

Informationen = Informations

Objektyp: **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.

Informationen – Informations

Euro Food Tox IV

«Bioactive Substances in Food of Plant Origin»

22.–24. September 1994

Diese Konferenz, welche in Mierki (in der Nähe von Olsztyn), Polen, stattfand, wurde vom Centre for Agrotechnology and Veterinary Sciences, Polish Academy of Sciences, Olsztyn, organisiert und unter der Schirmherrschaft dieses Institutes, der FECS Working Party on Food Chemistry und der European Society of Toxicology durchgeführt. 150 Wissenschaftler aus 25 Ländern besuchten diese Tagung. Während zweieinhalb Tagen wurden 8 Plenarvorträge, 59 Poster und 28 Kurzvorträge gehalten und intensiv diskutiert. Der Erfolg dieser Konferenz war nicht zuletzt zurückzuführen auf die Herzlichkeit und Freundlichkeit unserer polnischen Gastgeber in einem Hotel, welches am Ufer eines masurischen Sees inmitten von Wäldern gelegen ist.

Bereits seit einigen Jahren wecken die natürlich vorkommenden bioaktiven Substanzen grosses Interesse. Während früher das Schwergewicht hauptsächlich auf jene Stoffe gelegt wurde, welche der Gesundheit abträgliche Effekte zeigen (natürliche Giftstoffe), rücken heute mehr und mehr Pflanzenmetaboliten ins Zentrum der Aufmerksamkeit, welchen positive Effekte zugeschrieben werden. Diese Substanzen sind sowohl von der Forschung, den Konsumenten und der Industrie her attraktiv, und deren mögliche Verwendung in sogenannten «Neutraceuticals» und «Functional Foods» wurde von Prof. Fürst (Universität Hohenheim) illustriert.

Wie die drei früheren Euro Food Tox-Konferenzen, welche alle in Zürich abgehalten wurden, wurde auch diese Tagung von Chemikern und Toxikologen mit dem gemeinsamen Interesse «Lebensmittel» besucht. Ganz allgemein kann gefolgert werden, dass die Methoden zur chemischen Analyse (wie sie beispielsweise von der Gruppe um Prof. Sørensen, Kopenhagen, in mehreren Vorträgen und Postern beschrieben wurden) weiter fortgeschritten sind als die Methoden der Lebensmitteltoxikologie. Deshalb sind Schlussfolgerungen über die biologische Bedeutung einzelner Substanzen in der Diät nur sehr schwierig zu ziehen. Verhagen (Zeist) beschrieb Studien, bei welchen die Effekte von natürlichen Lebensmittelinhaltsstoffen in Zellkulturen und in Studien mit Freiwilligen untersucht werden. Ergänzend dazu beschrieb Williamson (Norwich) die Arbeiten mit (Lebensmittel-) Pflanzenextrakten, deren Aktivitäten gegenüber diversen Enzymen untersucht wurden. Zweifellos die grösste Aufmerksamkeit kam der Substanzgruppe der Glucosinolate und ihrer Abbauprodukte zu. Dies ist auch ein Arbeitsgebiet, worin sich die polnische Gruppe um Rutkowski und Kozłowska spezialisiert hat; Hochburg der Glucosinolatforschung blieb jedoch – und dies kam auch in zahlreichen

Postern und Kurzvorträgen zum Ausdruck – das Institut of Food Research in Norwich, England. Phytate und ihre Rolle im Mineralstoffhaushalt wurden von Prof. Sandberg (Gothenberg) behandelt, und Prof. Macheix aus Montpellier referierte über die komplexen Strukturen und Aktivitäten von Pflanzenphenolen. Prof. Birk (Rehovot) besprach die Pflanzenproteaseinhibitoren und deren mögliche Zusammenhänge mit der Unterdrückung oder Entstehung von Karzinomen, und Prof. Schlatter (Zürich) gab einen Überblick über die Toxikologie von Ochratoxin A und Fumonisin. Letzteres kann als eigentliches Modell für das Verständnis des Mechanismus eines Tumorpromotors herangezogen werden.

Durch die Schaffung von Forschungsprogrammen und deren Finanzierung durch die EU wurde in den letzten Jahren die Forschungstätigkeit vieler Wissenschaftler quer durch Europa stark gefördert. Es ist ermutigend festzustellen, dass diese Tagung manchen jüngeren Kolleginnen und Kollegen Gelegenheit gab, ihre Arbeiten zu präsentieren, ihre Adressen, Fax-Nummern und E-Mail-Adressen auszutauschen, und es ist zu hoffen, dass diese Zusammenarbeit und die wissenschaftlichen Kontakte weiterwachsen werden. Die wahrscheinlich grösste Herausforderung für die Anwesenden dieser Tagung war die Erkenntnis, dass interdisziplinäres Wissen auf manchen Gebieten notwendig ist, um die höchst komplexen Sachverhalte verstehen zu können. Analytische Chemie, Naturstoffchemie, Epidemiologie, «in vivo»- und «in vitro»-Toxikologie sind die Wissenschaftszweige, welche auf dem Gebiet der Lebensmitteltoxikologie eng ineinandergreifen. In zunehmendem Masse wurde auch die Frage gestellt, ob die toxikologische Evaluierung einer einzelnen Substanz je dazu führen könne, das komplizierte Zusammenwirken mehrerer Substanzen in der Diät zu erklären, zumal in derselben Pflanze oft auch Substanzen mit entgegengesetzter Wirkung nachgewiesen werden können. Die gleichen Substanzen, welche sich in bestimmten Konzentrationen als Schutzfaktoren zeigen, weisen in höheren Konzentrationen toxisches Potential auf und machen dadurch die Interpretation der Befunde noch komplizierter.

