

Bericht über die 106. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie : Oberägeri ZG, 8.-9. September 1994 = Comptes rendus de la 106^e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie alimentaire et environnementale : Oberä...

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **85 (1994)**

Heft 6

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Bericht über die 106. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie

Oberägeri ZG, 8.–9. September 1994

Compte rendu de la 106^e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie alimentaire et environnementale

Oberägeri ZG, 8–9 septembre 1994

Anlässlich der Jahresversammlung 1993 wurde beschlossen, den diesjährigen Anlass mit verkürztem Programm durchzuführen. Hauptsache und Schwerpunkt soll der wissenschaftliche Teil sein. Auf den Samstagsausflug wird verzichtet.

Die Teilnehmer/-innen besammelten sich am frühen Donnerstagnachmittag beim Bahnhof Zug für die Betriebsbesichtigung der Papierfabrik Cham bzw. der Lego Produktion AG in Baar. Beide Besuche vermittelten interessante Einblicke in Betriebsabläufe und Entstehung der Produkte.

Anschliessend ging es an den Ägerisee, wo die Mitgliederversammlung in der sehr ansprechenden Mehrzweckanlage Maienmatt von Oberägeri stattfand. Danach standen eine Schiffsrundfahrt mit Aperitif und ein festliches Nachtessen im Hotel Seepark auf dem Programm.

Die Geldbeiträge folgender Firmen zur Durchführung des Anlasses wurden verdankt:

Hans Kennel AG, Baar
Multiforsa AG, Steinhausen
Schweiz. Obstverband, Zug
Tegimenta AG, Rotkreuz

Der folgende Bericht wurde unter Verwendung und bester Verdankung der Angaben von Dr. R. Battaglia und Dr. W. Steiner, MGB-Zentrallaboratorium Zürich, zusammengestellt.

Geschäftlicher Teil – Partie administrative

Traktanden – Ordre du jour

1. Jahresbericht des Präsidenten
2. Bericht des Kassiers und der Rechnungsrevisoren
3. Jahresbeiträge
4. Nächste Jahresversammlung – Prochaine assemblée annuelle
5. Preis der Gesellschaft
6. Kollektivmitgliedschaft in der Neuen Schweiz. Chemischen Gesellschaft
7. Verschiedenes

1. Jahresbericht des Präsidenten – Rapport du président

Der Bericht von der letztjährigen Versammlung in Lenzburg erschien im Heft 1/1994 der «Mitteilungen» (Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **85**, 1–5 (1994).

Der Vorstand traf sich auch in diesem Berichtsjahr wiederum viermal.

Dr. R. Daniel vertrat unsere Gesellschaft sowohl in der Schweiz. Akademie der Naturwissenschaften (SANW) als auch im Schweiz. Komitee für Chemie (CSC). Der Präsident nahm die Interessen der SGLUC in der Working Party on Food Chemistry der FECS wahr, deren Vorsitz er auf Ende dieses Jahres übernehmen wird.

Der Vorstand hat am 8. September beschlossen, sich um die Durchführung der Euro Food Chem IX Konferenz vom 24.–26. September 1997 zu bewerben. Als Tagungsort ist Interlaken vorgesehen, und als Thema wurde «Authenticity and Falsification of Food – the Analytical Approach» gewählt. Der Präsident wird den Vorschlag der FECS-WPFC unterbreiten.

Mitgliederbewegungen – Mouvement des membres

Im Berichtsjahr 1993/94 sind folgende Änderungen zu verzeichnen:

Eintritte

Braun Sabine, 4124 Schönenbuch
Brunner Martin, 8000 Zürich
Furrer Patrick, 1950 Sion
Meier Daniel, 8700 Küsnacht
Schenk Guido, 8610 Uster
Wenzinger Fritz, 5000 Aarau
Institut Fresenius, D-78333 Stockach
Labor Dr. Meyer AG, 3006 Bern
Innolab AG, 5430 Wettingen
Orlab AG, 1350 Orbe

Austritte

Ammann Pierre, 1295 Mies
Guillemin Michel, 1005 Lausanne
Kamber Matthias, 2572 Mörigen
Mathez Jean-Claude, 2003 Neuchâtel
Tarradellas Josef, 1015 Lausanne
Weiersmüller Peter, 1802 Corseaux
Institut Fresenius, D-78333 Stockach

