

Medienbeobachtung

Medium: fruchtportal.de

Datum: 11. Mai 2010

Österreich: Unverträglichkeiten und Skandale als Herausforderung für die Lebensmittelbranche

Was Forschung bei Lebensmitteln erreichen kann, ist Thema auf der ibet 2010 in Bregenz

Etwa 25% aller Österreicher leiden unter Laktoseunverträglichkeit. Erst seit Mitte des letzten Jahrzehnts halten laktosefreie Milchprodukte Einzug in die Regale – ein Ergebnis intensiver Forschung. Laut neuen Studien wird die Häufigkeit von Nahrungsmittelunverträglichkeiten weiter zunehmen und damit zu einer der Herausforderungen für die Lebensmittelbranche.

Auch Zivilisationskrankheiten wie beispielsweise Diabetes und Fettleibigkeit sind im Steigen. Die moderne Forschung versucht deshalb Lebensmittel zu entwickeln, die all jene Nährstoffe enthalten, die jeden Tag aufgenommen werden sollen. Die Schwierigkeit besteht darin, Produkte herzustellen, die sich nachweisbar positiv auf den Organismus auswirken. Der Beitrag, den die Forschung hier leisten kann und soll, ist ein Thema auf dem diesjährigen Impulsforum ibet mit dem Titel „Die Zukunft der (regionalen) Lebensmittel“.

Lebensmittelskandale als Herausforderung für die Lebensmittelanalytik

Melamin in Tierfutter und Milchprodukten, Antibiotika und Dioxin im Schweinefleisch, Pestizide im Obst – in regelmäßigen Abständen wird die Öffentlichkeit mit Lebensmittelskandalen konfrontiert. Doch vieles bleibt unentdeckt, weil die gängigen Lebensmitteltests nichts finden. Die Gründe: entweder sind die untersuchten Mischungen zu komplex oder das methodische Know-how vor Ort fehlt. Ein Qualitätsmanagement, das die Erzeugung der Rohstoffe und die Verarbeitung bei den Lieferanten steuert, ist für viele Lebensmittelketten deshalb ein absolutes Muss. Der Lebensmittelanalytik kommt dabei eine zentrale Rolle zu: Sie entscheidet immer mehr über den Markterfolg – in einem Markt, in dem Vertrauen zum kaufentscheidenden Faktor geworden ist. Noch sind die Verfahren für kleine und mittlere Anbieter zu teuer und können deshalb nicht flächendeckend eingesetzt werden. Die Entwicklung neuer, günstigerer Analysemethoden ist deshalb notwendig.



Forschung bei Lebensmitteln ist ein Schwerpunktthema auf der ibet 2010 (c) Rolf van Melis

Auf der am 20. Mai im Bregenzer Festspielhaus stattfindenden ibet 2010 ist der Lebensmittel-forschung und -entwicklung ein Schwerpunkt gewidmet. Im Rahmen eines Podiumsgesprächs wird eine hochkarätige Expertengruppe – Gerd Harzer, Senior Director Nutrition, Scientific and Regulatory Affairs Kraft Foods Europe, Ludwig Rupp, Geschäftsleitung Rupp AG und Andreas Steidl, Leiter Qualitätsmanagement Ja! Natürlich Naturprodukte – die aktuellen Entwicklungen diskutieren und einen Ausblick in die Zukunft geben.

Veranstaltet wird das Impulsforum ibet von wiko wirtschaftskommunikation, einem Beratungsunternehmen für strategische Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit mit Büros in Bregenz, Innsbruck und Wien.

Factbox:

ibet 2010: Die Zukunft der (regionalen) Lebensmittel
Aus was sich Produzenten, Handel und Konsumenten einstellen müssen
20. Mai 2010, Festspielhaus Bregenz
Weiter Informationen und Anmeldung: www.ibet.co.at

Am 9. Juni findet im Congress Innsbruck eine ibet ebenfalls zum Thema „Die Zukunft der Lebensmittel“ statt.