

Dem GenuSS auf der Spur

Kulinarische Neuigkeiten aus Oberfranken

BAYREUTH/AUFSESS

Wie viel Plastik steckt im Räucherfisch?

Die Lehranstalt für Fischerei des Bezirks Oberfranken beteiligt sich aktuell an dem internationalen Forschungsprojekt MIKROPLEXFOOD der Universität Bayreuth, bei dem es um den Nachweis und die Vermeidung von Mikroplastik in Lebensmitteln – wie zum Beispiel Fisch – geht. In dem Projekt werden erstmals verarbeitete Lebensmittel auf das Vorhandensein von Kunststoffpartikeln untersucht – beispielsweise eine Räucherfischcreme, die regelmäßig bei Kursen der Lehranstalt für Fischerei in Aufseß zubereitet wird. Jeder Schritt der Herstellung wurde nun im Rahmen des Projektes genau unter die Lupe genommen – von der Schlachtung bis zum Einfüllen der Fischcreme in kleine Plastikschälchen. Bei der Analyse können die Forscher Fragmente bis zu einer Größe von 0,01 mm messen, was einem Zehntel des Durchmessers eines menschlichen Haares entspricht. „Durch die Analyse bekommen wir Informationen zur Belastung des untersuchten Lebensmittels – im Idealfall können wir anhand der Kunststoffsorte sogar sagen, wo die verschiedenen Partikel herkommen, und damit auch entsprechende Handlungsempfehlungen zur Vermeidung geben“, erläutert Dr. Martin Löder vom Sonderforschungsbereich Mikroplastik der Uni Bayreuth. —



Jannik Haas von der Universität Bayreuth nimmt Proben des Forellenfilets vor der Verarbeitung zur Räucherfischcreme.

© Sabine Heid