

# **Bericht über die 104. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie : Les Diablerets, 10.-12. September 1992 = Compte rendu de la 104e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie alimentaire et environnementale : L...**

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **84 (1993)**

Heft 1

PDF erstellt am: **09.08.2024**

## **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.

## **Bericht über die 104. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie**

Les Diablerets, 10.–12. September 1992

## **Compte rendu de la 104<sup>e</sup> Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie alimentaire et environnementale**

Les Diablerets, 10–12 septembre 1992

### **Teilnehmer – Participants**

66 Anmeldungen waren eingegangen. Eine wechselnde Anzahl Mitglieder nahm an den verschiedenen Teilen der Jahresversammlung teil. 23 Teilnehmer waren für das Programm der Begleitpersonen gemeldet.

Als Gäste konnten neben den Hauptreferenten begrüsst werden:

P.-F. Veillon, Conseiller d'Etat

M. Givel, Vertreter der Gemeinde Ormont-Dessus

Ch. Fessard, Ciba-Geigy SA, Monthey

Das Programm der Jahresversammlung begann wie üblich am Donnerstagnachmittag: Besichtigung der weitläufigen Betriebsanlagen der Ciba-Geigy AG in Monthey. Die Herstellung einiger Spezialitäten, die Betriebsüberwachung, die Kochsalzelektrolyse sowie gewisse Sicherheits- und Umweltschutzanlagen wurden näher erläutert.

Am frühen Abend war die Mitgliederversammlung im Kongresshaus angesetzt.

### **Geschäftlicher Teil – Partie administrative**

#### *Traktanden – Ordre du jour*

1. Jahresbericht des Präsidenten
2. Bericht des Kassiers und der Rechnungsrevisoren
3. Jahresbeiträge
4. Wahl des Vorstandes
5. Statutenrevision
6. Ort der nächsten Jahresversammlung
7. Verschiedenes

## 1. Jahresbericht des Präsidenten – Rapport du président

Dr. Battaglia begrüßte die insgesamt 38 erschienenen Mitglieder. Er bedankte sich insbesondere bei Dr. P. Anker, der als ortsansässiges Mitglied bei der lokalen Organisation wertvolle Dienste geleistet hatte.

Dr. R. Biedermann liess sich entschuldigen, da die Kantonschemiker wegen eines unglücklichen Terminmissverständnisses in diesen Tagen auf einer Studienreise im Ausland weilten.

Zu Beginn dieses Jahres wurde sowohl in den gängigen lebensmittelchemischen Fachzeitschriften Europas die Namensänderung unserer Gesellschaft publiziert als auch den Fachgesellschaften der Nachbarländer direkt mitgeteilt. Im Frühjahr fand im Vesalianum Basel ein Vitamin-Workshop statt. Der Besuch dieser durch das Vitamininstitut Basel organisierten Veranstaltung war mit 70 Teilnehmern sehr gut, und die Referate wurden insgesamt als positiv und lehrreich beurteilt.

Der Vorstand hat im Berichtsjahr fünf Sitzungen abgehalten. Mitglieder des Vorstandes haben die Gesellschaft im Landeskomitee für IUFOST (M. Ugrinovits, R. Battaglia), im Schweiz. Komitee für Chemie (R. Daniel) sowie der Working Party on Food Chemistry der FECS (R. Battaglia) vertreten.

Das Landeskomitee für IUFOST beschloss, die vom 15.–18. November stattfindende IFTEC (International Food Technology Exhibition and Conference) in Den Haag zu unterstützen; J. Solms (Vorstandsmitglied bis 10.9.92) wird ein Symposium präsidieren. Die Working Party on Food Chemistry der FECS beschäftigte sich mit der Vorbereitung des EuroResidue II Kongresses (3.–5.5.1993, Veldhoven, NL) und der Euro Food Chem VII Konferenz (20.–22.9.1993, Valencia, E). Das Schweiz. Komitee für Chemie ist nach wie vor zuständig für die Ernennung von Delegierten in Internationale Organisationen (IUPAC, FECS usw.).

