

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 96 (2005)  
**Heft:** 6

**Vorwort:** Editorial  
**Autor:** Amadò, Renato / Zoller, Otmar

### **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:** 06.02.2025

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

# Editorial

Heft 6 eines Jahrganges der «Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» ist seit langer Zeit für die Publikation der Vorträge, welche im Rahmen des wissenschaftlichen Teils der Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie (SGLUC) gehalten wurden, reserviert. Diese langjährige Tradition wird auch in diesem Jahr weitergeführt, worüber sich sowohl der Vorstand und die Mitglieder der SGLUC, als auch die übrige Leserschaft dieser Zeitschrift freuen dürfen.

Die 117. Jahresversammlung 2005 der SGLUC fand am 8. und 9. September in Romanshorn statt. Kernstück der Tagung war, neben der Generalversammlung der Gesellschaft (ein ausführlicher Bericht ist in diesem Heft integriert), der gut besuchte wissenschaftliche Teil, der dem Thema «Mykotoxine in Lebensmitteln und in der Umwelt» gewidmet war.

Schimmelpilze konkurrieren in gewisser Weise seit alters her mit dem Menschen um die Nahrungsmittel. Vergiftungen mit Mutterkorn sind insbesondere aus dem Mittelalter beschrieben, wurden aber auch schon in der Bibel erwähnt. Ins Rampenlicht trat die Mykotoxinforschung 1961 mit der «Turkey-X-Disease», als in England ca. 100000 Truthühner verendeten. Nach kurzer Zeit konnten die Aflatoxine als Übeltäter identifiziert werden. Durch dieses Ereignis wurde die Mykotoxinforschung eigentlich lanciert und intensiviert. Dank Anstrengungen auf allen Ebenen von der «Urproduktion» über Verarbeitung und Lagerung konnte die Aufnahme von Aflatoxin in Europa (und damit auch in der Schweiz) deutlich reduziert werden.

Bei den Mykotoxinen ist es wichtig, dass die Aufmerksamkeit bzw. die Anstrengungen zu deren Kontrolle nie nachlassen. Das Problem ist nicht ein für alle mal lösbar, die erarbeitete «gute Praxis» muss fortwährend befolgt werden, um Rückfälle zu verhindern. Schon auf dem Feld verursachen in der Schweiz insbesondere Fusarien und deren Toxine (Fusarientoxine) Probleme. Ein gewisser Befall mit Fusarien ist bei unseren Hauptgetreidearten immer vorhanden, und es gilt diesen unter Kontrolle zu halten. Dabei spielen die Witterung, beim Weizen insbesondere zur Zeit der Ährenblüte, aber auch die Resistenz der Sorten, die Fruchtfolge, die Bodenbearbeitung (und damit der Infektionsdruck usw.) eine wichtige Rolle.

In der Analytik war zuerst die Dünnschichtchromatographie die Methode der Wahl. Diese wurde dann immer mehr von der HPLC abgelöst. Für viele Mykotoxine ist der heutige Stand der Analysetechnik: Clean-up mit Immunaффinitätssäulen, gefolgt von HPLC-Bestimmung, oft mit Fluoreszenzdetektor. Neu drängt auch die LC-MS-MS ins Gebiet und ist an der Schwelle zum routinemässigen Einsatz. Wichtig sind schon seit einigen Jahren auch die immunologischen Methoden (ELISA).

Heute interessiert eine breite Palette von Mykotoxinen (Aflatoxine, Ochratoxin A, Patulin, Trichothecene (insbesondere Deoxynivalenol), Fumonisine, Zearalenon

und Ergotalkaloide) sowohl Biologen, Toxikologen, Umwelt- und Lebensmittelchemiker als auch die Umwelt- und Gesundheitsbehörden. An der Jahresversammlung der SGLUC wurden ganz verschiedene Aspekte der Mykotoxine diskutiert. Übersichtsreferate zur Situation der Mykotoxine in Lebensmitteln und in der Umwelt und deren Toxizität, zu lebensmittel- und futtermittelrechtlichen Regelungen auf schweizerischer und europäischer Ebene sowie zu den neusten Entwicklungen auf dem Gebiete der Analytik wurden ergänzt durch Präsentationen von neusten Forschungsergebnissen.

Im vorliegenden Heft der «Mitteilungen» sind die meisten Vorträge sowie einige Poster, die an der SGLUC-Tagung in Romanshorn gehalten bzw. präsentiert wurden, abgedruckt. Es ist uns ein Bedürfnis, den Autorinnen und Autoren der hier publizierten Artikel für ihre Bereitschaft zu danken, zusätzlich zu den Vorbereitungen für den Vortrag bzw. den Poster auch ein publikationsfähiges Manuskript zu generieren. Unser bester Dank geht auch an den Herausgeber der «Mitteilungen», das Bundesamt für Gesundheit, welches die Veröffentlichung der Beiträge der SGLUC-Tagung ermöglicht hat sowie an die Redaktorin, Frau Dr. Irène Studer-Rohr, für Ihre grosse Arbeit bezüglich der Qualitätssicherung der Beiträge und bei der Herstellung des Heftes.

Der Leserschaft wünschen wir spannende und bereichernde Momente beim Lesen der Artikel.

Prof. Dr. Renato Amadò, Präsident SGLUC  
Dr. Otmar Zoller, Bundesamt für Gesundheit