

Lebensmittel & Technologie

Journal für Ernährungsmedizin 2011; 13 (3), 28

Homepage:

www.aerzteverlagshaus.at

**Online-Datenbank mit
Autoren- und Stichwortsuche**

MIT NACHRICHTEN DER



For personal use only.

Not to be reproduced without permission of Verlagshaus der Ärzte GmbH.

Erschaffen Sie sich Ihre ertragreiche grüne Oase in Ihrem Zuhause oder in Ihrer Praxis

Mehr als nur eine Dekoration:

- Sie wollen das Besondere?
- Sie möchten Ihre eigenen Salate, Kräuter und auch Ihr Gemüse ernten?
- Frisch, reif, ungespritzt und voller Geschmack?
- Ohne Vorkenntnisse und ganz ohne grünen Daumen?

Dann sind Sie hier richtig



Lebensmittel & Technologie



BIORAFFINERIE MIT HILFE VON ALGEN

Mit dem Ziel, mit Hilfe von Algen neue Substanzen und Produkte für die Lebensmittelindustrie und die Kosmetikindustrie zu entwickeln, haben die australische Flinders University und die „Australian Kelp Products“ ein Abkommen geschlossen. Die Flinders University in Adelaide ist eine der führenden Universitäten Australiens. Dabei geht es unter anderem um die Nutzung mariner Zucker, die von Algen weiter verstoffwechselt werden sollen (Stichwort „Bioraffinerie“). Potenzielle Anwendungsbereiche liegen bei anti-viralen Pharmazeutika, funktionellen Kosmetika und umweltfreundlichen Pestiziden sowie Düngemitteln. Dieses Übereinkommen ist Teil eines Marine Biotechnology Projects, bei dem es um die Entwicklung einer marinen Biotechnologie-Industrie in Südaustralien geht.

William Reed Business Media SAS

NEUES „BIOLOGISCHES“ ANTIBIOTIKUM

Mit einem neuen „natürlichen“ Peptid-Antibiotikum haben Wissenschaftler der Universität Minnesota ein neues und hochpotentes Konservierungsmittel für Nahrungsmittel entdeckt, heißt es in einer Aussendung. Die großen Hoffnungen in Verbindung mit diesem „Bisin“ genannten Antibiotikum gründen sich auf die Tatsache, dass es als bisher einziges gegen Gram-negative Organismen wie Salmonellen, Listerien oder E. coli wirksames Konservierungsmittel eingesetzt werden kann. Gram-negative Bakterien wie Salmonellen sind für fast ein Drittel der Todesfälle aufgrund von Lebensmittelvergiftungen verantwortlich und für mehr als die Hälfte der Rückrufaktionen in den USA. Im Vorjahr verursachten sie der US-Lebensmittelin-

dustrie Kosten im Umfang von 1,4 Milliarden US-Dollar. Ein weiterer „Bonus“ des neuen Peptid-Antibiotikums, bei dem es sich übrigens um ein Lantibiotikum, also ein Antibiotikum, das die Schwefel-hältige Aminosäure Lanthionin enthält, handelt, ist der Umstand, dass es den Bakterien schwer fallen dürfte, dagegen Resistenzen zu entwickeln. Produziert wird Bisin übrigens vom harmlosen und häufigen Darmbakterium Bifidobacterium longum. Man rechnet damit, dass das neue Antibiotikum und Konservierungsmittel Bisin in drei Jahren auf den Markt kommt und die Haltbarkeit zahlreicher Produkte verlängert – z. B. Fleisch, Käse, Ei- und Milchprodukte, Meeresfrüchte, Salatdressings.

William Reed Business Media SAS