

15/10 - 10. Februar 2010

Minderwertige Bio-Lebensmittel durch Bildanalyse erkennen: Absolventinnen der Universität Kassel gründen Unternehmen

Kassel/Witzenhausen. Faules Obst im Joghurtbecher und zerkochtes Gemüse in Konserven erkennen Verbraucher und Händler nicht immer auf den ersten Blick oder Biss. Wie groß die Qualitätsunterschiede zwischen verschiedenen ökologischen Lebensmitteln sind, kann mit der Steigbildanalyse überprüft werden. Universität Kassel-Absolventinnen Lisa Jung und Nadja Hilmes gründeten jetzt mit „Steigbild Witzenhausen“ das erste Unternehmen, das Lebensmittelherstellern diese Analyse als Dienstleistung anbietet.

Die hundert Jahre alte Methode erforschten und standardisierten Wissenschaftler des Fachbereichs Ökologische Agrarwissenschaften. Andere Verfahren finden Rückstände in Produkten nur, wenn speziell danach gesucht wird. Die Steigbildanalyse macht alle Qualitätsminderungen sichtbar, da nicht einzelne Inhaltsstoffe, sondern das Gesamtbild untersucht wird. Auch ursprünglich hochwertige Produkte büßen ihre Vitalität durch falsche Verarbeitung ein. Diese Mängel werden aufgedeckt – der Hersteller kann infolge seine Produktion optimieren.

Händlern bietet die Analyse eine Entscheidungshilfe zwischen verschiedenen Lieferanten und Sorten. Das beugt Imageschäden, z.B. verursacht durch belastetes Bio-Obst oder Weichmacher in Ölen, vor.

Die Steigbildanalyse: Farben und Formen verraten Zustand

Das Verfahren besteht aus vier Schritten: In einer Schale versetzen die Agrarwissenschaftlerinnen die Lebensmittelprobe mit destilliertem Wasser. Ein Chromatographiepapier saugt die Flüssigkeit auf. Nachdem das Papier getrocknet ist, werden Silbernitrat und in einer dritten Phase Eisensulfat hinzu gegeben. Die Metallsalze reagieren mit der zu untersuchenden Substanz. Das Chromatographiepapier verfärbt sich. Zuletzt wird das Papier mit Tageslicht beleuchtet.

Das Ergebnis sind probenspezifische Strukturen, Farben und Formen. Um das entstandene Steigbild interpretieren zu können, gibt es eine Datenbank mit Referenzbildern von guten

und schlechten Zuständen des gleichen Lebensmittels. Diese werden mit dem neu angefertigten Steigbild verglichen. Das gibt Aufschluss über die Qualität des Produktes.

dm
2.092 Zeichen

Ein Steigbild sowie ein Foto der Agrarwissenschaftlerinnen sind abrufbar unter:

http://www.uni-kassel.de/presse/pm/bilder/Steigbild_Muttermilch.jpg

BU: Jedes Lebensmittel zeigt durch die Steigbildanalyse spezifische Strukturen, Farben und Formen, anhand derer sich die Qualität des Produktes erkennen lässt. Dieses Steigbild entstand aus einer Muttermilch-Probe.

http://www.uni-kassel.de/presse/pm/bilder/Team_SteigbildWitzenhausen.jpg

BU: Nadja Hilmes (links) und Lisa Jung bestimmen mithilfe der Steigbildanalyse die Gesamtqualität von Lebensmitteln. Sie gründeten das erste Unternehmen, das Erzeugern, Händlern und Verarbeitern des Biomarktes dieses Verfahren als Dienstleistung anbietet.

Info Lisa Jung
tel (05542) 30 37 037
e-mail lisa.jung@steigbild-analyse.de
Universität Kassel
Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften

Pressemitteilungen der Uni Kassel im Internet: <http://www.uni-kassel.de/presse/pm/>
Kostenloses PM-Abonnement unter: <http://www.uni-kassel.de/presse/formulare/pm-abo.ghk>