

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 90 (1999)

Heft: 1

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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