### *Mitgliederbewegungen – Mouvement des membres*

Im Berichtsjahr 1991/92 sind folgende Änderungen zu verzeichnen:

#### Eintritte Einzelmitglieder

Beat Bettler, Dr., 6422 Steinen  
Manfred Böhme, 9306 Freidorf  
Walter Bussmann, Dr., 4512 Bellach  
Claude Corvi, Dr., 1211 Genève  
Alain Donzel, 1007 Lausanne  
Franz Gasser, 8032 Zürich  
Mario Jäggli, 6900 Lugano  
Jean-René Kerjean, F-35062 Rennes  
Ulrich Moser, 4002 Basel  
Antonio Pessina, Dr., 6853 Ligornetto  
Urs Schenker, 3263 Bütigen  
Gerhard Schieron, D-W-4054 Nettetal 1  
Reinhard Schneller, 8031 Zürich

Michael Seidel, Dr., D-O-9044 Chemnitz  
Walter Stöcklin, Dr., 4055 Basel  
Hannes Wild, Dr., 8706 Obermeilen  
Othmar Zoller, 3097 Liebefeld

#### Eintritte Kollektivmitglieder

Labor Dr. H. Matt AG, 9494 Schaan  
Metrohm AG, 9101 Herisau  
Schweizer Getränke AG, 8706 Obermeilen  
Schuler Weine (A. Kaufmann), 6423 Seewen

#### Austritte Einzelmitglieder

Leo Avigdor, 1814 La Tour-de-Peilz  
Stephanie Baumgartner, 5200 Brugg  
Hans Brandenberger, Prof. Dr., 8708 Männedorf  
Werner Ettel, 6410 Goldau  
Lazare Herzfeld, 4055 Basel  
Paul Jägerhuber, D-W-7174 Steinheim  
Ferdinand Jeanrichard, 1806 St-Légier  
Charlotte Junge, Dr., D-W-1000 Berlin 33  
Gérard Pictet, Dr., 1005 Lausanne  
Wolfgang Schlegel, Dr., 8123 Ebmatingen  
Jean-François Schopfer, 1008 Prilly  
Dieter Thöny, Dr., 9494 Schaan

#### Austritte Kollektivmitglieder

Bender + Hobein, 8042 Zürich  
Camag AG, 4132 Muttenz  
Ciba Geigy AG, 4002 Basel  
Jacobs Suchard Tobler, Coffex, 8201 Schaffhausen  
Kaffee Hag AG, 8706 Feldmeilen  
Schnyder Gebr. AG, 2500 Biel 7  
Zyma SA, 1260 Nyon

#### Todesfälle

Michel Erard, Dr., 3122 Kehrsatz  
Karl Hüni, Dr., 3028 Spiegel  
Franz Ledl, Prof., D-7000 Stuttgart  
Max Messerli, 5722 Gränichen  
Helmut Moritz, 8260 Stein am Rhein  
Rudolf Riklin, Dr., 8032 Zürich  
Paul Schnorf, Dr., 8707 Uetikon  
Reinhard Sulzberger, Dr., 8212 Neuhausen  
Helmut Thaler, Prof., D-W-3300 Braunschweig

#### Neues Freimitglied (Eintritt 1957)

Dieter Hellhammer, Dr., D-W-1000 Berlin 28



Der Bestand der Gesellschaft präsentiert sich wie folgt (in Klammern die Zahlen des Vorjahres):

Ehrenmitglieder	5	(5)
Freimitglieder	72	(73)
Einzelmitglieder	293	(296)
Kollektivmitglieder	110	(113)
Total	480	(487)

## 2. Bericht des Kassiers und der Rechnungsrevisoren – Rapport du caissier et des vérificateurs des comptes

Der Kassier, Dr. P. Schmid, legte die Jahresrechnung für 1991 vor, die noch mit einem Überschuss abschliesst. Für Fr. 50 000.– wurden Kassenobligationen zu 7¼% gekauft. Der Rest des Gesellschaftsvermögens liegt jetzt nur noch bei der Luzerner Kantonalbank.

Die Revisoren, Prof. R. Amadò und Dr. Th. Schweizer, haben die Rechnung geprüft und für richtig befunden. Die Versammlung genehmigte sie unter Verdankung der geleisteten Dienste.

