

# FACETTEN DER LEBENSMITTELCHEMIE

Mittwoch, 10.07. 2019, 17:00 Uhr, Hörsaal B, Fachbereich Chemie, Martin-Luther-King-Platz 6

---

## Traditionelle Produkte der Lebensmittelmikrobiologie

Prof. Dr. Bernward Bisping  
Universität Hamburg, Institut für Lebensmittelchemie  
E-Mail: [bernward.bisping@uni-hamburg.de](mailto:bernward.bisping@uni-hamburg.de)

---

Viele traditionelle Lebensmittelprodukte basieren auf chemischen und biochemischen Transformationsprozessen, die häufig von Mikroorganismen durchgeführt werden. Heutzutage werden solche Produkte biotechnologisch, d.h. kontrolliert produziert.

Im Rahmen des Vortrages wird auf den geschichtlichen Hintergrund und die Herstellungsmethode solcher Lebensmittel wie Käse, Brot, Bier und Wein eingegangen, die

schon seit Jahrtausenden von Menschen produziert und konsumiert werden, ohne dass es den Menschen damals bewusst war, dass es sich dabei um Produkte handelt, die nur mit Hilfe lebender Mikroorganismen herzustellen sind. Aber auch Genussmittel wie Kakao, Tee und Kaffee werden behandelt, da auch bei diesen Genussmitteln eine optimale Ausbeute an Aroma, Geschmack durch mikrobiologische Fermentation erzielt wird. Kakao ist dabei ein besonders spannender Rohstoff, da auch heute noch spontane Fermentationen mit Abdeckung durch Bananenblätter oder in Boxen in den Erzeugerländern durchgeführt werden.

