



Goodbye Haltbarkeitsdatum: Lebensmittel dank Bisin für Jahre frisch?

Von FET e.V.

Erstellt am 19 Aug 2011 - 10:51

Aachen (fet) – Jährlich finden Tonnen von Lebensmitteln aufgrund eines abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatums den Weg in den Müll. Das kürzlich entdeckte, antimikrobiell wirkende Bisin könnte die Haltbarkeit um Monate bis Jahre verlängern – so die Vision des Entdeckers. Doch liefert uns der Mikrobiologe damit wirklich das Wundermittel gegen Lebensmittelverderb?

Es klingt schon verlockend: Käse, der nicht schimmelt; Milch, die nicht sauer wird und frisches Fleisch, das auch nach Monaten noch genießbar ist. So jedenfalls sehen die Vorstellungen des Mikrobiologen Doktor Dan O’Sullivan von der Universität in Minnesota aus, der kürzlich das antibiotische Eiweiß Bisin entdeckte. Die von einem harmlosen Darmbakterium produzierte Substanz wirkt gegen eine Reihe von Keimen wie Salmonellen, Listerien und E. coli-Bakterien, die nicht nur für den Verderb der Produkte sondern auch für Lebensmittelvergiftungen verantwortlich sind. Mehr als Bisin und eine luftdichte Verpackung braucht es angeblich nicht, um Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Eier oder Sandwiches für Monate oder gar Jahre haltbar zu machen. Der Lebensmittelabfall, der zu einem wesentlichen Teil aus überlagerten Waren besteht, könnte sich damit wohl erheblich reduzieren. Ferne Zukunftsmusik soll dies jedenfalls nicht bleiben, wenn es nach dem Entdecker geht, der momentan mit mehreren Herstellern verhandelt. Entsprechende Produkte könnten bereits in drei Jahren auf den Markt kommen. Doch sind die „unverderblichen“ Lebensmittel wirklich die optimale Lösung im Kampf gegen die globale Verschwendung?

Bisin gehört zur Gruppe der Lantibiotika, einer speziellen Form von Antibiotika. Verschiedene Vertreter hiervon zeigten sich bereits in der Medizin als vielversprechende Medikamente gegen einige antibiotikaresistente Krankheitserreger. Ähnlich wie bei den herkömmlichen Antibiotika könnte der breite Einsatz von Bisin in Lebensmitteln zu einer raschen Resistenzentwicklung der Keime führen. Schließlich gelangen derartige Substanzen auch in die Umwelt und kein Lebewesen passt sich schneller an „bedrohliche“ Lebensbedingungen an als Mikroorganismen. Die aussichtsreiche Wirkung der Lantibiotika wäre für die Medizin womöglich hinfällig, noch bevor ein entsprechendes Medikament in der Praxis zum Einsatz käme.

Zugleich stellt sich die Frage, welchen Nährwert ein monatealtes Lebensmittel noch vorweist. Besonders Vitamine und Fettsäuren sind empfindlich gegenüber Sauerstoff, Licht und hohen Temperaturen. Ein Antibiotikum kann diese nicht vor dem Verfall schützen. Was nützt ein Lebensmittel, das nach einem Jahr zwar noch bedenkenlos genießbar ist, aber keine wichtigen Nährstoffe mehr liefert?

Ob mit Bisin konservierte Lebensmittel in den Handel kommen, bleibt abzuwarten. Für Schnellimbissketten oder Fertigprodukthersteller wäre dies durchaus vorstellbar. Inwiefern sich die Nahrungsmittelindustrie von dem neuen Konservierungsstoff begeistern lässt, bleibt fraglich, schließlich profitiert diese von der „Wegwerfen-und-Neukaufen“-Mentalität vieler Verbraucher. Im Übrigen ist ein ähnliches Konservierungsmittel bereits seit Jahren im Einsatz: Nisin oder auch E234. Dieses schaffte es bislang aber nur in Käse, Schmelzkäse und Puddings. „Unverderbliche Wunderlebensmittel“ wurden hieraus nicht.

Redaktion: Dipl.troph. Christine Langer

Kontakt:

Fachgesellschaft für Ernährungstherapie und Prävention (FET) e.V.

Frau Christine Langer



Goodbye Haltbarkeitsdatum: Lebensmittel dank Bisin für Jahre frisch?

Veröffentlicht auf medkom24 (<http://www.medkom24.eu>)

Kapuzinergraben 18-22, 52062 Aachen

Tel.: 0241 - 160 35 683

Fax: 0241 - 160 35 684

presse@fet-ev.eu [1]

<http://www.fet-ev.eu> [2]

- [Gesundheit und Vorsorge](#)

Quellen URL (aufgerufen am 31 Dez 2020 - 05:26): <http://www.medkom24.eu/node/14915>

Links:

[1] <mailto:presse@fet-ev.eu>

[2] <http://www.fet-ev.eu>