## 3. Jahresbeiträge – Cotisations annuelles

Auf Vorschlag des Vorstandes bleiben die Beiträge für ein weiteres Jahr unverändert.

## 4. Wahl des Vorstandes – Nomination du comité

Der Vorstand der Gesellschaft war für die nächsten 3 Jahre zu bestellen. Für den abtretenden Prof. J. Solms wurde neu Prof. R. Amadò, Institut für Lebensmittelwissenschaft der ETH Zürich, vorgeschlagen. Die übrigen Mitglieder stellten sich für eine weitere Amtszeit zur Verfügung. Dr. D. Huber vom Kantonalen Laboratorium St. Gallen soll neuer Rechnungsrevisor werden. Die Versammlung billigte die Wahlvorschläge mit Akklamation.

Vorstand (1992–95):

Präsident	R. Battaglia
Vizepräsidenten	R. Daniel J.-L. Luisier
Sekretär	R. Gerber
Kassier	P. Schmid
Beisitzer	R. Amadò R. Biedermann M. Ugrinovits
Rechnungsprüfer	D. Huber Th. Schweizer

## 5. Statutenrevision – Révision des statuts

Die bereits im Vorjahr teilrevidierten Statuten wurden im Vorstand überarbeitet. Der Sekretär war für die zweisprachige Neufassung besorgt, welche allen Mitgliedern mit den übrigen Unterlagen zugestellt wurde. Es gab keine Einwände. Die Versammlung genehmigte die neuen Statuten diskussionslos.

## 6. Ort der nächsten Jahresversammlung – Lieu de la prochaine assemblée annuelle

Im nächsten Jahr trifft es im Wechsel der Kantone den Aargau. Die Jahresversammlung findet voraussichtlich vom 16.–18. September 1993 in Lenzburg statt. Der Vorstand hofft auf die traditionelle Zusammenarbeit mit dem kantonalen Laboratorium.

## 7. Verschiedenes – Divers

Keine Wortmeldungen.

## Wissenschaftlicher Teil – Partie scientifique

Metalle in Lebensmitteln und Umwelt bildeten das Schwerpunktsthema dieser Tagung, die von 60–70 Teilnehmern besucht wurde.

Prof. J. Buffle (Universität Genf) zeigte anhand von elektronenmikroskopischen Aufnahmen von Filtraten von Oberflächengewässern, dass viele Metallspezies (Fe-Oxide) in bis zu nur einigen wenigen nm grossen Partikeln in Polysaccharidnetzen eingebettet vorliegen. Dies erklärt die hohe Reaktivität dieser Teilchen und zeigt andererseits, dass die beobachteten Reaktionen nur studiert und verstanden werden können, wenn man zuerst die Art des Vorliegens der diversen Elemente kennt.

H. Häni (FAC, Liebefeld) zeigte die erstaunlich steilen Konzentrationsgradienten innerhalb weniger mm der obersten Bodenschichten (übrigens ähnlich den von Buffle für Sedimentschichten in Seen gezeigten Verhältnissen) und die damit einhergehende Problematik der Probenahme.

F. Kieffers (Wander AG) Vortrag konzentrierte sich auf die Rolle des Eisens im menschlichen Körper. Ausgehend von der Tatsache, dass die einzige natürliche Art, Eisen zu verlieren, im Bluten liegt, leitet Kieffer geradezu revolutionäre oder zumindest unorthodoxe Theorien her. Diese gehen davon aus, dass durch die Eisenübersättigung des Systems das Transferrin gesättigt ist und nicht mehr für den Abtransport anderer Metalle zur Verfügung steht. Zudem ist überschüssiges und somit freies Eisen für die Bildung von Hydroxyl-Radikalen verantwortlich. Somit ist – für F. Kieffer – klar: Frauen werden älter, weil sie durch die Menstruation

