

LEBENSMITTEL – WAS ESSE ICH DA ÜBERHAUPT?

Mittwoch, 26.11.2025, 17:00 Uhr, Hörsaal B, Fachbereich Chemie, Martin-Luther-King-Platz 6

Allergenität – oder warum man beim Essen rot wird?

Dr. Angelika Paschke-Kratzin
Hamburg School of Food Science, Universität Hamburg
E-Mail: angelika.paschke@uni-hamburg.de

Unter Lebensmittelallergien werden allergische Soforttypreaktionen verstanden, die nach oraler Aufnahme von Lebensmitteln und deren Bestandteilen einschließlich möglicher Kontaminanten und Rückstände auftreten. Von Lebensmittelallergien des Soforttyps sind die "pseudoallergischen Reaktionen" oder Überempfindlichkeitsreaktionen zu unterscheiden, die im Gegensatz zu Soforttypreaktionen von niedermolekularen Verbindungen wie Konservierungsstoffen, Farbstoffen, Antioxidantien (Lebensmittelzusatzstoffe) ausgelöst werden. Überempfindlichkeitsreaktionen, die auf Enzymdefekten beruhen (z. B. Lactose-Intoleranz), sind als Intoleranzreaktionen nicht in die Gruppe der Lebensmittelallergien einzuordnen. Ebenso wenig gehören Unverträglichkeitsreaktionen, deren Auslöser Lebensmittelinhaltsstoffe sind, die z. B. als Mediatoren wirken (wie biogene Amine in Käse, Wein oder Fischprodukten), zu den Lebensmittelallergien vom Soforttyp. Schwierigkeiten bereitet die Abgrenzung der Allergologie vom Bereich der subjektiven Befindungsstörungen (z. B. Abgespanntheit, Verhaltensstörungen) gegen Lebensmittel. In diesem Bereich spielen die bisher kaum objektiv fassbaren sogenannten Allergien gegen Umweltschadstoffe ("Öko-Syndrom") eine große Rolle.



Der analytische Ansatz zum Erfassen von Lebensmittelallergien schließt somit zwei Bereiche ein. Lebensmittelallergien müssen eindeutig als Allergie erkannt werden. Danach müssen Lebensmittelinhaltsstoffe sowie Zusatzstoffe, Kontaminanten und Rückstände auf ihr allergieauslösendes Potential hin untersucht werden.

Bekannt ist, dass Allergene in einer Reihe von Lebensmitteln vorkommen, wobei es sich hpts. um Proteine und Glykoproteine handelt. Lebensmittel mit allergieauslösender Wirkung sind Obst, Nüsse, Kräuter und Gewürze, Leguminosen, Gemüse, Ölsaaten, Getreide oder tierische Lebensmittel (Kuhmilch, Hühnerei, Fisch, Schalentiere). Es muss berücksichtigt werden, dass das allergieauslösende Potential von Lebensmitteln durch die Art der Gewinnung der Rohstoffe sowie die Be- und Verarbeitung beeinflusst werden kann. Hierbei sind zu berücksichtigen: Trennprozesse, Erhitzung, mechanische Prozesse, Bestrahlung, Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme. Durch diese Prozesse werden Allergene entweder inaktiviert, aktiviert, entfernt, addiert oder chemisch verändert.