



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

Haushaltstechnik

Berichte aus Forschung und Praxis

Band 21

Fachausschuss Haushaltstechnik

in der

Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Michaela Schlich (Hrsg.)

Proceedings der Jahrestagung 2013

„Technik und Lebensmittelqualität“

Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz

28.02. – 01.03.2013

Shaker Verlag

Aachen

Vorwort der Herausgeberin

Michaela Schlich, Vorsitzende des Fachausschusses Haushaltstechnik in der dgh

Technik und Lebensmittelqualität – unsere Stichworte der Jahrestagung 2013 des Fachausschusses Haushaltstechnik - sind untrennbar miteinander verbunden. Unsere Lebensmittel sollen nicht nur schmecken, sondern auch von hoher Qualität und gesundheitsförderlich sein. Aber selbst hochwertigste Rohwaren können nach dem Einkauf durch fehlende, fehlerhafte oder falsch angewendete Technik in ihre Qualität erheblich gemindert oder sogar ganz zerstört werden. Das gilt für Garverfahren ebenso wie für Kühl- und Lagerverfahren, die entscheidenden Einfluss auf die Verzehrsqualität von Lebensmitteln ausüben. Bei der Lebensmittelvor- und -zubereitung - ob professionell in Handwerk, Industrie, Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie oder im privaten Haushalt - sind daher Wahl und richtige Anwendung der verwendeten Verfahrenstechnik von entscheidender Bedeutung für das Ergebnis.

Die Jahrestagung 2013 betrachtet dieses übergeordnete Thema „Technik und Lebensmittelqualität“ in allen Stufen und mit allen Akteuren, angefangen bei der Rolle der Endverbraucher/-innen, die Qualität bereits beim Einkauf erkennen und bewerten müssen. Dabei gilt es auch zu beurteilen, ob der eine oder andere aktuelle Ernährungstrend wie z.B. die „Steinzeiterernährung“ heutzutage wirklich sinnvoll sind oder eher nicht.

Lebensmittelsicherheit sollte oberstes Gebot sein, doch wie kann das Vertrauen der Verbraucher bei immer wieder neuen „Lebensmittelskandalen“ erhalten und gestärkt werden? Aus meiner Sicht geht dies zum Einen mit Hilfe durchgängiger Transparenz und Ehrlichkeit aller Akteure in der Prozesskette. Dies sind Eigenschaften, die durch staatliche Lebensmittelüberwachung und deren Kontrolldruck gefördert werden können. Zum Anderen kann nur eine grundlegende Ernährungs- und Verbraucherbildung, wie sie aktuell in Rheinland-Pfalz in allen Schulformen fächerübergreifend im Aufbau ist, künftige Verbraucherinnen und Verbraucher durch zunehmende Fachkenntnisse in die Lage versetzen, Lebensmitteldeklarationen, technische Hinweise und Verbraucherinformationen zu verstehen und einzuordnen, aber auch kritisch hinterfragen zu können.

Dies gilt nicht nur für Rohwaren, sondern auch für Zusatz- und Hilfsstoffe sowie für Lebensmittelverpackungen und Bedarfsgegenstände, die ebenfalls dem Lebensmittelrecht unterliegen. Denn entscheidend für die Verzehrsqualität ist z.B. auch die Lebensmittelverpackung, einschließlich deren Recycling und Entsorgung, die nachhaltig gesichert sein müssen, ohne die Umwelt wie z.B. die Weltmeere als „Mülldeponie“ zu missbrauchen.

Besonders interessant finde ich den systematischen Blick auf vollständige Prozessketten, deren Akteure in Kunden/-Lieferantenbeziehungen voneinander abhängen und letztendlich Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln entscheidend beeinflussen. Beispiele für diese prozessorientierte Sichtweise stellen die hier dokumentierten Beiträge zum „Cold Chain Management“ oder zur Wahl des geeigneten Garverfahrens für Gemüse dar. Wie wichtig es ist, pflanzliche Lebensmittel vor Nacherschäden bei der kurz- und mittelfristigen Lagerung zu schützen, zeigt ein weiterer Beitrag aus diesem Themenfeld. Andere spannende Beiträge befassen sich mit der Klimarelevanz der Bereitstellung von Milch, Lebensmittelsensorik und der Durchführung einer „Sustainability Hot Spot Analysis“.

Der vorliegende Band dokumentiert vielfältige Aspekte, unter denen das Rahmenthema beleuchtet werden kann. Allen Referenten/-innen danke ich für die außerordentlich engagierten Beiträge und die maßgebliche Unterstützung bei der Tagung. Besonderen Dank möchte ich dem wissenschaftlichen Nachwuchs sagen, der angesichts der vorliegenden Beiträge sowohl quantitativ als auch qualitativ durchaus Anlass zu Optimismus gibt.

Inhaltsverzeichnis

Ute Schmazinski-Damp	Schulische Verbraucherbildung in Rheinland-Pfalz	5
Andreas Hahn	Steinzeiter Ernährung – Einsichten und Missverständnisse	10
Martin Müller	Risikobewertung und Inspektionsfrequenz der Lebensmittelindustrie als vertrauensbildende Maßnahme	16
Daniela Thoma	Klimarelevanz der Bereitstellung von Milch	17
Juliane Emmes	Erneuerbare Energien – Ein Thema für die Grundschule?	21
René Nachtsheim	Einflussfaktoren auf die sensorische Wahrnehmung von Fett und deren Auswirkung auf das Ernährungsverhalten	26
Desireé Schneider	Bestimmung der Reizschwellen von Capsaicin in Öl und Wasser mit Hilfe der 3-AFC Methode	29
Tanja Berti	Durchführung einer „Sustainability Hot Spot Analyse“	32
Edith Lambert	Simulation des Kauprozesses mittels Kaumodell	38
Ralf Skala	Der Einsatz auditiver Medien im Unterricht – Entwicklung und Evaluierung auditiver Kochbücher	41
Jennifer Simons	Gender Food – Untersuchung des Ernährungs- und Einkaufsverhaltens	44
Caroline Babendererde	Die Rolle von Lebensmittelverpackungen in einer nachhaltigen Gesellschaft	46
Norbert Völl	Fishing for Litter und Recycling – ein Projekt von NABU und DSD	52
Judith Kreyenschmidt	Cold Chain Management	57
Beate Adler	Nährstoffgehalt und Sensorik beim Garen im Dampfdrucktopf	67
Bernhard Trierweiler	Thermobehandlung zur Reduzierung von Nachernteschäden bei Obst und Gemüse	72