



## Geschmackssache: Enzym soll Tomaten (wieder) lecker machen

Geschmackssache: Enzym soll Tomaten (wieder) lecker machen - Der manchen Tomatensorten abhanden gekommene Geschmack ist ein Thema, das Verbraucher und Landwirte schon seit einigen Jahren umtreibt. Nun haben Wissenschaftler die molekularen Grundlagen dafür erforscht, um den Geschmack von Tomaten verbessern zu können. Forscher der University of Gainesville in Florida haben den Bauplan eines Enzyms entschlüsselt, das entscheidend am guten Geschmack beteiligt ist: Esterase ist das Enzym, das genau solche Substanzen in Tomaten aufspaltet, die dafür verantwortlich sind, dass grüne Tomaten nicht schmecken. In roten Tomaten spaltet das Enzym sogenannte Esterverbindungen auf, die während des Reifeprozesses entstehen und bringt gleichzeitig schmackhaftere Verbindungen ins Spiel. Wie die wissenschaftliche Zeitschrift "Proceedings of the National Academy of Science" berichtete, wollen die Wissenschaftler die Erkenntnisse nutzen, um den Tomatengeschmack zu verbessern. Verbraucher, die schon seit Jahren monieren, dass das ursprüngliche Aroma durch Züchtung verloren gegangen sei, können auf die Rückkehr der leckeren Tomate hoffen. Friederike Heidenhof, [www.aid.de](http://www.aid.de) Weitere Informationen: [www.pnas.org/content/early/2012/10/25/1216515109](http://www.pnas.org/content/early/2012/10/25/1216515109) Friedrich-Ebert-Straße 3 53177 Bonn Deutschland Telefon: 02 28/ 84 99-0 Telefax: 02 28/ 84 99-177 Mail: [aid@aid.de](mailto:aid@aid.de) URL: <http://www.aid.de>

## Pressekontakt

aid

53177 Bonn

[aid.de](http://aid.de)  
[aid@aid.de](mailto:aid@aid.de)

## Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

[aid.de](http://aid.de)  
[aid@aid.de](mailto:aid@aid.de)

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einströmt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert.