

Authentizitätsnachweis von Lebensmitteln

Prof. Dr. Markus Fischer

Universität Hamburg, HAMBURG SCHOOL OF FOOD SCIENCE (HSFS),
Institut für Lebensmittelchemie

Weltweit betrifft der Lebensmittelbetrug am häufigsten Waren wie Olivenöl, Fisch und Bio-Lebensmittel sowie Rohstoffe wie Gewürze, Tee, Kakao, Kaffee oder Nüsse. Der Umsatz mit gefälschten oder gepanschten Rohstoffen und Lebensmitteln beläuft sich weltweit auf mehrere Milliarden Euro pro Jahr. Diese Zahl macht deutlich, dass die bisher praktizierten Qualitätskontrollstrategien dem Problem nicht gewachsen sind. Im Vergleich zu vergangenen Jahrhunderten sind die heutigen Herausforderungen zudem viel komplizierter und umfassen aufgrund globaler Stoffkreisläufe die Bestimmung der Art des Rohstoffs (z.B. Sorte), die Identifizierung der genauen geografischen Herkunft (z.B. um ein Produkt als regional geschütztes Lebensmittel zu verifizieren) und die Unterscheidung zwischen bestimmten Produktionsarten (biologische und nachhaltige vs. konventionelle Landwirtschaft). Bei aller Komplexität soll die Analytik selbstverständlich möglichst umwelt- und ressourcenschonend durchführbar sein. *FOOD AUTHENTICATION GOES GREEN* ist daher seit einiger Zeit eine Entwicklungslinie an der HSFS.

Der Vortrag wird Einblicke in aktuelle Ansätze zur experimentellen Überprüfung der Authentizität von Lebensmitteln geben.