

PRESSEINFORMATION

Stockmeyer Wissenschaftspreis 2009 verliehen

Die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung hat in diesem Jahr ihren Wissenschaftspreis an Herrn Dr. Benedikt Cramer, Institut für Lebensmittelchemie an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster verliehen. Ausgezeichnet wurde seine wissenschaftliche Arbeit:

**„Identification and *in Vitro* Cytotoxicity of Ochratoxin A Degradation
Products Formed during Coffee Roasting“**

Die Arbeit des Preisträgers zeichnet sich durch ein sehr hohes wissenschaftliches Niveau, mit innovativem Ansatz sowie mit einer hohen praktischen Relevanz für den Verbraucher und den Verbraucherschutz aus.

Mykotoxine (Schimmelpilzgifte), wie zum Beispiel das Ochratoxin A, sind zum Teil stark toxische Lebensmittelkontaminanten. Durch die Prozessierung von Lebensmitteln können die Gehalte an Mykotoxinen stark zurückgehen. So kann z.B. in gerösteten Kaffee nur noch ca. 10 % des ursprünglichen Gehalts an Ochratoxin A nachgewiesen werden. Unbekannt war bisher, wie dieser Abbau Zustand kommt und ob damit tatsächlich eine verringerte toxische Belastung der Konsumenten verbunden ist.

In der ausgezeichneten Arbeit konnte Herr Dr. Cramer zum ersten Mal die Abbauprodukte des Ochratoxins A in geröstetem Kaffee identifizieren und deren Toxizität untersuchen. Dabei zeigte sich, dass die Abbauprodukte eine deutlich geringere Toxizität als das Ochratoxin aufweisen, was darauf hinweist, dass durch die Kaffeeröstung die Belastung der Konsumenten durch Mykotoxinen reduziert wird. Herr Dr. Cramer konnte mit diesen Studien einen bedeutenden Beitrag zur Risikobewertung von Schimmelpilzgiften leisten.

Der mit 10.000 Euro ausgestattete Stockmeyer Wissenschaftspreis wurde im Rahmen der Festsitzung auf dem Lebensmittelchemikertag am 15. September 2009 in Berlin an den Preisträger überreicht. Mit der Verleihung will die gemeinnützige Heinrich-Stockmeyer-Stiftung praktikable Lösungsansätze und anwendungsorientierte Forschung zur Erzielung von mehr Lebensmittelsicherheit fördern und damit zur Stärkung des Verbrauchervertrauens in die Qualität von Lebensmitteln beitragen.