# 37. Arbeitstagung der SGLH vom 29. September 2004 an der ETH Zürich : aktive Kulturen in Lebensmitteln: Bedarf einer gesetzlichen Regulierung?

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **96 (2005)**

Heft 1

PDF erstellt am: **24.05.2024**

**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**

37. Arbeitstagung der SGLH vom 29. September 2004 an der ETH Zürich

# Aktive Kulturen in Lebensmitteln: Bedarf einer gesetzlichen Regulierung?

Die 37. Arbeitstagung der SGLH stand unter dem Thema «Nützliche Mikroorganismen in unseren Lebensmitteln: Einsatz, Technologie und Sicherheit». Im ersten Moment schien das Thema wenig mit Hygiene zu tun zu haben. Doch gleich im einleitenden Vortrag – diesmal konnte der SGLH-Präsident dazu überrredet werden – wurde klar, dass ausgewählte Bakterien nach dem Konzept der Schutzkulturen sehr wohl eine Hygienefunktion übernehmen können. Dieses Konzept (engl. «biopreservation») liegt im Trend, denn in einigen Fällen kann eine Konservierung mit der rein chemischen Keule umgangen werden. In zwei Beiträgen von neu gewählten Professoren der ETH Zürich wurden innovative Streifzüge ins Reich der Entwicklungen von aktiven Kulturen (Bereich Technologie) und Abwehr gegen ungewollte Pathogene vorgestellt. Christophe Lacroix zeigte Zell-Immobilisierungstechniken, womit erstaunlich hohe Zelldichten oder eine grosse Konzentration gewünschter Metabolite geschaffen werden können. Martin Lössner präsentierte Bakteriophagen als vielseitige nützliche «Lebendsysteme», welche beispielsweise pathogene *Listeria*-Keime in Modell-Lebensmitteln eliminieren oder als Indikatoren für eine schnelle Analyse solcher Keime dienen können.

Der Konsument akzeptiert eigentlich problemlos die Aufnahme von Lebendkeimen, der Zahl nach in Milliarden, wie das ebenso in Produkten mit Starterkulturen und probiotischen Keimen der Fall ist. Das Vertrauen, dass diese Keime sicher sind, ist generell von Produzenten- und Konsumentenseite gegeben. Allerdings wurde im Eingangsvortrag aber auch das Konzept der simplen Zugehörigkeit zu einer Art oder einer Gattung als Sicherheitsgarantie eines Stammes in Frage gestellt. Denn neu entwickelte Kulturen kommen eventuell aus Nischen, wo horizontaler Gentransfer stattgefunden hat, ein Ereignis, das unter bestimmten Bedingungen heute verstärkt auftritt. So könnten neue Starter-, Schutz- oder probiotische Kulturen unter Antibiotika-Stress zu ungewollten Resistenzgenen gelangen. Dies gilt es bei der Einführung einer neuen Kultur zu berücksichtigen. In gewissem Sinne wurde diese Forderung denn auch von industrieller Seite im Vortrag von Esben Laulund, Dänemark, bestätigt. Der Druck in diese Richtung komme ganz entschieden von den EU-Behörden auf die Produzenten zu. In der EU sind Regulierungen über den Einsatz von Aktivkulturen im Bereich der Tierfutterzusätze gegeben und Vorschläge aus verschiedeen Ländern im Lebensmittelbereich sind vorhanden und

müssen wohl noch harmonisiert werden. Aus dem Vortrag von Christina Gut, BAG, wurde klar, dass die Gesetzgebung und Regulierung einer Zulassung von aktiven Kulturen in der Schweiz nur ansatzweise vorhanden sind. Das Schielen auf das weitere Regelwerk der EU im Bereich aktiver Kulturen ist offensichtlich. Die Notwendigkeit dazu konnte auch aus den wissenschaftlich hoch interessanten Ausführungen von Wilhelm Holzapfel (Deutschland) gefolgert werden. Sein Einblick in die wundervolle Diversität von genutzten Kulturen unterstrich den eingangs geforderten Ruf nach genauer Prüfung und Analyse jeglicher als negativ bekannter Gene und deren Expression in genutzten Einzelstämmen, die aktiv den Intestinaltrakt des Menschen erreichen. Dazu gehören auch *Lactobacillus rhamnosus*-Stämme, die als Probiotika verwendet werden, auch in der Schweiz. Der bekannteste Stamm dieser Art (Stamm LGG) wurde in epidemiologische Untersuchungen in Finnland einbezogen, welche von der Initiantin, Frau Minna Salminen (Finnland) aus erster Hand erläutert wurden. Nachdem Stamm LGG in Bacterämien bei Patienten gefunden und Prävalenzen von *L. rhamnos*-Bacterämien gemessen wurden, galt es, Risikoüberlegungen über einen weiteren Einsatz von Stamm LGG und anderen *L. rhamnosus*-Stämmen anzustellen. Anhand der lebhaften Diskussion kann geschlossen werden, dass die vorsichtig formulierte Entwarnung noch nicht von allen Teilnehmern mitgetragen wurde. Die Diskussionen über den generellen Einsatz von *L. rhamnosus*-Stämmen werden wohl weiter anhalten.

Die Teilnehmer der SGLH-Arbeitstagung haben ein breites Spektrum von Themen zu aktiven Kulturen präsentiert bekommen, grösstenteils zu voller Zufriedenheit, was ich anhand vieler positiver Rückmeldungen mit Genugtuung erfahren durfte. Nicht zuletzt waren es neben aktiven Kulturen auch «aktive» Teilnehmer, die zum Gelingen dieser Tagung beigetragen haben. Als hauptsächlicher «Output» der Veranstaltung ist der Mangel einer gesetzlichen Regulierung über den Einsatz von aktiven Kulturen in Lebensmitteln der Schweiz zu sehen. Der SGLH-Vorstand wird versuchen, dem festgestellten Bedürfnis nach einem gesetzlichen Regelwerk bei den Behörden Nachdruck zu verschaffen.

PD Dr. Leo Meile
Präsident der SGLH