

2.981 Zeichen
Abdruck honorarfrei
Beleg wird erbeten

"Lebensmittel im Spannungsfeld zwischen Öffentlichkeit und Wissenschaft"

**Öffentlicher Vortrag von Prof. Dr. Dr. Gerhard Rechkemmer,
Präsident des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut
für Ernährung und Lebensmittel**

Termin: Mittwoch, 10. Juni 2015, 18:00 Uhr.

Ort: Universität Bayreuth, Gebäude Angewandte Informatik (AI), Hörsaal 34.

Das Profildfeld „Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften“ an der Universität Bayreuth lädt die Medien und die Öffentlichkeit zu diesem Vortrag herzlich ein!

Lebensmittel, ihre Zusammensetzung, deren Herstellung und bestimmte natürliche Inhaltsstoffe (z.B. Laktose, Fruktose, Gluten), Zusatzstoffe (z.B. Glutamat), Kontaminanten (z.B. Mykotoxine, Dioxine), Allergene (z.B. Sellerie) und durch die Zubereitung bedingte chemische Verbindungen (z.B. Acrylamid) sind in den Medien und der Öffentlichkeit Gegenstand intensiver und teilweise sehr kontroverser Diskussionen. Häufig sind „Lebensmittel-Skandale“ (Gammelfleisch, EHEC, Antibiotika-Rückstände etc.) Auslöser intensiver öffentlicher Beschäftigung mit Fragen der Lebensmittelsicherheit und der Lebensmittelqualität. Jedoch lässt die öffentliche Aufmerksamkeit oft auch sehr schnell wieder nach. Diese Themen sind dann jedoch Gegenstand intensiver wissenschaftlicher Untersuchungen. Wichtig für die Abschätzung einer gesundheitlichen Gefährdung und die Risikobewertung sind hierbei Fragen nach der Verzehrmenge, der Häufigkeit des Verzehrs und der Konzentration eines potentiell gesundheitsgefährdenden Stoffs im Produkt. Hierzu ist es notwendig, repräsentative Daten zu den Verzehrsgewohnheiten der gesamten Bevölkerung oder spezifischer Gruppen der Bevölkerung vorliegen zu haben.

Die möglichen gesundheitlichen Auswirkungen bestimmter Ernährungsformen (z.B. Vegetarismus, Veganismus), der Verzehr oder das Ausschließen einzelner Lebensmittelgruppen (z.B. Milch oder Getreide) im Ernährungsmuster sowie ethische und gesellschafts-politische Aspekte der Produktion von Lebensmitteln (z. B. Tierhaltungsformen, Schlachtprozesse oder ökologische Erzeugung vs. Einsatz bio- oder gentechnologischer Verfahren) finden ebenfalls großes mediales und öffentliches Interesse. Dabei spielen weltanschauliche Vorstellungen oft eine große Rolle, wogegen wissenschaftliche Studien und deren rationale Bewertung nur wenig Beachtung finden.

Moderne analytische Methoden (z.B. Massenspektrometrie (MS), Kern-Resonanz-Spektroskopie (NMR)) erlauben heute den hoch-empfindlichen Nachweis chemischer Verbindungen im Spurenbereich. In vielen Fällen kommt es dann auch zu einer Neubewertung und Festlegung von rechtlich verbindlichen Grenzwerten für potentiell gesundheitsgefährdende Stoffe. Bisher ungelöste Probleme bestehen bei der Bewertung von Stoffgemischen (z.B. Rückstände mehrerer Pflanzenschutzmittel in einem Produkt). Ferner können bei einem komplex zusammengesetzten Lebensmittel sowohl gesundheitsförderliche als auch gesundheitsgefährdende Stoffe vorkommen, so dass dann für eine Verzehrempfehlung eine Nutzen-Risiko-Analyse erforderlich ist (z.B. bei Fischen Omega-3-Fettsäuren und Methyl-Quecksilber).

Kontakt:

Dr. Hanna Schösler
Koordinatorin Profilfeld
Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften
Universität Bayreuth
Universitätsstraße 30
95440 Bayreuth
Telefon: +49-921-555 822
E-Mail: hanna.schoesler@uni-bayreuth.de



Text:

Profilfeld Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften

Redaktion:

Christian Wißler M.A
Stabsstelle Presse, Marketing und Kommunikation
Universität Bayreuth
D-95440 Bayreuth
Tel.: +49 (0)921 55-5356
E-Mail: mediendienst-forschung@uni-bayreuth.de

Kurzporträt der Universität Bayreuth

Die Universität Bayreuth ist eine junge, forschungsorientierte Campus-Universität. Gründungsauftrag der 1975 eröffneten Universität ist die Förderung von interdisziplinärer Forschung und Lehre sowie die Entwicklung von Profil bildenden und Fächer übergreifenden Schwerpunkten. Die Forschungsprogramme und Studienangebote decken die Natur- und Ingenieurwissenschaften, die Rechts- und Wirtschaftswissenschaften sowie die Sprach-, Literatur- und Kulturwissenschaften ab und werden beständig weiterentwickelt.

Gute Betreuungsverhältnisse, hohe Leistungsstandards, Fächer übergreifende Kooperationen und wissenschaftliche Exzellenz führen regelmäßig zu Spitzenplatzierungen in Rankings. Die Universität Bayreuth zählt im weltweiten Times Higher Education (THE)-Ranking ‚100 under 50‘ zu den hundert besten Universitäten, die jünger als 50 Jahre sind.

Seit Jahren nehmen die Afrikastudien der Universität Bayreuth eine internationale Spitzenposition ein; die Bayreuther Internationale Graduiertenschule für Afrikastudien (BIGSAS) ist Teil der Exzellenzinitiative des Bundes und der Länder. Die Hochdruck- und Hochtemperaturforschung innerhalb des Bayerischen Geoinstituts



genießt ebenfalls ein weltweit hohes Renommee. Die Polymerforschung ist Spitzenreiter im Förderranking der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG). Die Universität Bayreuth verfügt über ein dichtes Netz strategisch ausgewählter, internationaler Hochschulpartnerschaften.

Derzeit sind an der Universität Bayreuth rund 13.280 Studierende in 135 verschiedenen Studiengängen an sechs Fakultäten immatrikuliert. Mit ca. 1.200 wissenschaftlichen Beschäftigten, davon 226 Professorinnen und Professoren, und etwa 870 nichtwissenschaftlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist die Universität Bayreuth der größte Arbeitgeber der Region.