From Farm to Fork* und *From Fork to Food Function* folgen.

