

Medieninformation

Ergebnispräsentation:

3 Jahre CSI für regionale Lebensmittel – Prüfung von Qualität und Herkunft

Innsbruck, 23. Juli 2014:

Herkunft und Qualität von Lebensmitteln sind vielen Konsumenten wichtige Anliegen. In den letzten Jahren ist es in Tirol und Südtirol gelungen, einen Mehrwert für regionale Lebensmittel zu generieren. Bei einem länderübergreifenden EU-Projekt haben Partner aus Tirol und Südtirol drei Jahre intensiv an unterschiedlichen Methoden zur Herkunfts- und Qualitätsbestimmung von regionalen Lebensmitteln geforscht und präsentierten nun ihre Ergebnisse.

OriginAlp: Länderübergreifendes EU-Projekt

„OriginAlp ist ein länderübergreifendes EU Projekt im Rahmen von Interreg IV Italien-Österreich. Diese Zusammenarbeit zwischen Forschung und Praxis ist wichtig und zukunftsweisend“, bringt es LH-Stv. ÖkR Josef Geisler, Obmann der Agrarmarketing Tirol, auf den Punkt. „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“, zeigt Geisler auf. „Herkunftssicherung und Qualitätsnachweis sind Kernthemen der Agrarmarketing Tirol. Lebensmittel mit dem Gütesiegel ‚Qualität Tirol‘ tragen die Herkunftsgarantie ‚gewachsen und veredelt in Tirol‘. Jeder Schritt, der zu mehr Sicherheit und Transparenz führt, ist ganz im Sinne der Konsumenten und schützt gleichzeitig die ehrlichen Produzenten“, betont Geisler. „Die Agrarmarketing Tirol führt die unterschiedlichen Forschungsbereiche zusammen und vernetzt. Ein herzlicher Dank gilt allen Partnern, die in diesem Projekt involviert sind und in den letzten drei Jahren intensiv daran gearbeitet haben, Herkunft und Qualität von regionalen Lebensmitteln durch verschiedene Methoden zu bestimmen“, bedankt sich Geisler.

Nah-Infrarotspektroskopie

A. Univ.-Prof. Mag. Dr. Christian Huck vom Institut für Analytische Chemie und Radiochemie der Universität Innsbruck und sein Team haben sich auf die NIR Spektroskopie spezialisiert: „Mit dieser einfachen und schnellen Methode ist es möglich, Lebensmittel eines Herstellers eindeutig von anderen Produkten abzugrenzen. Beim Apfel konnten wir so beispielsweise innerhalb eines Erntejahres Äpfel aus der Region Tirol deutlich von jenen aus anderen Ländern unterscheiden“, ist Christian Huck stolz. „Außerdem stellten wir mit Hilfe der Referenzmethoden vom Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg Qualitätsparameter wie Zucker- und Säuregehalt

fest“, zeigt Huck auf. „NIR steht für Nah-Infrarot und bedeutet, dass bei der Messung ausschließlich Nah-Infrarotlicht verwendet wird. Diese Messung ist extrem schnell, kostengünstig und ungefährlich“, weist Huck auf die Vorteile dieser Methode hin. „Nah-Infrarotlicht 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.

Isotopenanalyse und Referenzmethoden

Das Land- und Forstwirtschaftliche Versuchszentrum Laimburg versteht sich als führende Forschungsinstitution für Landwirtschaft und Lebensmittelqualität in Südtirol. „Für die Kalibrierung der Nah-Infrarotspektroskopie in Bezug auf Qualität sind Referenzmethoden notwendig. Wir haben mit Hilfe von verschiedenen nasschemischen Untersuchungen den Fettsäurezusammensetzung der Milch, die Fruchtfleischfestigkeit im Apfel oder die Nährstoffzusammensetzung im Fleisch untersucht. Diese Ergebnisse dienen als Grundlage für die weitere Forschungsarbeit der Nah-Infrarotspektroskopie“, freut sich Dr. Michael Oberhuber, Direktor des Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrums Laimburg über die Zusammenarbeit mit der Universität Innsbruck. „Neben NIR kann man die Herkunft von Lebensmitteln mit der Isotopenanalyse bestimmen. Diese sehr zuverlässige Methode wurde in den vergangenen drei Jahren an der Freien Universität Bozen etabliert. Die Isotope ermöglichen einen Herkunftsnachweis und geben gleichzeitig Informationen etwa über Anbauverfahren oder den Einsatz verschiedener Düngemittel. So ist es beispielsweise möglich den Einsatz von mineralischem und organischem Dünger zu unterscheiden“, erläutert Oberhuber die Methode, mit der die Wissenschaftler an der Freien Universität Bozen im Projekt geforscht haben

Ergebnisse in Zukunft nutzen

„Diese Forschungszusammenarbeit zeigt neue Möglichkeiten zur Herkunfts- und Qualitätsbestimmung auf“, ist DI Wendelin Juen, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, erfreut. „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 Juen zuversichtlich auf die Entwicklungen in den nächsten Jahren.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol)

Kontakt: DI Wendelin Juen, Agrarmarketing Tirol, Tel. 0664/28 44 799