

BUNDESFORSCHUNGSANSTALT FÜR ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTEL (BFEL)

Ernährungs- und Lebensmittelforschung unter einem Dach

Zum 1. Januar 2004 wurde die Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL) gegründet. Die Forschungsschwerpunkte der neuen Einrichtung liegen in den Bereichen der Ernährung, der Verbesserung des Ernährungsverhaltens und der Ernährungsinformation, des gesundheitlichen Verbraucherschutzes sowie der Sicherung und Verbesserung der Produktqualität über die gesamte Prozesskette.

Blick auf das Gebäude der BFEL am Standort Karlsruhe

Die BFEL entstand durch die Zusammenlegung der Bundesanstalt für Milchwirtschaft in Kiel, der Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung in Detmold und Münster, der Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach und der Bundesforschungsanstalt für Ernährung in Karlsruhe sowie eines Teils des Instituts für Fischereitechnik und Fischqualität der Bundesforschungsanstalt für Fischerei in Hamburg.

Die Umstrukturierung erfolgte im Rahmen der Neuausrichtung der Verbraucher- und Agrarpolitik des Verbraucherministeriums. Die Ernährungs- und Lebensmittelforschung des Ressorts ist jetzt unter einem organisatorischen Dach vereint. Die Forschungsarbeiten der BFEL sind ausgerichtet auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz im Ernährungsbereich. Die Bestimmung und ernährungsphysiologische Bewertung gesundheitlich relevanter Inhaltsstoffe in Lebensmitteln, Untersuchung schonender, Ressourcen erhaltender Verfahren in der Be- und Verarbeitung, die Qualitätssicherung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel sowie die Untersuchung ökonomischer und soziolo-

gischer Parameter der Ernährung und Verbesserung der Ernährungsinformation spielen dabei eine wesentliche Rolle.

In enger Kooperation mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wird die BFEL auch Forschungsarbeiten durchführen und Ergebnisse bereitstellen, die als Entscheidungshilfen für die Risikobewertung und -kommunikation dienen.

Hauptsitz der neuen Anstalt ist Karlsruhe. Nach Umsetzung der Neustrukturierung und noch ausstehenden Standortentscheidungen sind für die BFEL 495 Planstellen vorgesehen, davon 120 Stellen für wissenschaftliches Personal. Die Leitung ist einer Präsidentin bzw. einem Präsidenten übertragen. Eine Personalentscheidung hierüber steht noch aus.

Die BFEL wird nach Abschluss der Umorganisation über sieben Institute sowie zentrale Dienstleistungseinrichtungen verfügen. Bis dahin bleiben die bisherigen Institute an den jeweiligen Standorten erhalten.

Die sieben neuen Institute teilen sich in fünf ‚horizontale‘ produktübergreifende und zwei ‚vertikale‘ produktionskettenorientierte Institute auf.

Horizontale Forschungsinstitute

- Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung
Forschung zur ernährungsphysiologischen und gesundheitlichen Wertigkeit von Lebensmitteln, Inhaltsstoffen, Mikroorganismen und Verarbeitungsprozessen.
- Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie
Forschung zu Lebensmittelsicherheit, Hygiene, Qualitätssicherung sowie Untersuchung zur Nutzung erwünschter und Verhütung unerwünschter Wirkungen von Mikroorganismen, auch unter Einbeziehung biotechnischer und gentechnischer Verfahren.
- Institut für Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik
Forschung im Bereich ausgewählter konventioneller und zukünftiger Verfahren der Lebensmittelbe- und -verarbeitung sowie der Bioverfahrenstechnik im Hinblick auf Produktsicherheit und -qualität sowie den vorbeugenden Verbraucher- und Umweltschutz.