Todesfälle

Bosset Eric, 1860 Aigle
Christen Marcel, 9013 St. Gallen
Hauschild Walter, 8032 Zürich
Hostettler Hermann, 3098 Köniz
Studer Theo, 3506 Grosshöchstetten
Wieser Erwin, 9000 St. Gallen
Zäch Clemens, 8820 Wädenswil

Neue Freimitglieder (Eintritt 1959)

Bandi Eduard, 9400 Rorschach
Häusermann Max, 2025 Chez-le-Bart
Merk Wilhelm, 8200 Schaffhausen
Neukom Hans, 8700 Küsnacht
Reymond Dominique, 1814 La Tour-de-Peilz
Schetty Otto, 3600 Thun

Die Gesellschaft setzt sich wie folgt zusammen (in Klammern die Zahlen des Vorjahres):

Ehrenmitglieder	5	(5)
Freimitglieder	69	(70)
Einzelmitglieder	288	(294)
Kollektivmitglieder	106	(103)
Total	<u>468</u>	<u>(472)</u>

2. Bericht des Kassiers und der Rechnungsrevisoren – Rapport du caissier et des vérificateurs des comptes

Die vom Kassier, Dr. P. Schmid, vorgelegte Rechnung für 1993 schliesst wieder mit einem Gewinn ab.

Die Revisoren haben die Rechnung geprüft und für richtig befunden. Die Versammlung genehmigt sie unter Verdankung der geleisteten Dienste.

Anstelle des zurückgetretenen Dr. Th. Schweizer wird neu Dr. M. Brunner, Kantonales Laboratorium Zürich, als Revisor vorgeschlagen und bestätigt.

3. Jahresbeiträge – Cotisations annuelles

Da kein Antrag gestellt wurde, bleiben die Jahresbeiträge wie bisher bei Fr. 45.–/50.– für Einzelmitglieder und Fr. 100.– für Kollektivmitglieder.

4. Nächste Jahresversammlung – Prochaine assemblée annuelle

Sie findet vom 7.–8. September 1995 im Kanton Freiburg statt.

5. Preis der Gesellschaft – Prix de la société

Dr. U. Candrian vom Institut für Biochemie der Universität Bern durfte den Preis (Fr. 3000.– und Urkunde) am Freitagnachmittag entgegennehmen. Die Verleihung erfolgte in Anerkennung seiner analytischen Forschungsarbeiten mit der Polymerase Chain Reaction.

6. Kollektivmitgliedschaft in der Neuen Schweiz. Chemischen Gesellschaft – Adhésion à la nouvelle Société suisse de chimie en tant que membre collectif

Die Versammlung beschliesst, bei der Neuen Schweizerischen Chemischen Gesellschaft (NSCG) einen Antrag auf Kollektivmitgliedschaft zu stellen, nachdem die durch den Vorstand vorgenommenen Abklärungen gezeigt hatten, dass dadurch den SGLUC-Mitgliedern Vorteile erwachsen (günstiges Chimia-Abonnement, Sicherstellung der Vertretungen in internationalen Gremien, Stimmrecht an der Generalversammlung).

7. Verschiedenes – Divers

Das Wort wird nicht verlangt.

Wissenschaftlicher Teil – Partie scientifique

Die Tagung fand am Freitag in der Mehrzweckanlage Maienmatt statt und wurde von 100 Personen besucht. Sie stand unter dem Hauptthema «Fremdstoffe in Lebensmitteln».

In einem Hauptvortrag über die Belastung von Lebensmitteln durch Umweltchemikalien beleuchtete R. Biedermann, Kant. Labor Schaffhausen, die Situation bei Käsen, bei Fischen und in Wasser. An diesen Beispielen zeigte er auch auf, wieviel Zeit notwendig ist, bis im Bereich von Umweltkontaminantien Massnahmen zum Tragen kommen.

H. Frank, Universität Tübingen, wies in seinem Referat darauf hin, wie wichtig es ist, biologische Mechanismen von Fremdstoffen im Konzentrations-Tiefstbereich zu erforschen. Einen Schwerpunkt setzte er bei den halogenierten Essigsäuren

in Luft, deren Toxizität gegenüber Pflanzen und Algen besonders hoch ist. Laut seinen Aussagen ist die toxikologisch relevante Konzentration bei Algen z. T. schon überschritten.

