



Vertrauen ist gut, Kontrolle mit ÖHMI ist besser

Magdeburger Dienstleister profitiert vom Technologievorsprung in der Industrieforschung

„ÖHMI Lebensmittel- und Umweltlabor“ steht es blau auf weißem Autolack – „wo Sie unsere Firmenfahrzeuge sehen, können Sie vertrauensvoll Ihre Lebensmittel kaufen“, schmunzelt Carsten Transfeld. „Wir begleiten und unterstützen deren Hersteller und Händler dabei, die Qualität ihrer Waren zu sichern. Die gesetzlichen Anforderungen an die Qualität von Nahrungsmitteln sind hoch, aber auch die Eigenverantwortung“, sagt der Vorstandsvorsitzende der ÖHMI Aktiengesellschaft, „Viele Hersteller und Händler beauftragen uns freiwillig mit einer regelmäßigen Kontrollen.“

Die Lebensmittel- und Umweltanalytik ist eines der Geschäftsfelder des Magdeburger Unternehmens. Unter anderem werden Lebensmittel, Agrarprodukte, Öle und Fette, aber auch Pharmaka, das Trinkwasser oder Bodenproben in den Prüflaboren von ÖHMI untersucht. „Wir bieten Laboranalytik-, Beratungs- und Zertifizierungsdienstleistungen in Sachen Qualität, Sicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz. Alles aus einer Hand“, sagt Transfeld.

ÖHMI ist stets auf neuestem Stand, was die Entwicklung moderner Prüfverfahren und Herstellungstechniken betrifft. Die innovative Zusammenarbeit mit dem Verein „Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg“, kurz PPM, hat daran großen Anteil. Die 1993 gegründete private, außeruniversitäre Einrichtung für Industrieforschung wird von Frank Pudel geleitet. „Unsere Aufgabe ist die praxisnahe, anwendungsorientierte Forschung und Entwicklung von Verfahrenstechniken, unter anderem zur Gewinnung von pflanzlichen Ölen und Fetten und den Kuppelprodukten“, sagt Pudel. Auftraggeber sind die Lebensmittelindustrie, die Chemiebranche sowie der Maschinen- und Anlagenbau aus dem gesamten Bundesgebiet und aus dem Ausland.

PPM entwickelt die Verfahren und Produkte bis zur Marktreife. „Alles wird im kleinen Maßstab in unserem Technikum erprobt“, sagt Frank Pudel und betont, dass es eine der Gründungsaufgaben des Vereins war, diese Versuchsanlage zu bauen. Mit Perfektion wurde dieser Auftrag gelöst. „Mit unserem Technikum haben wir europaweit ein Alleinstellungsmerkmal“, sagt Pudel mit Stolz.

Nicht nur in unternehmerischer Partnerschaft, auch in enger Nachbarschaft stehen die Betriebsgebäude von PPM und ÖHMI. Letzteres hat hier in dem Gewerbegebiet, das namentlich an die „Alte Ölmühle“ von Magdeburg erinnert, seinen angestammten Platz. 1950 wurde ÖHMI als Zentrallabor der Öl- und Margarineindustrie der DDR gegründet und hat sich nach der Wende durch schrittweise Erweiterung seiner Kompetenzen und Kapazitäten zum heutigen Technologie- und Dienstleistungsunternehmen entwickelt.

„Die gesamte Produktionskette innerhalb der Ernährungsindustrie ist gesetzlich verpflichtet, Maßnahmen zur Minimierung von Gesundheitsrisiken umzusetzen. Wir unterstützen die Betriebe dabei“, sagt Carsten Transfeld.

Aktuell werden neue, von PPM entwickelte Verfahren zur Herstellung von Speisefetten und Speiseölen in der Praxis eingeführt. „Sie sind aus Gründen der Qualitätssicherung nötig“, sagt Pudel und erzählt von Wissenschaftlern an der Universität Prag, die 2007 in raffinierten Pflanzenölen krebserregende Stoffe entdeckten; deren fachliche Bezeichnung: 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester. Diese Kontaminanten entstehen bei der Raffination. Ohne derartige Aufbereitung wären viele frisch gepresste Rohöle ungenießbar, beziehungsweise technologisch nicht verwendbar.