Diese Thematik wird zweifellos im Zentrum des nächsten Euro Food Tox-Kongresses stehen, welcher in Norwich, England, im Herbst 1998 geplant ist.

Die Conference Proceedings (2 Bände) sind sowohl in Buchform als auch auf 4 Disketten (WordPerfect 6.0) zum Preis von SFr. 75.– bei der untenstehenden Adresse erhältlich:

Att. Dr. Halina Leman
Division of Food Science
Centre for Agrotechnology &
Veterinary Science PAS
10 Tuwima Street
10-718 Olsztyn
Poland

Dr. R. Fenwick / Dr. R. Battaglia

Manuel suisse des denrées alimentaires

Répertoire des chapitres

Numéro, titre, genre et année de publication

1	Lait	1988
2	Boissons mélangées au lait, lait acidulé et produits analogues	1986
3	Crème	1970 *
4	Conserves de lait	p 1993 *
5	Fromage	1976
6	Beurre	1976
7	Graisses et huiles comestibles; graisses émulsifiées	nl 1994 *
8	Mayonnaise et sauces à salade	1973 *
9	Glaces	1986
10		
11	Viande et produits à base de viande	pl 1991/2s 93
12	Extraits de viande, bouillons concentrés, gelées	1981 *
13	Condiments, potages et sauces	1981 *
14	Céréales et légumineuses	1976
15	Produits de mouture et amidon	1976
16	Pain, articles de boulangerie et de pâtisserie, pâte	1976
17	Levure de boulangerie	1977
18	Poudres à lever	1986
19	Poudres pour poudings et crèmes, desserts prêts à l'emploi	1978
20	Pâtes alimentaires	1973
21	Oeufs et conserves d'œufs	1973
22	Aliments diététiques	n 1985/r 89
23	Miel et miel artificiel	1974
24	Sucres et articles de confiserie	1978
25	Fruits et légumes	1977
26	Champignons	1970 *
27A	Eau de boisson	nl 1991/s 94
28A	Jus de fruits et de légumes, nectars de fruits, sirops de fruits, concentrés et poudres	nl 1991
28B	Confitures, gelées, marmelades et produits similaires	1978
28C	Produits à tartiner et produits similaires	1978
29	Boissons de table, limonade	1970 *
30A	Vins issus de raisins	n 1989/s 90/92/93
30B	Cidres, vins de fruits et autres	
30C	Boissons à base de vins	
31	Bière et bière sans alcool	1977
32	Spiritueux	n 1990 *
33		
34	Vinaigre et acides alimentaires	1970/nl 94 *

35	Café et succédanés du café	1981
36	Cacao et chocolat	1980
37	Epices et sel de cuisine	nl 1992
38	Tabac et articles de tabac	p 1991
39	Substances pour le traitement en cave des vins et des cidres	1970/r 74 *
40	Agents gélifiants et épaississants	1980
41	Edulcorants	n 1986/s 89
42A	Colorants pour denrées alimentaires	p 1989/r 90/92
42B	Colorants pour cosmétiques	p 1992/r 94
43	Substances aromatisantes	p 1978/r 84
44	Agents de conservation pour denrées alimentaires	1990
45	Métaux toxiques	1983
46	Résidues de pesticides	n 1991/r 94
47A	Matériel en papier et en carton	p 1994
48	Objets usuels en matières plastiques	1987
49	Couleurs et matériel de dessin et de peinture	
50	Jouets	
51	Tissus et autres matières servant à la confection de vêtements	
52	Méthodes d'immunochimie	
53	Cosmétiques	1984
54	Substances toxiques d'origine naturelle	pl 1992 *
55	Résidus de médicaments vétérinaires	
56	Microbiologie	1989
57	Thé et plantes pour tisanes	1977
58	Emulsifiants	p 1992 *
59	Agents antiagglomérants	1986
60	Statistique et tests inter-laboratoires	1989 *
61	Dosages enzymatiques	1983/s 86
62	Dosages des vitamines dans les denrées alimentaires et les cosmétiques	p 1993
63	Epreuve sensorielle	1990 *
64	Activité de l'eau	1991 *
65	Microscopie	p 1993
66	Unités de mesure	p 1992 *
67	Masse volumique	p 1993
68	Radionucléides dans les denrées alimentaires	
69	Mise en évidence d'une irradiation de denrées alimentaires	pl 1994 *
70	Guide pour l'établissement d'un manuel assurance qualité dans les laboratoires de contrôle des denrées alimentaires	p 1994

p = première publication
n = nouvelle publication
s = supplément

l = livraison partielle
r = révision partielle
* = publication en langue allemande

