

Zusammenfassung.

Die an Fleischbrühwürsten ermittelten Fremdwassergehalte und Gesamtverluste wurden für eine Fehlerbestimmung herangezogen. Dabei zeigte sich, daß die bei dem Verfahren nach FEDER auftretenden Fehler in 8% der Fälle die Grenze von + 4% teilweise erheblich überschreiten können. Als Hauptursache muß die unzureichende Homogenisierung der Wurstproben angesehen werden.

Sitzungsberichte*.

1. Diskussionstagung im Forschungskreis der Ernährungsindustrie in Bad Neuenahr am 21. Februar 1952.

Der Vorsitz des Forschungskreises wird vom Vorsitzenden des Ausschusses für Lebensmittelkunde und Lebensmittelrecht, Herrn R. MEYER (Burgdorf) an Herrn W. BAHLSEN (Hannover) übergeben. Als wissenschaftlicher Vorsitzender wird Prof. Dr. Dr. K. LANG (Mainz), Dir. des Physiologisch-Chemischen Institutes der Universität, gewählt. Die Organisation des Forschungskreises umfaßt die der Vereinigung der deutschen Ernährungsindustrie angehörenden Fachverbände als Mitglieder und zugleich als „Industriellen Beirat“. „Die Arbeitsgemeinschaft Ernährungswissenschaftlicher Institute“ bildet den „Wissenschaftlichen Beirat“ des Forschungskreises. Dem Kuratorium gehören Industrielle und Vertreter der Ministerien und Forschungsgemeinschaften an. Das Büro des Vorsitzenden des Forschungskreises befindet sich in Hannover, Podbielskistr. 352.

W. BAHLSEN (Hannover) erläuterte die Aufgabenstellung des als Forschungsbeirat gegründeten jetzigen Forschungskreises dahingehend, als Mittler zwischen Industrie und Wissenschaft ohne Anspruch auf ein Mitbestimmungsrecht zu dienen. Als Grundsätze für die Aufgabenstellung des Forschungskreises führte er an:

1. Schaffung einer Verständigungsgrundlage zwischen Industrie und Wissenschaft.
2. Werbung für die Wissenschaft wegen ihres wirtschaftlichen Nutzens.
3. Berichte über wirtschaftliche Ausnutzung wissenschaftlicher Arbeiten im In- und Ausland.
4. Anregung ernährungswissenschaftlicher Forschung aus Erkenntnissen der industriellen Praxis.
5. Förderung der Hochschularbeit auf dem Gebiete der Ernährungswissenschaft in Forschung und Ausbildung.

H. F. DUPONT (Generalsekretär der Commission Internationale des Industries Agricoles CIIA) sprach über die Internationale Organisation der Ernährungsindustrie, zu deren Gründung der Gedanke führte, die Wissenschaftler, die Techniker und die Industriellen zusammenzubringen, die Wissenschaftler, die nur für die Forschung arbeiten, die Techniker, die die Ergebnisse der Forschung in der Praxis anwenden und sie ausnützen und die Industriellen, deren Aufgabe es ist, ökonomisch zu produzieren und so viel Konsumgüter wie möglich herzustellen, von der die Höhe des Lebensstandards abhängt.

Zur Erreichung dieses Zieles seien zwei Wege beschritten worden:

1. Führung zu persönlichem, menschlichem Kontakt, zum Gedankenaustausch und zur Verbreitung wissenschaftlicher Erkenntnis durch den „Internationalen Kongreß der Ernährungsindustrie“, der alle zwei Jahre stattfindet, auf dem rein wissenschaftliche Fragen, Fragen der Produktionstechnik und wirtschaftliche Fragen für das Gebiet der Ernährungsindustrie und darüber hinaus für die Erzeugung und Verarbeitung der landwirtschaftlichen Grundstoffe, deren Qualität und Preise mit ausschlaggebend für die Verarbeitung in der Industrie sind, behandelt werden. Gerade die Beziehungen und Freundschaften von Menschen verschiedener Herkunft, verschiedener politischer Ansicht und Bildung, die ihre Ideen austauschen, ihren Standpunkt vertreten und ihre Arbeiten erklären, bilden oft den Kern einer fruchtbaren, nützlichen und angenehmen Zusammenarbeit.

2. Schaffung eines Internationalen Zentrums für Dokumentation in Paris, wo alle wichtigen und interessanten Veröffentlichungen der ganzen internationalen Literatur auf dem

* Die Berichterstattung im Rahmen der „Sitzungsberichte“ entfällt, sofern gehaltene Vorträge in wissenschaftlichen Zeitschriften publiziert werden. In diesem Fall erscheint das Referat der Veröffentlichung im Abschnitt „Zeitschriftenreferate“.

breiten Gebiete der Naturwissenschaft und ihrer Industrien gesammelt werden. Von dieser Stelle werden Photokopien von allen Veröffentlichungen der Erde auf dem Gebiete der Naturwissenschaften auf Anforderung versandt oder auch Literaturnachforschungen durchgeführt.

