



Wie viel Lindenblüte steckt im Honig?

Wie viel Lindenblüte steckt im Honig? Lebensmittelchemiker wollen Sicherheit für Verbraucher - Sortenhonige, wie zum Beispiel Lindenblütenhonig oder Tannenhonig, werden wegen ihres charakteristischen Aromas vom Verbraucher sehr geschätzt und erzielen höhere Preise auf dem Markt als Mischhonige. Laut der Honigverordnung (Honig-VO) muss ein Sortenhonig vollständig oder überwiegend aus den genannten Blüten oder Pflanzen stammen. Daher kommt der Überprüfung der Sortenreinheit eine große Bedeutung zu. Auf der 25. Arbeitstagung des Regionalverbands Süd-Ost der Lebensmittelchemischen Gesellschaft vom 26. bis 27. März in Jena liegt deshalb ein Schwerpunkt auf dem Thema "Honig". Neben der Präsentation von Forschungsergebnissen wird auch die Perspektive der Überwachung zur Sprache kommen. Aktuell erfolgt die Überprüfung der Sortenreinheit nach den Leitsätzen für Honig über sensorische Merkmale und über die mikroskopische Pollenanalyse, wobei letztere allerdings eine Reihe von Nachteilen besitzt. Daher fordert die IHC (International Honey Commission) alternative Bestimmungsmethoden. Lebensmittelchemiker des Arbeitskreises um Professor Dr. Karl Speer, Technische Universität Dresden, haben vielversprechende neue Bestimmungsmethoden entwickelt, bei denen Substanzen des sekundären Pflanzenstoffwechsels analysiert werden. Die Sortencharakterisierung erfolgt dabei über Markersubstanzen. Im Arbeitskreis wurden chromatographische/massenspektrometrische Methoden sowohl zur Erfassung von nicht flüchtigen als auch zur Analytik flüchtiger Verbindungen erfolgreich etabliert. Darüber hinaus entwickelten die Forscher ein mathematisches Modell zur Abschätzung des Sortenhoniganteils eines Mischhonigs aus zwei Haupttrachten. In ihrem Vortrag "Bestimmung des Sortenhoniganteils in Mischhonigen" zeigen die Wissenschaftler anhand einer von ihnen durchgeführten Studie mit Kornblume-Linde-Mischhonig, dass sich mit dem Modell eine spezifische Aussage zum Sortenhoniganteil in diesem Honig treffen lässt. In einem weiteren Vortrag zum Thema präsentieren Janine Schlafke und Professor Dr. Karl Speer, Technische Universität Dresden, eine Studie zur "Charakterisierung des Himbeerblütenhonigs". Zur Authentifizierung dieses Honigs erstellten sie ein Aromaprofil und konnten als Hauptaromakomponenten Nonanal, Nonanol und beta-Damascenon nachweisen. Zudem konnten sie Ellagsäure als sortenspezifische Substanz des Himbeerblütenhonigs identifizieren. Zur Etablierung dieser Markersubstanz verglich Schlafke den Himbeerblütenhonig mit 14 anderen europäischen Sortenhonigen. Neben dem Thema Honig werden auch weitere Aspekte der Lebensmittelchemie, wie beispielsweise "Europäische Schnellwarnsysteme" oder "Die Bedeutung von pflanzlichem Protein in der Ernährung und wichtige Quellen", in den 20 Vorträgen auf der diesjährigen Jubiläumsarbeitstagung zur Sprache kommen. Seit inzwischen 25 Jahren nutzen Lebensmittelchemiker die Arbeitstagung des Regionalverbands Süd-Ost, um sich über Ländergrenzen und Arbeitsgebiete hinweg auszutauschen und neueste Ergebnisse aus ihrer Disziplin präsentiert zu bekommen. Aus einer eintägigen Veranstaltung mit sieben Vorträgen im Jahr 1991 ist inzwischen ein zweitägiges Event mit über 20 Beiträgen aus Wissenschaft und Überwachung geworden. Weiterführende Informationen finden sich unter <https://www.gdch.de/netzwerk-strukturen/fachstrukturen/lebensmittelchemische-gesellschaft/regionalverbaende.html>.

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) gehört mit rund 31.000 Mitgliedern zu den größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie hat 27 Fachgruppen und Sektionen, darunter die Lebensmittelchemische Gesellschaft, deren Aufgabe es ist, den Gedankenaustausch auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und deren Nachbardisziplinen zu fördern und fachliche Anregungen zu vermitteln. Zu diesem Zweck werden u.a. Tagungen der sechs Regionalverbände durchgeführt. Die Lebensmittelchemische Gesellschaft ist mit fast 2.900 Mitgliedern die größte Fachgruppe in der GDCh. Sie veranstaltet alljährlich den Deutschen Lebensmittelchemikertag - in diesem Jahr vom 14. bis 16. September in Karlsruhe. Kontakt: Dr. Renate Hoer, Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V. - Öffentlichkeitsarbeit - Tel. +49 69 7917-493 - Fax +49 69 7917-1493 - Email: pr@gdch.de - Internet: www.gdch.de

Pressekontakt

Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh)

60486 Frankfurt/Main

pr@gdch.de

Firmenkontakt

Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh)

60486 Frankfurt/Main

pr@gdch.de

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker bündelt die Interessen und Aktivitäten der Chemiker in Deutschland. Eine ihrer Aufgaben ist es, das Wissen, das ihre Mitglieder während des Studiums erworben haben, ein Berufsleben lang zu erweitern und den neuen Erkenntnissen anzupassen. Die Halbwertszeit chemischen Wissens liegt heute bei wenigen Jahren. Daher vermittelt die GDCh auf vielfältige Weise die neuesten Erkenntnisse der chemischen Forschung.