

## Rehe als Überträger von EHEC – Genauere Rückstandsanalysen

### Stockmeyer Wissenschaftspreis 2014 zeichnet zwei Arbeiten zur Lebensmittelsicherheit aus

Als nützlicher Bestandteil der Darmflora von Mensch und Tier sind Escherichia-coli-Bakterien allgegenwärtig, einige Stämme können aber auch Krankheiten auslösen: In die Schlagzeilen geraten immer wieder EHEC-Varianten, die blutige Durchfälle verursachen. Menschen infizieren sich damit entweder untereinander, über Lebensmittel oder über den direkten Kontakt mit Tieren. Für umfangreiche molekularbiologische Untersuchungen zur Verbreitung und Bedeutung der Übertragung solcher Bakterien von Rehen erhält die Tierärztin Dr. **Andrea Bartels** (Universität Gießen) einen mit 5.000 Euro dotierten Wissenschaftspreis der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung. Einen weiteren ersten Preis erhält die Lebensmittelchemikerin Dr. **Helen Stahnke** (Technische Universität Berlin). In ihrer Doktorarbeit untersuchte sie am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) systematisch den Einfluss der Probenmatrix bei der Elektrospray-Massenspektrometrie, einem spurenanalytischen Verfahren, mit dem man unter anderem Pestizidrückstände in Lebensmitteln bestimmt. Sie erkannte, wie andere Pflanzeninhaltsstoffe das Messergebnis beeinflussen können und entwickelte eine Methode, mit deren Hilfe sich der Einfluss dieser unvermeidbaren Begleitstoffe in einer Probe reduzieren lässt. Die Untersuchung wird so wesentlich präziser und kann auch geringe Mengen an Rückständen noch genau messen.

Der Stockmeyer Wissenschaftspreis wird im Rahmen der 55. Arbeitstagung Lebensmittelhygiene am 25. September 2014 in Garmisch-Partenkirchen durch den Vorsitzenden des Stiftungskuratoriums, Prof. Dr. Manfred Gareis verliehen. Der Preis ist mit jeweils 5.000 Euro dotiert. Mit der Auszeichnung will die gemeinnützige Heinrich-Stockmeyer-Stiftung Arbeiten mit besonderem Praxisbezug und anwendungsorientierte Forschung zur Erzielung von mehr Lebensmittelsicherheit fördern und damit zur Stärkung des Verbrauchervertrauens in die Qualität von Lebensmitteln beitragen.