Da viele Lebensmittel aus oder mit raffinierten Ölen und Fetten hergestellt werden – unter anderem alle Backwaren, alle frittierten Produkte – war es zunächst die Frage, ob ein Gesundheitsrisiko für den Verbraucher besteht. Um dieses Risiko genau zu bewerten und den Unternehmen geeignete Handlungsempfehlungen zu geben, wurde durch die Spitzenverbände der deutschen Lebensmittelwirtschaft ein Forschungsprojekt initiiert, das 2012 bei PPM und anderen beteiligten Partnern an den Start ging.

Zunächst musste geklärt werden“, erinnert sich Frank Pudel, „unter welchen Umständen sich diese Kontaminanten bilden.“ Alle Untersuchungen erfolgten am Palmöl. Es ist vielseitig verwendbar und hat ein großes Einsatzspektrum. Der Nachteil: Im Palmöl wurde ein vergleichsweise hohes Bildungspotenzial von 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern festgestellt. Pudel reiste nach Indonesien und Malaysia, um mit der Analysearbeit ganz am Anfang der Produktionskette zu beginnen. Das Ergebnis: „Schon in den überreifen Früchten am Baum und in den am Straßenrand gelagerten bilden sich Vorläufer der Kontaminanten.“ Es gilt, so Pudel, die Wege und Zeiten bis zur Ankunft in der Ölmühle zu verkürzen.

Zumeist könne aber kein direkter Einfluss auf die Gewinnung von Ölen und Fetten in anderen Ländern ausgeübt werden kann, sagt Frank Pudel. Somit wurden Verfahren erforscht und entwickelt, die unseren verarbeitenden Unternehmen hier zu Lande helfen, innerhalb des Produktionsprozesses den Gehalt von 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern so weit zu senken, dass sie kein Gesundheitsrisiko darstellen.

Das Forschungsprojekt ist abgeschlossen. Zum „Instrumentenkasten“ der ÖHMI-Laboranten gehören nun auch genaue Analysemethoden zur Bestimmung von 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern. „Und unseren ölverarbeitenden Unternehmen können wir erprobte Handlungsempfehlungen geben, wie sie bestimmte Parameter innerhalb des Produktionsprozesses positiv beeinflussen“, sagt Carsten Transfeld.

Autorin: Kathrain Graubaum

BU: „Mit unserem Technikum haben wir europaweit ein Alleinstellungsmerkmal“, sagt Frank Pudel, Leiter der Forschungseinrichtung „Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg“.

Kontakt:

Dr. Frank Pudel
Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e.V.
Berliner Chaussee 66
39114 Magdeburg
pudel@ppm-magdeburg.de
www.ppm-magdeburg.de

Dr. Carsten Transfeld
ÖHMI AG
Berliner Chaussee 66
39114 Magdeburg
oehmi@oehmi.de
www.oehmi.de

UNSERE WEBSITE VERWENDET COOKIES
Autorin: Kathrain Graubaum (Text/Foto)

Unsere Webseite setzt Cookies ein, um unsere Dienste für Sie bereitzustellen. Ebenfalls werden Cookies von Drittanbietern verwendet. Durch Ihre Zustimmung erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies setzen. Sie können die Cookie Einstellungen jederzeit ändern.

27.03.2015

Erforderliche Cookies Diese Cookies sind für die grundlegenden Funktionen der Website erforderlich. Sie können sie daher nicht deaktivieren. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.

← vorheriger Beitrag

nächster Beitrag →

Funktionelle Cookies

Diese Cookies ermöglichen uns die Analyse der Webseite-Nutzung, damit wir deren Leistung messen und verbessern können. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.

Merken



[Einstellungen Cookies & Datenschutz](#)