Dr. ZIEROLD (Generalsekretär der Deutschen Forschungsgemeinschaft, Bad Godesberg) erklärte, daß unter dem Namen „Deutsche Forschungsgemeinschaft“ die „Notgemeinschaft der deutschen Wissenschaft“ und der „Deutsche Forschungsrat“ vereinigt seien. In Deutschland bestehe noch ein Vorurteil der Grundlagenforschung gegenüber der angewandten Forschung, aber auch mangelnde Beziehung zwischen Wissenschaft, Industrie und Behörde. Die Deutsche Forschungsgemeinschaft werde bei Bildung von Schwerpunkten auch die Ernährungswissenschaft berücksichtigen und industrienaher Forschung unterstützen.

In Kurzvorträgen der Fachverbände über Produktionsprobleme wurden Anregungen für die wissenschaftliche Forschung erörtert:

O. ROOS (*Arbeitsgemeinschaft Deutscher Handmühlen, Düsseldorf*):

1. Verbesserung der deutschen Weizensorten hinsichtlich ihrer Kleberqualität.
2. Prüfung der neuen Schädlingbekämpfungsmittel auf ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit.
3. Prüfung der Erfahrungen auf dem Gebiete der Luftströmungs- und Vibrationstechnik, sowie des Ultraschalls auf ihre müllerische Verwertbarkeit zur Mahlgutförderung und -sichtung.
4. Entwicklung einer Vermahlungstechnik, die helle, rohfasearme, aber vitamin- und mineralstoffreiche Mehle zu ermahlen gestattet.
5. Trennung der anfallenden Kleie in eine rohfasereiche und eine rohfasearme Fraktion.
6. Vereinheitlichung und Standardisierung der Untersuchungsverfahren für die Beurteilung der Mehle.
7. Prüfung der vielfältigen synthetischen Produkte, die aus eigenen Rohstoffen hergestellt werden, auf Eignung als Material für die Mehlerpackung.
8. Propaganda gegen Brotmüdigkeit.

H. WEISS (*Fachverband der Schälsmühlenindustrie*):

1. Verkürzung der Kochzeit und Verbesserung der Quellfähigkeit von Gerstengraupen.
2. Schaffung einer Versuchsanlage zur Furfurolgewinnung nach einem vom Institut für Lebensmitteltechnologie München entwickelten Verfahren.
3. Entwicklung eines Verfahrens zur Gewinnung von Getreidekeimen aus der Kleie als Ölrohstoff.

4. Erforschung der Änderung des Phosphorsäuregrades während des Erhitzens bei verschiedenen Körner- und Hülsenfrüchten zur Klärung der Haltbarkeit der Fertigerzeugnisse.

E. SCHWAB (*Verband der Suppenindustrie, Heilbronn*):

1. Gewinnung von Fetten, die sich auch in Mischung mit Mehlen, getrockneten Gemüsen, Pilzen, Eiweißhydrolysaten usw. durch gute Haltbarkeit auszeichnen.
2. Entwicklung von Methoden, um die Haltbarkeit bei Hartfetten vor der Verarbeitung festzustellen.
3. Erforschung der Wirksamkeit verschiedener Antioxydantien.
4. Verbesserung von Trockengemüse, Trockenwürzkräutern und Trockenpilzen hinsichtlich Farbe, Geschmack und Quellbarkeit.
5. Ersatz für Pfeffer und Muskatnuß.
6. Verbesserung der Haltbarkeit von Mehlen.
7. Herstellung eines neuen Bindemittels mit den Eigenschaften von Kartoffelstärke aus einem anderen Rohstoff.
8. Überprüfung der neuen Insecticide auf gesundheitliche Unbedenklichkeit.
9. Wasserdampffeste, fettichte, geschmacklich indifferente Verpackung mit Schutz gegen Lichteinwirkung.
10. Weiterentwicklung billiger Kunststoffolien.

W. LUDORFF (*Fachverband Fischindustrie e. V., Hamburg*):

1. Herstellung von Fischkonserven für Export unter Vermeidung von Scheinbombagen.
2. Verhinderung der starken Verluste bei Leberölgewinnung auf Fischdampfern (Vitamin B₁₂).
3. Überprüfung der Eignung von Leichtmetall anstelle von Holz für Betriebseinrichtungen.
4. Mechanisierung der Räucherverfahren.
5. Verbesserung der bisher üblichen Verfahren der Sterilisation.
6. Standardisierung der Untersuchungsverfahren für Fische und Fischwaren.
7. Untersuchung über Verwendbarkeit von Fischölen bei der Herstellung von Fischwaren.

H. FINCKE (*Verband der Deutschen Süßwarenindustrie, Köln*):

1. Erforschung der Eigenschaften von Rohr- und Rübenzucker und dessen Umwandlungsprodukten insbesondere von Invertzucker.
2. Beachtung des Genußwertes und der Haltbarkeit von Zuckerwaren (nichtklebende Bonbons).
3. Erforschung der Kakaobutter und der gerbstoffähnlichen Inhaltsstoffe der Kakaobutter.

