

FACETTEN DER LEBENSMITTELCHEMIE

Mittwoch, 22.05.2019, 17:00 Uhr, Hörsaal B, Fachbereich Chemie, Martin-Luther-King-Platz 6

Original oder Fälschung? Strategien zur Authentifizierung von Lebensmitteln

Professor Dr. Markus Fischer
Universität Hamburg, Hamburg School of Food Science - Institut für Lebensmittelchemie
E-Mail: markus.fischer@chemie.uni-hamburg.de

Wird bei der teuren Schokolade tatsächlich Edelkacao verwendet, stammt der Spargel „aus der Region“ oder das Olivenöl aus Italien? Sorten- und Herkunftsangaben sind betrugsanfällig, moderne Analysen decken Tricksereien auf.



Lebensmittel können grundsätzlich anhand chemischer „Fingerabdrücke“ eindeutig beschrieben werden. Die Vorgehensweise ähnelt dabei tatsächlich der Daktyloskopie, wie sie in der Kriminalistik zur Täteridentifizierung eingesetzt wird, nur dass bei uns eben keine „Papillarleisten“ im Spiel sind, sondern chemische Profile. Neben der Analyse der DNA etwa zum Nachweis bestimmter Sorten oder Arten, bietet sich insbesondere ein hypothesenfreies Screening von Stoffwechselprodukten an, um die geographische Herkunft von Lebensmittelrohstoffen nachzuweisen.

Dieser Vortrag gibt einen Überblick über neueste Entwicklungen aus dem Bereich der Lebensmittelaauthentifizierung.

