

Allergennachweis bei Lebensmitteln in Minuten

BfR-Forschungsprojekt zur Entwicklung innovativer Analysemethoden

In der Abteilung Lebensmittelsicherheit des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) wird an der Entwicklung von Schnelltests zum Nachweis Allergie auslösender Stoffe in Lebensmitteln gearbeitet. Im Rahmen eines vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) geförderten Forschungsprojektes sollen bis Anfang 2012 Analysemethoden für die amtliche Lebensmittelüberwachung und die Lebensmittelindustrie entwickelt werden, mit Hilfe derer sich innerhalb von Minuten auch geringste Spuren von Allergenen in Lebensmitteln nachweisen lassen. "Wir schließen damit eine Lücke bei den wissenschaftlichen Methoden zur Kontrolle von Lebensmitteln", sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. Denn die wichtigsten Allergene müssen seit 2005 zwar auf Lebensmitteln gekennzeichnet werden, doch gibt es bisher nur zwei offizielle Methoden, um sie im Labor nachzuweisen. Sie sind zeitaufwändig und können nur mit entsprechenden Analysegeräten erfolgen.

Für Erdnussallergiker können schon Spuren von Erdnüssen lebensbedrohlich sein. Deswegen müssen auch geringe Erdnussmengen in verpackten Lebensmitteln gekennzeichnet werden, wenn sie zur Rezeptur gehören - wie auch alle anderen Zutaten, die bekanntermaßen Allergien auslösen können. Gelangen jedoch Spuren beispielsweise von Erdnüssen unbeabsichtigt in ein Lebensmittel, bleibt die Kennzeichnung dem Hersteller überlassen und ist nicht gesetzlich geregelt. Lebensmittel tragen dann Hinweise wie "Kann Spuren von Erdnüssen enthalten" oder "In unserem Betrieb werden auch Erdnüsse verarbeitet" auf der Verpackung. Verbraucher wissen dann aber nicht, ob das Produkt tatsächlich Erdnüsse enthält oder der Hinweis vorsorglich angebracht wurde. Für Allergiker kann das eine erhebliche Einschränkung in der Produktauswahl bedeuten.

Damit Hersteller ihre Produkte schnell und zuverlässig auf Allergie auslösende Bestandteile testen und entsprechend kennzeichnen können, müssen sie bisher Analysen durchführen, die mitunter zeitaufwändig sind und für die nicht jedes Labor die geeigneten Geräte besitzt. Ein Ziel des vom BfR koordinierten Projektes besteht darin, ein Verfahren zu entwickeln, bei dem Extrakte des zu untersuchenden Lebensmittels auf einen Teststreifen aufgebracht werden, der innerhalb von zehn Minuten anzeigt, ob ein Allergen enthalten ist und wenn ja, welches. Ein speziell ausgestattetes Labor für ein erstes schnelles Ergebnis ("screening") ist nicht notwendig, der Test kann vor Ort erfolgen.

Zusätzlich werden neue, moderne Analyseverfahren erarbeitet, die das Erbgut der Allergie auslösenden Stoffe sicher und auch noch in stark verarbeiteten Lebensmitteln erkennen. Dazu wird in der Real-Time-Polymerasekettenreaktion (PCR) spezifisch das Erbgut millionenfach kopiert. Vorteil: Alle dazu benötigten Reagenzien sind überall erhältlich, die Methoden können somit von Herstellern und Kontrolleuren weltweit eingesetzt werden. Die Methoden sollen darüber hinaus so empfindlich messen, dass Allergene auch im Spurenbereich von ppm (parts per million) nachgewiesen werden können. Außerdem können verschiedene Allergene parallel analysiert werden, darunter auch solche, die bisher nur schwer festzustellen waren. Die Nachweismethoden sollen Lebensmittelherstellern dazu dienen, im Rahmen ihrer Qualitätskontrolle unbeabsichtigt in das Lebensmittel gelangte Allergie auslösende Bestandteile zu reduzieren oder ganz zu vermeiden. Verbraucher können somit zuverlässiger über den Gehalt an Allergie auslösenden Bestandteilen in einem Lebensmittel informiert werden. Die amtliche Lebensmittelüberwachung kann mit geringerem Zeit- und Materialaufwand zuverlässig Lebensmittel auch auf geringste Mengen an Allergenen überprüfen.

Quelle: BfR-Presseinformation
Bundesinstitut für Risikobewertung
Thielallee 88-92, D-14191 Berlin

[Nächste Meldung](#)
[Zurück zur News-Übersicht](#)
[Zurück zur Startseite](#)

Weitere Meldungen zum Thema Histamin-Intoleranz:

02.10.2009

Glutamat kann Unverträglichkeiten bewirken

Chinesisches Essen macht vielen Menschen zu schaffen. Schweißausbrüche, Übelkeit und Luftnot sind die Folgen des Verzehrs von Glutamat. Der Geschmackverstärker ist vor al ... [weiterlesen](#)

26.05.2009

Fertignahrung: Allergiker aufgepasst!

Allergieauslöser aus Dose und Tüte – So praktisch sie auch sein mögen, Fertignahrungsmittel sind immer häufiger Auslöser von Allergien. Die Fertigprodukte werden vo ... [weiterlesen](#)

10.02.2009

Norovirus wieder aktiv

Infektion ist schwächer als im Vorjahr. Wichtigster Schutz ist gründliches Händewaschen. – Plötzliches heftiges Erbrechen, Bauchkrämpfe und Durchfall sind die typi ... [weiterlesen](#)

02.01.2009

Fenchel für den Darm: Pflanze des Jahres 2009

Der Fenchel spielt in der Kinderheilkunde eine überragende Rolle. So wie er sind auch andere Arzneipflanzen wegen ihrer milden Wirkung gerade für Kinder besonders gut gee ... [weiterlesen](#)

03.09.2008

Neue Produkte für Allergiker in der Schweiz

Zürich (ots) - Die Migros baut ihr Sortiment an Produkten aus, die frei von Laktose oder Gluten sind. Sie setzt dabei auf das aha!-Gütesiegel des Schweizerischen Zentrums ... [weiterlesen](#)

Mehr Informationen unter: <http://www.laktonova.de>

Gefunden unter: http://www.laktonova.de/deutsch/info_service/aktuelle_meldungen.html



Auf anderen Social Networks posten:

