

Wissenschaftsmeldung aus GEO 5/2003

Pflanzenschutz: Olivengegen Pilze

Hamburg, 28.4.2003 - Der stinkende Abfall aus der Olivenöl-Produktion kann sehr nützlich werden. Wie GEO in seiner Mai-Ausgabe berichtet, hat der Bonner Lebensmittel-forscher Günther Laufenberg entdeckt, dass auf Oliven bestimmte Mikroorganismen nur sehr langsam gedeihen und zwar wegen der Substanz Oleuropein in den Schalen der Ölfrüchte, die diese vor Pilzkrankungen schützt. In einem speziellen Forschungsprojekt soll nun ein natürliches Pflanzenschutzmittel auf Oliventresterbasis entwickelt werden, das zum Beispiel in Obstplantagen versprüht werden kann.

ivenöl-Produktion kann sehr t, hat der Bonner Lebensmittel-forscher bestimmte Mikro- rSubstanz Oleuropein in schützt. In einem speziellen utzmittel auf Oliventrester- versprüht werden kann.

Belegexemplare erbeten.

Für Rückfragen:
Victoria Schacht
GEO Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
20444 Hamburg
Tel. 040/3703-3046, Fax 040/3703-5683
E-Mail: presse@geo.de

GEO im Internet: www.GEO.de