

## Wie vegan ist das Sojaschnitzel wirklich?

05.09.2017, 17:00 | Wissenschaft, Forschung, Bildung

Pressemitteilung von: *Gesellschaft Deutscher Chemiker e. V.*

Presseagentur: *Gesellschaft Deutscher Chemiker e. V.*

---

Vom 25. bis 27. September findet an der Universität Würzburg der 46. Deutscher Lebensmittelchemikertag der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG) statt. Die LChG, eine Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh), widmet sich diesmal vor allem verbrauchernahen Themen. Wie etwa lässt sich feststellen, ob als „vegan“ deklarierte Lebensmittel tatsächlich vegan sind und ob ein Wein wirklich aus dem angegebenen Anbaugebiet stammt?

---

Immer mehr Menschen in Deutschland ernähren sich vegetarisch oder sogar vegan – sie verzichten vollständig auf tierische Produkte. Dementsprechend ist in den letzten Jahren eine Vielzahl neuer Produkte auf den Markt gekommen, vom Sojaschnitzel über pflanzlichen Käseersatz bis hin zum „veganen“ Ei. Der Gesetzgeber hat inzwischen rechtliche Definitionen zu veganen und vegetarischen Produkten beschlossen, die bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln zukünftig zugrunde gelegt werden sollten. Dr. Ulrich Busch und Kollegen vom Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) stellen auf dem Kongress eine von ihnen entwickelte Methode zur Überprüfung der Deklaration vegetarischer und veganer Produkte vor, die bereits in der Routine-diagnostik eingesetzt wird.

Auch regionale Produkte stehen bei vielen Verbrauchern hoch im Kurs. Bei Wein und Weinbauerzeugnissen ist die Angabe der geografischen Herkunft der Trauben bis zur Lage und Gemeinde genau geregelt. Um diese Deklarationen zum Schutz des Verbrauchers auch kontrollieren zu können, müssen geeignete analytische Nachweisverfahren entwickelt werden. Dr. Steffen Seifert vom LGL stellt eine Studie vor, in der 1H-NMR-Analytik als Methode zur Authentizitätsprüfung angewandt wurde. Die Wissenschaftler erwarten, dass zukünftig die konkreten Angaben wie Herkunft, Rebsorte oder Jahrgang ebenso wie der Ausbau der Trauben (Bio, Barrique, Vegan) anhand dieser neuen Technik überprüft werden können.

Um Wein geht es auch beim öffentlichen Abendvortrag am Montag, 25. September, um 19.00 Uhr. Prof. Dr. Ulrich Fischer vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR), Rheinpfalz in Neustadt (Weinstraße), spricht über „Wein – Ausdruck geographischer und biologischer Diversität“. Der Vortrag findet in der Neubaukirche, der Festaula der Universität, Eingang über den Innenhof, Domerschulstraße 16, in 97070 Würzburg statt. Der Eintritt ist frei.

Weitere Informationen zur Tagung unter

Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh)

Die GDCh gehört mit rund 31.000 Mitgliedern zu den größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie hat 28 Fachgruppen und Sektionen, darunter die Lebensmittelchemische Gesellschaft, deren Aufgabe es ist, den Gedankenaustausch auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und deren Nachbardisziplinen zu fördern und fachliche Anregungen zu vermitteln. Die Lebensmittelchemische Gesellschaft ist mit über 2.900 Mitgliedern die größte Fachgruppe in der GDCh.

Lebensmittelchemie an der Julius-Maximilians-Universität Würzburg

Die Universität Würzburg, 1402 gegründet, ist eine Volluniversität mit rund 29.000 Studierenden. An ihrem Lehrstuhl für Lebensmittelchemie wird unter der Leitung von Prof. Dr. Leane Lehmann schwer-punktmäßig der Einfluss von Lebensmittelinhaltsstoffen auf die Krebsentstehung untersucht. Am Lehrstuhl forschen rund zehn Personen; im Schnitt sind im Bachelor- und Masterstudiengang Lebensmittel-chemie rund 150 Studierende eingeschrieben.

Weitere Informationen:

- <http://www.gdch.de>

- <http://www.gdch.de/lchtag2017>

Quelle: idw

## Portrait

-

---

News-ID: 967056 • Views: 433 (Stand: 17.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/967056/Wie-vegan-ist-das-Sojaschnitzel-wirklich.html>