

Sensibler Test spürt gentechnisch manipulierte Nahrung auf

Neue Methode sucht kleinere DNA-Fragmente



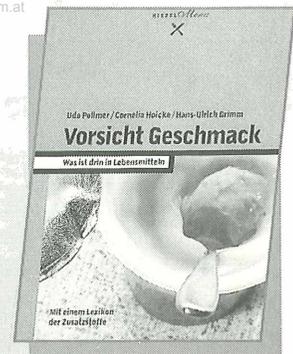
© W. Schweinöster (HdN)

High Wycombe/UK (pte) – Eine britische Firma hat eine hochempfindliche Testmethode entwickelt, mit deren Hilfe sich wesentlich sicherer als bisher feststellen lassen soll, ob ein Lebensmittel gentechnisch veränderte Bestandteile enthält. Sprecher von RHM Technology* glauben, ihr Test sei wesentlich empfindlicher als bisher eingesetzte Testmethoden. Über das sichere Erkennen von gentechnisch veränderten Lebensmitteln wird in Europa wieder zunehmend diskutiert, seit ein britischer Forscher gesundheitliche Schäden an Mäusen festgestellt hatte, die über längere Zeiträume mit gentechnisch veränderten Kartoffeln gefüttert worden waren.

Das Aufstellen von Grenzwerten erfordert exakte Methoden, um jene „chemische Unterschrift“ in Lebensmitteln zu entdecken und zu messen,

die der Prozeß der Genveränderung hinterläßt. In heutigen Standardtests wird die jeweilige Probe auf Abschnitte von DNA hin abgesucht, die normalerweise nicht in den Genen des Lebensmittels vorkommen. Bei Nahrung frisch aus der Natur und bei nur wenig weiterverarbeiteten Lebensmitteln ist das selten problematisch – schwierig wird es aber, wenn stark verarbeitete Nahrungsmittel getestet werden sollen. Das Verarbeiten und Kochen kann gesuchte DNA-Abschnitte zerstören oder erzeugt zahlreiche Arten kleinerer Moleküle, die die erforderliche Testreaktion stören. Falsche Negativergebnisse („Freisprüche“), aber hin und wieder auch falsche Positivergebnisse („Belastungen“) sind die Folge.

Im neuen Test wird dabei nach kleineren DNA-Fragmenten, die mit größerer Wahrscheinlichkeit die industrielle Lebensmittelverarbeitung überstehen, gesucht. Der Verwirrung durch unerwünschte Kleinstmoleküle soll wirksam abgeholfen werden, indem die zu untersuchende Probe in einem speziellen Harz gewaschen und gereinigt wird. Die Herstellerfirma behauptet sogar, zuverlässig schätzen zu können, welcher



U. Pollmer, C. Hoicke, H.-U. Grimm:

Vorsicht Geschmack Was ist drin in Lebensmitteln

Hirzel Verlag Stuttgart 1998, 344
Seiten, geb. m. Schutzumschlag.

ISBN 3-7776-0804-1

Preis: öS 358,- / DM 49,-

Dieses Buch führt durch den Zutaten-Wirrwarr. Es beschreibt die neuen Wundermittel der Bäcker, die Künste der Köche in den Lebensmittelabriken. Und: Ein ausführliches Lexikon listet Zusatzstoffe auf und klärt die Risiken und Nebenwirkungen.

Prozentsatz der Zutaten gentechnisch verändert ist.

Dies könnte jenen Stellen in der EU sehr gelegen kommen, die derzeit über mögliche Grenzwerte entscheiden sollen. Es werden Regelungen erwartet, nach welchen solche Lebensmittel als gentechnisch unverändert gekennzeichnet werden, die Soja oder Mais mit weniger als 2 Prozentanteil veränderter Zutaten enthalten. „Dieser Test wird das Aufstellen von Grenzwerten ermöglichen“, so Bob Marsh, Managing Director von RHM Technology.

– HA–

*<http://www.rhmtch.demon.co.uk>

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Natur und Land \(vormals Blätter für Naturkunde und Naturschutz\)](#)

Jahr/Year: 1999

Band/Volume: [1999_4-5](#)

Autor(en)/Author(s): Hagenstein Ingrid

Artikel/Article: [Gentechnik - Sensibler Test spürt gentechnisch manipulierte Nahrung auf 38](#)