

## Woher weiß ich, dass meine Schokolade keine Erdnüsse enthält?

**Lebensmittelchemiker aus Münster erhält den Stockmeyer Wissenschaftspreis 2018 für Untersuchungen zu Allergenen in Nüssen und deren Identifizierung per Massenspektrometrie**

Hautreaktionen, Magenbeschwerden oder gar ein anaphylaktischer Schock – **allergische Reaktionen auf Lebensmittel** sind zu einer globalen Herausforderung geworden, sie plagen mittlerweile fast fünf Prozent der Menschen in der westlichen Welt. Wie lassen sich solche Allergien vermeiden oder zumindest in den Griff bekommen? Immer wichtiger wird in diesem Zusammenhang **das molekulare Verständnis der Zusammenhänge**, das Verstehen, was beispielsweise ein Protein zu einem Allergen macht. Wie sehen die potenten und verbreiteten Allergene in Nüssen und Erdnüssen aus? Was passiert mit ihnen im Körper, und wie lassen sie sich zuverlässiger bestimmen als bisher? Für die im Rahmen seiner Doktorarbeit an der Universität Münster entwickelten Antworten erhält der Lebensmittelchemiker Robin Korte den **Stockmeyer Wissenschaftspreis 2018**.

Dass Nüsse zu allergischen Reaktionen führen können, ist bekannt. Aber was passiert im Körper? Wie bauen Magen und Darm die Allergene ab, und welche der entstehenden Produkte sind es, die eine Immunreaktion auslösen? Bisher wurden Allergene vor allem über ihren Bauplan, die Erbsubstanz DNA und entsprechende Methoden wie die Polymerase-Kettenreaktion (PCR), oder über immunochemische Verfahren (ELISA) identifiziert. Korte suchte die tatsächlich aktiven Produkte, die Proteine und ihre Bruchstücke, die nach der Verdauung die Darmschleimhaut passieren, mit Hilfe der **Massenspektrometrie**. Dieses robuste und spezifische Verfahren kann die jeweiligen Bruchstücke anhand ihrer Masse eindeutig identifizieren, der Test geht rasch und kommt ohne viel Verbrauchsmaterial aus. Mit dem von Korte entwickelten Verfahren lässt sich auch bestimmen, **wieviel von einem Allergen** in einem Lebensmittel enthalten ist – Voraussetzung für eine zuverlässige Kennzeichnung.

Der **Stockmeyer Wissenschaftspreis** wird im Rahmen der 59. Arbeitstagung Lebensmittelhygiene am 27. September 2018 in Garmisch-Partenkirchen durch den Vorsitzenden des Stiftungskuratoriums, Prof. Dr. Manfred Gareis verliehen. Der Preis ist mit 10.000 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.

Bad Rothenfelde, 27.September 2018

Heinrich-Stockmeyer-Stiftung  
Parkstraße 44-46  
49214 Bad Rothenfelde  
Telefon: +49-(0)5424/299-144  
Telefax: +49-(0)5424/299-111  
E-Mail: [info@heinrich-stockmeyer-stiftung.de](mailto:info@heinrich-stockmeyer-stiftung.de)  
Homepage: [www.heinrich-stockmeyer-stiftung.de](http://www.heinrich-stockmeyer-stiftung.de)