regelmässig Überschusseisen loswerden; Schwefelbäder sind gesund, da intern Eisen ausfällt, und das wenige mit dem Schweiss ausgeschiedene Eisen sofort ausfällt und somit nachgeliefert wird; «an aspirin a day keeps the doctor away» wird sinnvoll: Salicylsäure komplexiert Eisen und führt es somit ab usw.! Auch dass weisses Fleisch gesünder ist als eisenhaltiges rotes wird jetzt klar, und selbst der mittelalterliche Aderlass erfährt eine Ehrenrettung: er diene der regelmässigen Entfernung des Eisenüberschusses. Fazit: sicher eine in dieser Konsequenz unzulässige Extreminterpretation vieler Tatsachen und Indizien und damit eine Engführung der Thematik – aber wertvolle Denkanstösse. Tröstlich ist, dass Kieffer dies imgrunde auch weiss; seine Empfehlung geht nicht soweit, dass er Anämie propagiert; er meint jedoch, dass die gegenwärtig als «normal» betrachteten Werte zu hoch sind und wohl etwas nach unten korrigiert werden müssten. Man darf auf die Publikation des (umfangreichen!) Manuskripts gespannt sein.

Messinggegenstände in den Weinkellern (und wohl auch in anderen Getränkekellern) enthalten bis zu 5% Blei und sind höchstwahrscheinlich verantwortlich für die teilweise erhöhten Bleigehalte in Wein (A. Kaufmann/Schuler, Schwyz).

K. Grob (Kantonales Laboratorium, Zürich) stellte eindrücklich dar, wie viele Wege zu einem gefälschten Olivenöl führen. Das Tragische bei der Sache ist, dass alle Fälschungen darauf abzielen, ein sogenanntes «analysenfestes» Öl zu mixen, d.h. ein Produkt, welches die Kriterien anhand der offiziell anerkannten Analysemethoden erfüllt. Dies gelingt offenbar. Damit werden Fälscher offiziell vor Verfolgung geschützt, und die Offizialisierung von Methoden bewirkt ironischerweise, Fälschungen zu legalisieren. Nur weiterführende, der Realität ständig angepasste Methoden können hier helfen. – Das Ganze war nicht zuletzt ein Schuss gegen die EG-Gesetzgebung, welche den amtlichen Laboratorien in bestimmten Fällen die zu einer Beanstandung berechtigende Untersuchungsmethodik zwingend und exklusiv vorschreibt.

R. Meyer (Universität Bern) berichtete über die Fortschritte der PCR-Arbeiten. Das System für Schweinefleisch sieht bereits sehr vielversprechend aus.

Weitere Berichte über Resultate von Blei, Cadmium, Zink und Kupfer in Karotten (H. Beuggert, Kantonales Laboratorium, Zürich) und Quecksilber in Fischen aus bernischen Gewässern (K. Rieder, Kantonales Laboratorium, Bern) zeigten eine sehr beruhigende Situation. Es waren praktisch keine Werte in der Nähe der Grenzwerte.

Auch im Genfersee ist die Situation beruhigend (C. Corvi, Kantonales Laboratorium, Genf). Die speziell in bezug auf Quecksilber erhöhte Aufmerksamkeit zeigt ebenfalls sehr gute Resultate. Dies ist in Anbetracht der perfektionierten Umweltschutzanstrengungen der Ciba-Geigy Monthey (C. Gasquet, Monthey) zumindest in diesem Teilbereich nicht erstaunlich.

2 Hauptvorträge sowie 5 Kurzvorträge werden anschliessend in diesem Heft publiziert.



## Gesellschaftlicher Teil – Partie récréative

Der von der Regierung des Kantons Waadt offerierte Aperitif und das offizielle Bankett fanden am Freitagabend im Hotel Ermitage statt (über 70 Personen). Darbietungen des gemischten Chores l'Avenir und lüpfige Ländlermusik sorgten für Auflockerung. Der Präsident unserer Gesellschaft und die beiden Behördevertreter hielten kurze Ansprachen.

Der Ausflug am Samstag führte bei schönstem Wetter über den Col de la Croix in die Salinen von Bex. Die ausgestellten Geräte und die Erläuterungen vermittelten lebhaftere Eindrücke von der mühevollen «Sklavenarbeit» bei der Salzgewinnung in alten Zeiten. Die moderne Technologie kommt ohne bergmännischen Abbau aus. Das Mittagessen wurde vor Ort, tief im Berginnern, serviert und beschloss die Jahresversammlung.

R. Battaglia/R. Gerber