

Wissenschaftsmeldung aus GEO 9/2004

Biochemie: Dem Muschelgift auf der Spur

Hamburg, 23. August 2004 – Sie werden wegen ihres guten Geschmacks und hochwertigen Proteins geschätzt, doch eine Portion Muscheln kann dem Feinschmecker manchmal auch schwer auf den Magen schlagen. Verantwortlich dafür ist das Nervengift Azispiracid, das vom Phytoplankton gebildet wird und sich vor allem im Sommer, bei Nährstoffüberschuss und hohen Temperaturen im Muschelfleisch anreichert. Die Struktur des Toxins hat ein amerikanisches Forscherteam nun erstmals erfolgreich entschlüsselt - und den Naturstoff im Labor nachgebaut, wie das Magazin GEO in seiner September-Ausgabe berichtet. Danach könnten auf Basis des Syntheseweges nicht nur bessere Testverfahren entwickelt werden, mit denen vergiftete Muscheln bereits im Meer zu erkennen sind. Auch könnten Lebensmittelchemiker damit künftig ausreichende Mengen Azispiracid herstellen, die sie zur Überwachung der Grenzwerte benötigen. Bisher lassen sich solche Vergleichssubstanzen nur durch tonnenweise Extraktion von vergiftetem Muschelfleisch gewinnen – weshalb die Grenzwerte zurzeit noch im Mäuseversuch kontrolliert werden.

Belegexemplare erbeten.

Für Rückfragen:

Maike Pelikan
GEO Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
20444 Hamburg
Tel: 040/3703-2157, Fax: 040/3703-5683
E-Mail: pelikan.maike@geo.de
GEO im Internet: www.GEO.de