

31. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) an der ETH Zürich am 19. November 1998 : Verderb von Lebensmitteln

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene =
Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **90 (1999)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

31. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) an der ETH Zürich am 19. November 1998

Verderb von Lebensmitteln

Wann ist ein Lebensmittel überhaupt verdorben? Aus der Sicht eines Konsumenten ist dies vielleicht schon der Fall, wenn Geruch, Geschmack oder Konsistenz eines Lebensmittels nicht den Erwartungen entsprechen. Die amtlichen Kontrollstellen dagegen beurteilen hauptsächlich klar messbare Faktoren im Lebensmittel und richten das Augenmerk auf gesundheitsgefährdende Substanzen oder das Gefahrenpotential durch Mikroorganismen.

Zur Vermeidung von Lebensmittelverderb sind auf jeden Fall Produzenten, Verarbeiter, Verteiler, Kontrollstellen und letztlich auch Konsumenten gefordert. Der Verderb kann dann erfolgreich eingegrenzt werden, wenn möglichst fundierte Produktkenntnisse bestehen, Produktionsverfahren gut etabliert sind und die Faktoren, die zu einem allfälligen Verderb führen könnten, richtig eingeschätzt werden. Gefragt sind somit die Erforschung von zellulären Strukturen und Vorgängen in Lebensmitteln, die Veränderungen bei der Verarbeitung und Lagerung, die Bedeutung chemischer und enzymatischer Reaktionen und das Aktionspotential von Mikroorganismen.

Die diesjährige Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) befasste sich mit verschiedenen Aspekten des Lebensmittelverderbs, betrachtet von Seiten der Mikrobiologie, Chemie, Enzymologie, Toxikologie und der lebensmittelrechtlichen Beurteilung. So war es denn auch nicht überraschend, dass die Definition von «Verderb» ganz verschieden ausgefallen ist. Einige «prominente Verderber» unter den Mikroorganismen und Produktbeispiele aus der Milchindustrie wurden speziell herausgegriffen und teilweise bis in taxonomisch relevante Tiefen vorgestellt. Ein weiteres praxisnahes Thema war die Vermeidung von mikrobiologischem Verderb bei der Produktion, Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln.

In den folgenden Beiträgen sind sieben (der acht gehaltenen) Vorträge zusammengefasst.

Dr. Leo Meile, Präsident der SGLH