

Az EURO FOOD CHEM-IX konferencia és a FECS FOOD CHEMISTRY Tagozat ülése

1. EURO FOOD CHEM IX konferencia

A kétévenként megrendezésre kerülő konferencia a szervezet legfontosabb rendezvénye és az európai élelmiszervegyészek, élelmiszer-analitikusok legfontosabb tudományos szakmai fóruma. Az 1997. szeptember 24-26. között Interlakenben (Svájc) megtartott konferencián 36 ország 317 szakembere vett részt 30 előadás és 140 poszter bemutatásával. A magyar résztvevők 1 előadással és 8 poszterrel szerepeltek. Az élelmiszerek azonosságával (eredetvizsgálatával) és a hamisítással foglalkozó rendezvény fő témakörei a következők voltak:

- a problémakör jogi szempontjai,
- a hús és a húsipari termékek azonosítása és hamisítása,
- a tej és tejtermékek hamisítása,
- növényi termékek: fűszerek, ízesítő és aromaanyagok hamisítása,
- a gyümölcslevek hamisítása,
- a szénhidrát-analitika a hamisítások kimutatásában,
- NMR és SNIF az eredetvizsgálatban,
- a kemotaxonómia az azonosság megállapításában.

A rendkívül színvonalas és mind elméletileg, mind gyakorlatilag érdekes témakörben elhangzott előadások és (semmit sem érdektelenebb) poszterek tanulságait - különös tekintettel európai integrációs törekvéseinkre - a következőkben lehet összefoglalni:

A minőségi és márkatermékek fokozott védelme igényli ezen termékek azonosítását, esetleges utánzásuk, hamisításuk kimutatását olyan módszerekkel, amelyek eredményeit a jogászok is döntő bizonyítékként elfogadják. Egy minőségi bor, egy speciális sajt vagy szalámi azonosítását lehetővé tevő módszerek mélyreható biokémiai, technológiai és analitikai ismereteket igényel. Legtöbbször speciális műszeres analitikai módszerre, több speciális mikrokomponens mennyiségi meghatározására van szükség. Eddig zömben a szerkezet-felderítésben használt eljárások (pl. NMR, ESR, Raman spektroszkópia, tömegspektrometria) vagy rekombináns géntechnikák az élelmiszervizsgálat megszokott részeivé kezdenek válni.

Feltűnő a HPLC, a kapilláris elektroforézis és az immuntechnikák, az infravörös (NIR és NIT) módszerek gyors térhódítása is.

Az élelmiszerbiztonság (food safety) előtérbe kerülése, a fogyasztó védelme és pontos tájékoztatásának igénye (lehetőleg az élelmiszercso-magoláson) új szigorúbb elbírálást jelent a hamisítások vonatkozásában. A pontatlan információ az összetétellel, eredettel kapcsolatban egyértelműen hamisításnak számít. A legtöbb problémát a nagy mennyiségben forgalmazott (pl. húsok és termékeik, tejtermékek, gyümölcslevek, teaital, nescafé) minőségrontása jelenti, amelyek a fel nem derített esetekben óriási hasznot jelentenek a csökkent értékű terméket magas áron forgalmazó cégnek. Nem véletlen, hogy a konferencia programjában elsősorban ezek szerepeltek. Az analitika nyelvére lefordítva ez olyan feladatokat jelent, mint az idegen (növényi) fehérje kimutatása húsipari termékekben, idegen gyümölcs vagy cukor azonosítása a gyümölcslevekben, az idegen olaj meghatározása az olívaolajban stb.

Új divatos témaként jelent meg a genetikailag módosított növények, illetve az azokból készült termékek kimutatása, amely a legmagasabb szintre, illetve az azokból kész géntechnikák alkalmazását igényli. Úgy tűnik, hogy Európában a genetikailag módosított alapanyagok felhasználását az élelmiszerben kötelezően deklarálni kell. Változatlanul téma a sugárkezelt élelmiszer kimutatása.

A konferencia záróülésén ismertettem az EURO FOOD CHEM-X (amit 1999-ben Budapesten rendezünk meg) témájával, programjával kapcsolatos elképzeléseket és hivatalosan meghívtuk a résztvevőket a konferenciára. Kiosztásra került 300 db. előzetes tájékoztató lap és Budapest turisztikai nevezetességeit bemutató prospektus, majd diákat vetítettünk.

A konferencia alkalmat nyújtott egy sor olyan előzetes információ beszerzésére, amelyek az élelmiszerellenőrzés és -minősítés közeljövőbeni változásaira vonatkoznak, és amelyek a hazai élelmiszer-előállítók és -exportőrök számára fontosak lehetnek.

2. FECS FOOD CHEMISTRY Tagozat ülése

Az európai élelmiszerkémikusok és élelmiszeranalitikusok ezen legismertebb és legbefolyásosabb szervezetének vezetőségi ülésén (amely rendszeresen évenként kerül sorra) 23 tagország képviselői vettek részt. Magyarországról Dr. Lásztity Radomir nemzeti képviselő, valamint

helyetteskén Dr. Sarkadi Livia és Dr. Molnár Pál volt jelen a kétnapos (1997. szeptember 22-23.) ülésen. A napirend fő témakörei a következők voltak :

- a szervezet tevékenysége az élelmiszerkémiai és élelmiszeralitikai kutatás, valamint szakemberképzés területén folyó európai együttműködésben,
- a FECS Food Chemistry Tagozat együttműködése más nemzetközi tudományos szervezetekkel,
- a következő időszak nemzetközi tudományos rendezvényei.

Az élénk vita után elfogadott határozatok, illetve ajánlások közül a következők emelhetők ki:

- ajánlás született az élelmiszervegyész képzés irányelveire,
- összeállítás készült azon európai intézményekről (kutatóintézetek, egyetemek és tanszékek), amelyek vendéghallgatókat és kutatókat tudnak fogadni,
- megjelenik a „Who is Who in Food Chemistry in Europe” új kiadása,
- rendszeressé teszi a vezetőség a kapcsolatot az AOAC International szervezettel valamint a Brüsszelben működő Európai Bizottság illetékes szerveivel,
- az EURO FOOD CHEM - X konferencia rendezési jogát Magyarország kapta meg.

Lásztity Radomír

F S T A C D R O M

A KÉKI-ÉLMINFO 1993 óta rendelkezik az IFIS (Nemzetközi Élelmiszer Információs Szolgálat) és a SilverPlatten által megjelentetett FSTA (Élelmiszer Tudomány és Technológiai Kivonatok) adatait tartalmazó CD ROM-al, amely a világ legnevesebb és legelterjedtebben használt információs forrása az élelmiszertudomány és a -technológia területén.

Várjuk érdeklődő megkeresését.

1536 Budapest, Pf.: 393. **KÉKI-ÉLMINFO** Tel: 156 5082
Fax: 274 1005