



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

Pressedienst Chemie

18/26

11. August 2026

54. Deutsche Lebensmittelchemietage 2026 in Kaiserslautern

GDCh-Öffentlichkeitsarbeit
Postfach 90 04 40
D-60444 Frankfurt/Main
Tel: 069/ 7917 493
E-Mail: pr@gdch.de

Aktuelle Forschung zu Tätowierfarben, alkoholfreiem Wein und Pökelfleisch auf der Jahrestagung der Lebensmittelchemischen Gesellschaft

Vom 14. bis 16. September 2026 finden die 54. Deutschen Lebensmittelchemietage an der Rheinland-Pfälzischen Technischen Universität Kaiserslautern-Landau (RPTU) statt. Die Jahrestagung der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG), der größten Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh), widmet sich aktuellen Fragen zu Lebensmittelqualität und Verbraucherschutz. Erwartet werden unter anderem Fachvorträge zu Tätowierfarben, entalkoholisierten Weinen und Pökelfleisch. Am 14. September 2026 ergänzt ein öffentlicher Abendvortrag zum Thema „Wein“ das Programm im Rahmen des Stadtjubiläums „750 Jahre Kaiserslautern“.

Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker untersuchen die Zusammensetzung, Analyse und Veränderung von Lebensmitteln, Zusatzstoffen, Kosmetika und Bedarfsgegenständen wie Verpackungen. Sie prüfen Produkte auf Schadstoffe, sichern Rechtskonformität und analysieren Inhaltsstoffe. Damit leisten sie einen zentralen Beitrag zum Verbraucherschutz.

Das Programm der 54. Deutschen Lebensmittelchemietage spiegelt diese Bandbreite wider – von der Tinte unter der Haut bis zum Wein im Glas und der Wurst auf dem Teller.

Tätowierfarben: Bei bis zu 63 Prozent der Proben stoffliche Mängel

Diesen Text können Sie im Internet
abrufen unter
<http://www.gdch.de>

Tätowierungen sind ein Massenphänomen. In den Farben finden sich jedoch nicht nur Pigmente, sondern teils auch bedenkliche Stoffe. Seit Januar 2022 regelt die europäische Chemikalienverordnung REACH, welche Inhaltsstoffe in Tätowiermitteln zulässig sind.

Wie die Umsetzung in der Praxis aussieht, untersucht Dr. Birgit Gutsche vom Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Karlsruhe. Ihr Team prüfte seit Inkrafttreten der Regelung 94 Tätowierfarben und Produkte für Permanent Make-up.

Die zentralen Befunde der vergangenen drei Jahre:

- 39 bis 63 Prozent der untersuchten Proben wiesen stoffliche Mängel auf.
- Nachgewiesen wurden unzulässige Konservierungsmittel und nicht erlaubte Pigmente.
- Verunreinigungen mit Formaldehyd, Blei und Arsen wurden festgestellt.
- Mehr als die Hälfte der Produkte war fehlerhaft gekennzeichnet.

Welche Stoffe konkret in der Tinte landen und wie die behördliche Kontrolle funktioniert, erläutert Gutsche in ihrem Vortrag

Alkoholfreier Weißwein: Forschung zu unerwünschten Fehlparomen

Alkoholfreie Weine gewinnen am Markt an Bedeutung. Häufig beeinträchtigt jedoch ein unangenehmer Beigeschmack das sensorische Profil. Diesem Fehlparoma geht Lisa Kunz vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz nach.

Gemeinsam mit einem Team unter Leitung von Prof. Dr. Ulrich Fischer untersuchte sie 20 entalkoholisierte Weißweine aus dem Handel sensorisch und chemisch. Verkosterinnen und Verkoster lehnten jene Weine ab, die sogenannte grüne Fehlparomen aufwiesen – mit Anklängen an abgestandenes Bier sowie schweißig-käsige Noten.

Mittels Gaschromatographie und Olfaktometrie – einer Methode, die Geruchseindrücke einzelnen chemischen Substanzen zuordnet – identifizierte das Team mögliche Verursacher: darunter 3-Methyl-1-Butanol, 1-Hexanol, Methional sowie kurzkettige Fettsäuren wie Buttersäure. Die Ergebnisse sollen helfen, Herstellungsverfahren anzupassen. Welche Stellschrauben Winzerinnen und Winzer künftig nutzen können, erläutert Kunz in ihrem Vortrag.

Pökelsalz unter der Lupe: NO-Häm und mögliche Folgen für die Darmgesundheit

Auch ein klassischer Zusatzstoff steht im Fokus der Tagung: Beim Pökeln mit Natriumnitrit entsteht aus dem roten Blutfarbstoff Häm das sogenannte NO-Häm. Diese nitrosylierte, also mit Stickstoffmonoxid verbundene Form steht im Verdacht, Darmkrebs zu fördern.

Lena Stahlschmitt von der RPTU Kaiserslautern hat gemeinsam mit einem Team an menschlichen Darmzellen untersucht, wie zelltoxisch NO-Häm wirkt und welche Rolle das Enzym Häm-Oxygenase-1 spielt, das Häm in der Zelle normalerweise abbaut.

Die Ergebnisse im Überblick:

- NO-Häm erwies sich als zelltoxischer als reines Häm.
- Es führte zu Schäden am Erbgut der Darmzellen.
- Das Enzym Häm-Oxygenase-1 konnte das nitrosylierte Häm nur unvollständig zerlegen.

Welche Folgen das für den Darm hat und was die Erkenntnisse für die Risikobewertung von Wurst und Schinken bedeuten, erläutert Stahlschmitt in ihrem Vortrag.

Öffentlicher Abendvortrag zum Stadtjubiläum „750 Jahre Kaiserslautern“

Im Rahmen des Stadtjubiläums „750 Jahre Kaiserslautern“ lädt die Lebensmittelchemische Gesellschaft am Montag, 14. September, um 19:00 Uhr zu einem öffentlichen Abendvortrag ins Audimax ein. Prof. Dr. Dominik Durner von der Hochschule Kaiserslautern und dem Weincampus Neustadt widmet sich dem Thema „Wein“. Der Vortrag ist kostenlos und richtet sich an alle Interessierten.

Weitere Informationen zu den 54. Deutschen Lebensmittelchemietagen unter www.gdch.de/lchtage2026

Über die GDCh und die Lebensmittelchemische Gesellschaft

Die GDCh gehört mit rund 28 000 Mitgliedern zu den größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie hat zahlreiche Fachstrukturen, darunter die Lebensmittelchemische Gesellschaft, deren Aufgabe es ist, den Gedankenaustausch auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und deren Nachbardisziplinen zu fördern und fachliche Anregungen zu vermitteln. Die Lebensmittelchemische Gesellschaft ist mit rund 2500 Mitgliedern die größte Fachgruppe in der GDCh.