



Pressemeldung

PCR Workshop am Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität

Freising, 03. März 2010

Um eine hohe Bierqualität zu gewährleisten, ist der Brauer stets bemüht sein Produkt frei von bierschädlichen Mikroorganismen zu halten. Im schlechtesten Fall können diese den Genuss des Bieres mit einem bleibenden, negativen Eindruck versehen, den sich kein Braumeister wünscht: ungewollte Trübungen, Säuerung, Schleimbildung, Geruchs- und Geschmacksbeeinträchtigungen. Neben den konventionellen mikrobiologischen Methoden, mit denen Ergebnisse in der Regel erst nach 5-14 Tage vorliegen, hat sich die real-time PCR als Schnellmethode zum Nachweis der „Bierschädlinge“ etabliert.

Mit dieser innovativen Technologie ist die Qualitätssicherung der Brauindustrie am Puls der Zeit. Abhängig vom Probenotyp kann der Nachweis bierschädlicher Bakterien und auch deren Identifizierung nach 3 h bis maximal 5 Tagen erfolgen. Die real-time PCR-Technologie wird am Forschungszentrum Weihenstephan erfolgreich zum Spurennachweis brau- und getränkerelevanter Keime in Rohstoffen, Zwischenprodukten, Bier und anderen Getränken eingesetzt.

Aufgrund des stetig wachsenden Interesses an dieser innovativen Schnellmethode fand, unter der Leitung von Herrn Dr. Hutzler, im letzten Dezember der erste PCR-Workshop am Forschungszentrum Weihenstephan statt. Dieser Workshop wird nun zukünftig regelmäßig für interessierte Laborfachkräfte der Qualitätssicherung, Brauer, Getränketechnologen usw. angeboten. Interessenten können sich für den nächsten Workshop (April) unter hutzler@wzw.tum.de anmelden bzw. informieren.

Pressekontakt: Dr.-Ing. Fritz Jacob, Tel: 08161 7141 81 . f.jacob@wzw.tum.de