R. Etter, Kant. Labor ZH, referierte über die Belastung von Böden mit Schwermetallen am Beispiel von verschiedenen Gemüsearten in Schrebergärten. Erstaunlich an diesen Untersuchungen war, dass keine Korrelationen zwischen den Cadmium-Konzentrationen im Boden und in den Gemüsen festgestellt werden konnten. Glücklicherweise agieren die Pflanzen als «Cadmiumfilter», so dass trotz hoher Bodenbelastungen keine gesundheitlichen Risiken bestehen.

Zinnorganische Rückstände in Gemüse, Obst und Trinkwasser waren U. Leuenbergers Thema (Kant. Labor BE). Die auf den untersuchten Lebensmitteln gefundenen Konzentrationen entsprachen alle den gesetzlichen Bestimmungen. Die zunehmende Verwendung zinnhaltiger Substanzen zeigt sich z. B. daran, dass im Wasser einer Abwasseranlage entsprechende Verbindungen nachgewiesen werden konnten.

R. Imhof, FAM Liebefeld, behandelte in seinem Referat flüchtige organische Verbindungen in Milch und Milchprodukten. Bildung und Konzentrationen von chlorierten Kohlenwasserstoffen, Chlorphenol, Monostyrol und Acetonitril wurden ausführlich behandelt. Mit wenigen Ausnahmen wurden nur sehr geringe Konzentrationen an diesen Stoffen nachgewiesen.

Mit Benzol und Toluol verunreinigtes Olivenöl bildete den Inhalt von M. Biedermanns Vortrag (Kant. Labor ZH). Laut den vorgestellten Untersuchungen wirkt sich das extreme Verteilungsverhältnis von Aromaten zwischen Luft und Olivenöl in der Weise aus, dass beim Transport, bei der traditionellen Pressung mit Benzinmotoren und während der Lagerung eine Anreicherung von diesen Verbindungen aus den Motorenabgasen in den Früchten bzw. im Öl stattfindet.

U. Candrian, Universität Bern, der den Preis der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie erhielt, stellte Anwendungen der Polymerase Chain Reaction (PCR) in der Lebensmittelanalytik vor. Mit dieser Methode sind z. B. 2% Schweinefleisch in Rindfleisch problemlos nachweisbar. Weitere Einsatzmöglichkeiten dieser Methode sind z. B.: Bestimmung von pathogenen Keimen, von Pflanzen- und Tierarten sowie der Nachweis von gentechnischen Veränderungen.

Karin Kokot-Helbling, Institut für Toxikologie, Schwerzenbach, ging in ihrem Vortrag auf die Bedeutung des Moschusxylol-Problems ein. Der Einsatz dieser Substanz ist derart gross, dass man sie auch unter die bei uns ubiquitär vorhandenen Verbindungen zählen muss. Die Risikoabschätzung weist darauf hin, dass ein zwar geringes, aber doch zu beachtendes Leberkrebspotential für den Menschen vorhanden ist.

Irene Studer-Rohr, Institut für Toxikologie, Schwerzenbach, sprach über Ochratoxin A in Kaffee. Nach ihren Untersuchungen trägt der Kaffee ungefähr einen Viertel zur Gesamtaufnahme von Ochratoxin bei. Das aus der Risikoabschätzung ermittelte Krebspotential entspricht etwa jenem von Moschusxylol.

Das letzte Referat von G. Cvirn, Universität Graz, war Trichothecenen auf österreichischem Getreide gewidmet. Zearalenon und Deoxinivalenol konnten in

Mais, Hafer, Durumweizen und Teigwaren nachgewiesen werden. Die höchsten Konzentrationen wurden in Weizen bestimmt (bis 8 mg/kg). Als Möglichkeiten zur Vorbeugung wurden rasche und gute Trocknung, Vermeidung von Monokulturen sowie standortgerechter Anbau und Züchtung resistenter Arten vorgeschlagen.

Die rechtzeitig eingegangenen Vorträge werden anschliessend publiziert.

R. Gerber