

Nachweis von messenger-RNA in Fischerei-Erzeugnissen

H. Rehbein

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel Forschungsbereich Fischqualität Standort Hamburg

Zur Stabilität von RNA, speziell messenger RNA (mRNA), in Lebensmitteln sind bisher nur wenige Untersuchungen durchgeführt worden. Mit Hilfe der RT-PCR (gekoppelte Reaktion von reverser Transcriptase und Polymerase-Kettenreaktion) gelang es, in rohen, gegarten, geräucherten und sterilisierten Filets des Atlantischen Lachses und anderer Fischarten kurze mRNA-Sequenzen nachzuweisen. Auch aus Fischmehl ließ sich noch mRNA isolieren.

Amplicons einer Länge von 120 bis 250 Basenpaaren wurden für die Kerngene Parvalbumin und Glycerinaldehyd-3-Phosphat-Dehydrogenase erhalten.

Die analytischen Möglichkeiten, die sich aus dem Vorhandensein von mRNA in Erzeugnissen ergeben, werden diskutiert.

Gewinnung extrazellulärer

werden durch ten wa im geb Enzym

Als pilz *Pla* Wachs interes kretier zym-Ze mediu mische das jev müssen teinbic Zugabe den Ku Variati nierter wobei erhalte

In spiel w direkt zerschä flussrat innerh