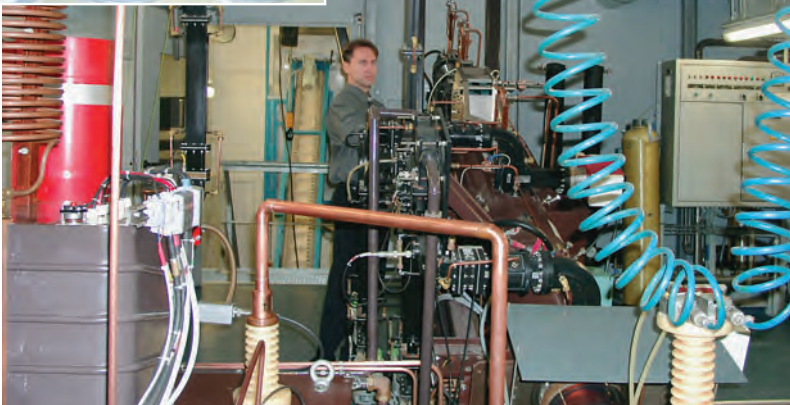
Die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft sind wichtige Forschungsfelder an der BFEL.

- Institut für Analytik
Stoff- und produktübergreifende Untersuchungen erwünschter und unerwünschter Stoffe in Lebensmitteln hinsichtlich ihrer Sicherheit und Qualität.
- Institut für Ökonomie und Soziologie
Untersuchungen zum Ernährungsverhalten und seiner Bestimmungsgründe von Verbrauchergruppen, Evaluierung von Aufklärungs- und Informationsangeboten im Ernährungsbereich. Untersuchungen ökonomischer und ökologischer Parameter im

Bereich der Ernährungswirtschaft hinsichtlich Nachhaltigkeit, Wettbewerbsfähigkeit und Versorgungssicherung.

Vertikale Forschungsinstitute

- Institut für Sicherheit und Qualität bei Lebensmitteln tierischer Herkunft
Der Forschungsbereich erstreckt sich auf Fleisch, Eier, Milch und Fisch.
- Institut für Sicherheit und Qualität bei Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft
Der Forschungsbereich deckt Getreide, Obst und Gemüse sowie Ölsaaten ab.



Linearbeschleuniger an der BFEL in Karlsruhe. Es werden mögliche Produktveränderungen im verfahrenstechnischen Prozessablauf untersucht, um neuartige Verfahren wie die ionisierende Bestrahlung unabhängig beurteilen zu können, z. B. als Entscheidungsgrundlage für die Gesetzgebung. Darüber hinaus werden Forschungen zur Nachweisbarkeit der Behandlung von Saatgut (z. B. Weizen und Gerste) mit niederenergetischen Elektronen durchgeführt.

In den beiden vertikalen Instituten werden anwendungsorientierte, produktspezifische Forschungsarbeiten entlang der jeweiligen Produktionsketten durchgeführt. Fragen der Sicherheit, Qualität, der Nachhaltigkeit und des Verbraucherschutzes stehen dabei im Mittelpunkt.

Alte Instituts- gliederung noch in Kraft

Derzeit sind die Institute noch auf die Standorte Kiel, Hamburg, Detmold, Münster, Kulmbach und Karlsruhe verteilt. Im Einzelnen handelt es sich um:

- Standort Kiel
Institut für Hygiene und Produktsicherheit
Institut für Chemie und Technologie der Milch
Institut für Mikrobiologie
Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung
Institut für Ökonomie der Ernährungswirtschaft
- Standort Detmold/Münster
Institut für Getreide-, Kartoffel- und Stärketechnologie
Institut für Biochemie von Getreide und Kartoffeln
Institut für Lipidforschung
- Standort Kulmbach
Institut für Chemie und Physik
Institut für Fleischerzeugung und Vermarktung
Institut für Mikrobiologie und Toxikologie
Institut für Technologie
- Standort Karlsruhe
Institut für Chemie und Biologie
Institut für Ernährungsökonomie und -soziologie
Institut für Ernährungsphysiologie
Institut für Hygiene und Toxikologie
Institut für Verfahrenstechnik
- Standort Hamburg
Forschungsbereich Fischqualität

BFEL Dr. Thomas Storck,
Bundesforschungs-
anstalt für Ernährung und Lebens-
mittel, Haid-und-Neu-Str. 9, 76131
Karlsruhe E-mail:
thomas.storck@bfe.uni-karlsruhe.de