4. Überprüfung der Verfahren und Maschinen für die Herstellung von Kakaoerzeugnissen.
5. Einführung von Gütestufen für Schokolade auf Grund wissenschaftlicher Untersuchungen.
6. Überprüfung von Zuckerwaren, Dauerbackwaren und Schokoladen auf ernährungsphysiologischen Wert.

H. KRAUSE (*Arbeitsgemeinschaft der Obst- und Gemüseverwertungsindustrie*):

1. Erhaltung der Vitamine und Mineralstoffe in Obst- und Gemüsekonserven.
2. Synthetische Vitaminierung und Geschmacksverbesserung durch Glutamat.
3. Entwicklung von Methoden der Qualitätsüberwachung.
4. Quantitative Ermittlung gewisser Bestandteile in Marmeladen.
5. Neue Methoden der Haltbarmachung.
6. Arbeiten über neue Verpackung.

H. SCHWERDT (*Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie, Braunschweig*):

1. Förderung der Arbeiten über die Chemie des Fleischeiweißes.
2. Erkenntnisse zur Technik der maschinellen Fleischerkleinerung für Wurstwaren.
3. Untersuchungen über Mitwirkung von Fermenten, Bakterien u. dgl. bei den kolloidchemischen Vorgängen zur Sicherung der licht- und kochbeständigen roten Fleischfarbe während der Pökellung.
4. Feststellungen zur Rationalisierung der Praxis in bezug auf Dosenkonservierung und Haltbarkeit der Fleischwaren.

DYCKERHOFF (*Arbeitsgemeinschaft der Deutschen Spiritusindustrie, Hannover*):

1. Entwicklung einer Methode zur Unterscheidung des synthetischen Sprits vom Gärungs-sprit aus landwirtschaftlichen Produkten.
2. Wissenschaftliche Beurteilung eines Flaschenverschlusses aus Kunststoff, der zwar technisch entwickelt, jedoch in seinen Auswirkungen auf den Inhalt der Flasche (Kornbranntwein) nicht untersucht ist.

V. LILJENSKIÖLD (*Verein der Zuckerindustrie, Dormagen*):

1. Weitere Züchtung von Rüben mit hohem Ertrag und Zuckergehalt sowie hoher Resistenz gegen Krankheiten.
2. Produktionsmethoden zur rationellen Gewinnung von Nebenprodukten.

W. HESS (*Süßwarenindustrie, Sparte Dauerbackwaren, Bonn*):

1. Entwicklung besserer Methoden der Analyse von Fett.
2. Besondere Beachtung der Körnung von Zuckerarten und ihr Verhalten zur Auflösungsgeschwindigkeit sowie ihre Beziehung zu geschmacklichen Unterschieden.
3. Anwendung aller wissenschaftlichen Möglichkeiten bei der Untersuchung von Mehlen.

F. LAMPRECHT (*Backhilfsmittelindustrie*):

1. Schaffung bzw. Festlegung einwandfreier Verfahren zur Bestimmung der in Betracht kommenden Enzyme.
2. Reindarstellung der Enzyme.
3. Prüfung der Backwirkung der Enzyme mit dem Ziel, die günstigste Relation herauszufinden.
4. Aufklärung der Rolle der Säure für die Backfähigkeit des Roggenmehles.

G. Dultz¹ (Frankfurt a. M.-Höchst).

2. Diskussionstagung im Forschungskreis der Ernährungsindustrie in Schlangenbad (Taunus).

am 26. Juni 1952.

Diese Tagung beschäftigte sich im wesentlichen mit der Auswertung der auf dem „Internationalen Kongreß der Landwirtschaftlichen Industrie“ in Rom gebrachten Anregungen, auf die in einem besonderen Bericht eingegangen werden wird.

H. F. DUPONT (Paris) erläuterte den Unterschied der Aufgaben der CIIA (Commission Internationale des Industries Agricoles), der FAO (Food and Agriculture Organisation, UNESCO) und der LIDIA (Liaison Internationale des Industries Alimentaires, Paris). Die FAO beschäftige sich nur mit Problemen allgemeiner Natur auf dem Gebiete des Ernährungswesens und verhandele und entscheide auf höchster Stufe im Rahmen von Regierungsbeschlüssen über Fragen genereller Art wie das Ernährungsproblem unterernährter Bevölkerungen, Planung der Landwirtschaft im Weltmaßstab, internationale Investierungsfragen usw. Die CIIA sei demgegenüber auf das Studium und die Lösung von bestimmten einzelnen Fragen praktischer und wissenschaftlicher Bedeutung ausgerichtet (vgl. vorstehendes Ref.). Die LIDIA wiederum verfolge

¹ Referiert nach dem Tagungsprotokoll.