Bericht der 27. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene und ETH Zürich, Zürich, 24. November 1994

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **86 (1995)**

Heft 2

PDF erstellt am: **25.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **86**, 83 (1995)

Bericht der 27. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene und ETH Zürich, Zürich, 24. November 1994

Mikrowellenherde in der Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln: Technologie, Einsatz, Hygiene und Sicherheit

Seit der Erfindung des Feuers hatte die Menschheit einige hunderttausend Jahre Zeit, den Umgang damit bei der Bereitung von Speisen zu lernen und zu erfahren. Der Mikrowellenherd als «spin-off» der erst im 2. Weltkrieg entwickelten Radartechnologie hat in nur vier Jahrzehnten einen beispiellosen Erfolgsweg zurückgelegt und dabei einen Teil der klassischen Kochtechnologie verdrängt: mehr als 90% aller US-amerikanischen Haushalte, mehr als 50% in Mitteleuropa und fast 25% in der Schweiz besitzen dieses moderne Kücheninventar und benützen es auch. Die Technologie ist so ausgereift und sicher, dass sie offensichtlich schon Kindern in die Hand gegeben wird. Nach den neuesten Erhebungen und Berechnungen des International Microwave Power Institute (IMP; Virginia, USA) benützen im Durchschnitt der amerikanischen Haushalte 4,09 Personen (2,18 Erwachsene und 1,91 Kinder) den Mikrowellenherd für je 464 (Erwachsene) bzw. 250 Sekunden (Kinder) pro Tag, so dass ein Gesamteinsatz von 24 Minuten und 50 Sekunden pro Haushalt und Tag resultiert. Die daraus abgeleitete jährliche Erneuerungsrate wird auf ca. 9 Millionen Geräte geschätzt.

Die Erfahrungen in Haushalt und Industrie haben gezeigt, dass dieses moderne Instrument, wo Speisen von «innen heraus» erwärmt und gegart werden können, zum schnelleren, besseren und energiesparenden Kochen geeignet ist, dass es aber auch Bereiche und Produkte gibt, für die es vollkommen ungeeignet ist.

Ein unkritischer und unsachgemässer Einsatz könnte somit auch wie bei allen anderen Kochverfahren zu hygienischen Risiken führen. Darüber hinaus hat ein genereller Trend unserer modernen Risikogesellschaft, moderne Technologien zu hinterfragen, auch bei «der Mikrowelle» zu zum Teil absurden und nicht belegten Anschuldigungen geführt.

Seit Jahren mit der Anwendung von Mikrowellen durch eigene Arbeiten vertraute und erfahrene Personen haben die Grundlagen der Mikrowellenerhitzung von Lebensmitteln dargestellt sowie zu allen aktuellen Fragen der Anwendung, Hygiene und Sicherheit im Detail Stellung genommen.

6 der 7 Vorträge werden anschliessend publiziert.

Prof. Dr. Michael Teuber