

Die neutrale Instanz für Lebensmittelsicherheit und Gesundheitsschutz:

LChG - Die Lebensmittelchemische Gesellschaft

Aktuell wird in Deutschland öffentlich diskutiert, wie die hohen Sicherheitsstandards unserer Lebensmittel auch in einem globalisierten Markt geschützt und gesichert werden können. Auslöser der Debatte ist das EU-Freihandelsabkommen mit den USA: Es löst Erwartungen auf „Wachstumsimpulse“ aus, aber auch Befürchtungen, dass „antibiotikaverseuchtes Rindfleisch“, „genmanipuliertes Getreide“ und „Chlor-Hähnchen“ den heimischen Markt überschwemmen.

Weltweit werden deutsche Sicherheitsstandards als führend im internationalen Vergleich bewertet. Ein Status, der im wesentlichen Teil auf die nachhaltige Arbeit deutscher Lebensmittelchemiker zurückzuführen ist. Sie forschen entlang der gesamten Wertschöpfungskette an einer immer detaillierteren Entschlüsselung der stofflichen Zusammensetzung von Lebensmitteln, entwickeln dafür zunehmend genauere Analyse- und Trackingmethoden und liefern Standards für die Bewertung von Rohwaren, Halbfertig- und Fertigprodukten.

Gesundheitsschutz und Schutz vor Täuschung sicherzustellen, sind dabei die obersten Ziele. Ausschließlich der Wissenschaft und neutralen Forschungsergebnissen verpflichtet, gehen Lebensmittelchemiker der Frage nach, wie die Sicherheit von Lebensmitteln gewährleistet werden kann.

Sie untersuchen zum Beispiel die chemischen und physikalischen Vorgänge in Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungs- und Logistikkette: Wie verhalten sich Rohstoffe bei der Verarbeitung und Lagerung? Migrieren Stoffe aus Verpackungsmaterialien in das Lebensmittel?

HINTERGRUNDT**TEXT**

Ihre Arbeit macht Lebensmittel zunehmend transparent und verstehbar: Umwelt- oder Reinigungschemikalien sind heute genauso schnell und verlässlich identifizierbar wie Fremdkörper oder mikrobiologische Erreger.

Ebenso intensiv erforschen Lebensmittelchemiker die Auswirkungen der Nahrung auf den menschlichen Körper.

Sie schaffen auf der molekularen Ebene ein Verständnis dafür, in welcher Weise Substanzen in Lebensmitteln mit den biochemischen Prozessen im menschlichen Körper interagieren. Sie betreiben Ursachenforschung im Umfeld von ernährungsbezogenen Krankheiten (wie zum Beispiel Adipositas oder Diabetes mellitus Typ2) sowie zu physiologischen Auswirkungen toxischer Stoffe (beispielsweise Schwermetalle oder Mykotoxine).

Lebensmittelchemiker sind interdisziplinäre „Grenzgänger“: Die Lebensmittelchemie liefert als Querschnittsdisziplin essentielle Erkenntnisse und wissenschaftliches Know-how in den Forschungsfeldern der Chemie, Biologie und Medizin ebenso wie der Toxikologie, Verfahrenstechnik bis hin zum Lebensmittelrecht, um nur einige zu nennen.

Aufgrund der wegweisenden Arbeit nimmt Deutschland eine Vorreiterfunktion in der Lebensmittelforschung ein. Die Lebensmittelchemische Gesellschaft (LChG) ist die größte der insgesamt 27 Fachgruppen innerhalb der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh). Sie steht als Garant für die wissenschaftliche Weiterentwicklung von Lebensmittelsicherheit und Gesundheitsschutz. Die LChG ist erster Ansprechpartner für wissenschaftliche Fragestellungen rund um Lebensmittel.

Hier finden Sie weitere Informationen zur LChG:

<https://www.gdch.de/netzwerk-strukturen/fachstrukturen/lebensmittelchemische-gesellschaft.html>