



Pressemitteilung

Mit Bitte um Veröffentlichung

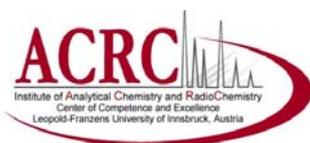
Qualitäts- und Herkunftskontrolle regionaler Lebensmittel

Am Donnerstag, 24. Juli 2014 um 10 Uhr haben die Projektpartner aus Tirol und Südtirol die Ergebnisse des Forschungsprojekts OriginAlp zu Qualität und Herkunft regionaler Lebensmittel in Bozen präsentiert.

Herkunft und Qualität von Lebensmitteln sind wichtige Entscheidungskriterien für den Konsumenten, der zunehmend regionale Produkte bevorzugt. In den vergangenen Jahren ist es in Tirol und Südtirol gelungen, einen Mehrwert für regionale Lebensmittel zu generieren. Bei einem länderübergreifenden Projekt haben Partner aus Tirol und Südtirol drei Jahre intensiv an der Herkunfts- und Qualitätsbestimmung von regionalen Lebensmitteln geforscht und präsentierten nun ihre Ergebnisse. Während die Freie Universität Bozen den Herkunftsnachweis für Produkte erforscht hat, sind am Versuchszentrum Laimburg Qualität und Inhaltsstoffe von landwirtschaftlichen Produkten wie Milch und Milchprodukten, Äpfeln und Fleisch untersucht worden. An der Universität Innsbruck haben die Wissenschaftler an neuen Methoden zur raschen Prüfung von Qualität und Herkunft von regionalen Lebensmitteln mittels Infrarottechnologie gearbeitet. Die Agrarmarketing Tirol hat die verschiedenen Forschungsbereiche vernetzt, während der Sennereiverband Südtirol die Daten seines Labors zur Verfügung gestellt hat.

OriginAlp: Länderübergreifendes EU-Projekt

„OriginAlp ist ein länderübergreifendes Forschungsprojekt der Europäischen Union im Rahmen des Interreg-IV Italien-Österreich. Diese Zusammenarbeit zwischen Forschung und Praxis ist wichtig und zukunftsweisend“, sagt Landesrat Arnold Schuler. „Es freut mich sehr, dass die EU, das Land Tirol und Südtirol diese Forschungsarbeit unterstützen und so einen Schritt zur einfachen und schnelleren Herkunftsbestimmung und Qualitätsbestimmung setzen. Die Ergebnisse sind für Unternehmen und Konsumenten gleichermaßen wertvoll“, so Schuler.



Sennereiverband Südtirol
Federazione Latterie Alto Adige

Service rund um die Milch - Al servizio del settore latte





Bestimmung von Qualität und Herkunft mit Standardmethoden

An der Laimburg haben die Forscher mit Hilfe von verschiedenen nasschemischen Untersuchungen die Fettsäurezusammensetzung der Milch, die Qualität von Äpfeln während der Lagerung und die Nährstoffzusammensetzung im Fleisch untersucht. „Wir konnten beispielsweise nachweisen, dass die Qualität der Äpfel während der Lagerung konstant bleibt und dass wertvolle Inhaltsstoffe der Milch wie ungesättigte Fettsäuren von der Fütterung etwa mit Grünfutter zusammenhängen“, so Schuler zu den Forschungsergebnissen der Laimburg. Diese Ergebnisse dienen als Datenbasis für weitere Forschungen zur Lebensmittelqualität und bilden die Grundlage für die Entwicklung von Methoden zur Qualitätsbestimmung wie etwa der Nah-Infrarot-Spektroskopie. Zudem konnte die Laimburg auf die Labordaten zur Milchanalyse des Südtiroler Sennereiverbandes zurückgreifen.

An der Freien Universität Bozen ist die Herkunft von Lebensmitteln mit der Isotopenanalyse bestimmt worden. Isotope sind Atome desselben chemischen Elements. Die Isotope ermöglichen einen Herkunftsnachweis und geben gleichzeitig Informationen etwa über Anbauverfahren oder den Einsatz verschiedener Düngemittel. „Ermöglicht wurde die Analyse durch den Einsatz des Massenspektrometers für stabile Isotope, den die Stiftung der Freien Universität Bozen vor vier Jahren für die Forschung angekauft hat“, sagt Günther Mathà, Direktor der Freien Universität Bozen.

Mit den Werten aus den nasschemischen Analysen und der Isotopenanalyse konnte die Nah-Infrarot-Spektroskopie für die schnelle und einfache Untersuchung von Herkunft und Qualität der Lebensmittel am Institut für Analytische Chemie und Radiochemie der Universität Innsbruck eingestellt werden.

Nah-Infrarot-Spektroskopie für schnelle und einfache Prüfung von Qualität und Herkunft

„Mit dieser einfachen und schnellen Methode ist es möglich, Lebensmittel eines Herstellers eindeutig von anderen Produkten abzugrenzen. NIR steht für Nah-Infrarot und bedeutet, dass bei der Messung ausschließlich Nah-Infrarot-Licht verwendet wird. Diese Messung ist extrem schnell, kostengünstig und ungefährlich. Beim Apfel konnten wir so beispielsweise innerhalb eines Erntejahres Äpfel aus der Region Tirol deutlich von jenen aus anderen Ländern unterscheiden“, so Professor Christian Huck von der Universität Innsbruck. Außerdem konnten die Wissenschaftler mit Hilfe der Referenzmethoden des Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrums Laimburg Qualitätsparameter wie Zucker- und Säuregehalt bestimmen. „Nah-Infrarot-Licht bringt die chemischen Bindungen der Moleküle in Schwingung. Diese Schwingungen sind charakteristisch wie ein Fingerabdruck und werden in einem Spektrum dargestellt. Prinzipiell können so jegliche chemische und auch physikalische Parameter bestimmt werden“, erklärt Huck.



Freie Universität Bozen
Libera Università di Bolzano
Università Lieldia de Bulsan

Sennereiverband Südtirol
Federazione Latterie Alto Adige

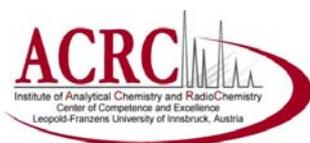
Service rund um die Milch - Al servizio del settore latte





Ergebnisse in Zukunft nutzen

„Diese Forschungszusammenarbeit zeigt neue Möglichkeiten zur Herkunfts- und Qualitätsbestimmung auf“, ist Joachim Reinalter, Obmann des Südtiroler Sennereiverbandes überzeugt. „Einiges wird in der Praxis umgesetzt. Auf der anderen Seite gibt es bei der Qualitäts- und Herkunftsanalyse noch viele Herausforderungen und großes Forschungspotential, das in Zukunft weiter auszuloten ist“, blickt Reinalter zuversichtlich auf die Entwicklungen in den nächsten Jahren.



Freie Universität Bozen
Libera Università di Bolzano
Università Lieldia de Bulsan

Sennereiverband Südtirol
Federazione Latterie Alto Adige

Service rund um die Milch - Al servizio del settore latte