Einführung in die Mikroskopie pflanzlicher Lebensmittel

13. bis 17. März 1995

Zielsetzung

In diesem Kurs werden die Grundlagen für die Mikroskopie pflanzlicher Lebensmittel vermittelt. Er dient lediglich als Einstieg in dieses komplexe und anspruchsvolle Gebiet, das im anschliessenden Selbststudium weiter vertieft werden muss. Dieser Kurs ist somit für die Vorbereitung der Teilprüfung Mikroskopie im Rahmen der eidgenössischen Lebensmittelchemikerprüfung geeignet. Im Anschluss daran erfolgt nicht die Abnahme dieser Prüfung.

Teilnehmer

Dieser Mikroskopierkurs richtet sich insbesondere an

- Kandidaten für die eidg. Lebensmittelchemikerprüfung
- Fachleute, die im Rahmen der Qualitätskontrolle Rohwaren, Zwischen- und Fertigprodukte untersuchen.

Programm

- Aufbau und Handhabung des Mikroskops
- Präparationstechnik
- Färbungen und Nachweisreaktionen
- Grössenmessung
- Mikrophotographie
- Pflanzenlehre: Morphologie und Histologie
- Strukturlehre der verschiedenen Pflanzenorgane
- Untersuchung verschiedener Lebensmittel wie Stärken, Mahlprodukte, Gewürze, Honig u. a.
- Prüfung auf Verunreinigungen, Filth-Test

Organisation

Veranstalter:

Ingenieurschule Wallis, Route du Rawyl 47, CH-1950 Sitten
Tel. (027) 24 31 11 – Fax (027) 23 59 58

Leiter: Dr. R. Schmitt

Datum und Ort:

- Montag, 13. März 1995, von 10.00 Uhr bis Freitag, 17. März 1995, ca. 15.30 Uhr
- Ingenieurschule Wallis in Sitten, Gebäude F, Raum 101

Teilnahmegebühr: SFr. 1200.–

Anmeldung:

schriftlich bis 20. Februar 1995 an obige Adresse. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

Kurssprachen: Deutsch und Französisch

Informationen:

- administrativer Art: Sekretariat der Schule (Telefon 027/24 31 11)
- technischer Art: R. Schmitt (Telefon 027/24 36 52 oder 24 36 21)

Reise, Unterkunft, Verpflegung:

gehen zu Lasten der Teilnehmer.

Sitten ist mit dem Zug via Lausanne oder den Lötschberg gut zu erreichen. Es besteht die Möglichkeit, sich über Mittag und am Abend in der Kantine zu verpflegen (Menü zu Fr. 8.-).

Introduction à la microscopie des denrées alimentaires d'origine végétale

13 à 17 mars 1995

Objectif

Ce cours donne les bases de la microscopie des aliments d'origine végétale. Il sert d'introduction dans ce domaine fort complexe et exigeant et donne les bases pour une étude plus approfondie qui peut être réalisée d'une façon autodidacte. Ce cours prépare à l'examen de microscopie prévu dans le cadre de l'examen fédéral de chimiste alimentaire. Cet examen en question n'est pas organisé à la fin du cours.

Public cible

Ce cours de microscopie s'adresse surtout:

- aux candidats à l'examen fédéral de chimiste alimentaire
- aux personnes engagées dans le contrôle de qualité des matières premières, de produits semi-fabriqués ou produits finis.

Programme

- Principe et maniement du microscope
- Préparations
- Colorations et réactions
- Mesure des dimensions
- Microphotographie
- Connaissance des denrées alimentaires végétales: morphologie et histologie
- Etudes des organes et des tissus
- Examen de différents aliments: amidons, produits de mouture, épices, miel, etc.
- Recherche de souillures, Filth-Test

Organisation

Organisateur:

Ecole d'Ingénieurs du Valais, Route du Rawyl 47, CH-1950 Sion
Tel. (027) 24 31 11 – Fax (027) 23 59 58

Direction: Dr R. Schmitt

Date et lieu du cours:

- Du lundi, 13 mars 1995 dès 10.00 h au vendredi, 17 mars 1995, fin aux environs de 15 h 30
- Ecole d'Ingénieurs du Valais, Sion, Bâtiment F, Salle 101

Frais: SFr. 1200.–

Inscription:

Par écrit à l'adresse susmentionnée jusqu'au 20 février 1995
Le nombre de participants est limité à 20 personnes.

Langues: française et allemande

Informations:

- informations administratives: secrétariat (tél. 027/24 31 11)
- informations techniques: R. Schmitt (tél. 027/24 36 52 ou 24 36 21)

Voyage, logement et repas:

à la charge des participants.

Sion est facile à atteindre par train via Lausanne ou le Lötschberg. Il est possible de prendre les repas du midi et du soir à la cafétéria de l'école (menu à Fr. 8.–).