

Kakao und Schokolade

Porträt der Forschungsbeauftragten der BDSI-Fachsparte Schokolade, Schokoladenerzeugnisse und Kakao

Jörg Häsel

Frau Barbara Romano ist Mitglied im wissenschaftlichen Ausschuss des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. (BDSI). Sie vertritt in diesem Gremium die 90 Mitglieder umfassende Fachsparte, die sich mit allem, was Schokolade und Kakao betrifft, beschäftigt.

Lange Zeit ein Luxus für wenige, inzwischen jedoch Genuss für jedermann: Schokolade gehört zu einer Produktgruppe von der jeder Deutsche zum Beispiel im Jahre 2011 durchschnittlich fast 10 kg in Form von Tafeln, Pralinen und Riegeln konsumierte. Besonders hoch ist der Konsum in der Advents-, Weihnachts- und Osterzeit.

Können Sie Schokolade im privaten Bereich noch genießen?

■ Klar doch, denn Schokolade macht gute Laune und als ausgebildete sensorische Prüferin freue ich mich jeden Tag darauf. Schokolade hat mich immer magisch angezogen.

Wieso macht Schokolade Ihrer Ansicht nach gute Laune?

■ Genuss spielt dabei die wesentliche Rolle. Zusätzlich spielen die wertvollen Inhaltsstoffe vermutlich auch eine Rolle. So wird beim Genuss von Schokolade Serotonin im Gehirn gebildet. Aber es gibt auch weitere interessante Inhaltsstoffe in Schokolade wie beispielsweise Theobromin, Coffein, aber insbesondere auch die Polyphenole.

Untersuchen Sie auch diese besonderen Inhaltsstoffe?

■ Natürlich, ganz aktuell unterstützen wir ein Forschungsprojekt, welches sich mit der Analytik von Polyphenolen in Kakao und Schokolade beschäftigt. Neben dem Aufbau einer Analyseverfahren zur Bestimmung des Polyphenolgehaltes, wird an einer Methode zur Bestimmung des antioxidativen Potentials dieser Polyphenole geforscht.

Was ist Ihre konkrete Aufgabe als Forschungsbeauftragte und welchen aktuellen Herausforderungen müssen Sie sich stellen?

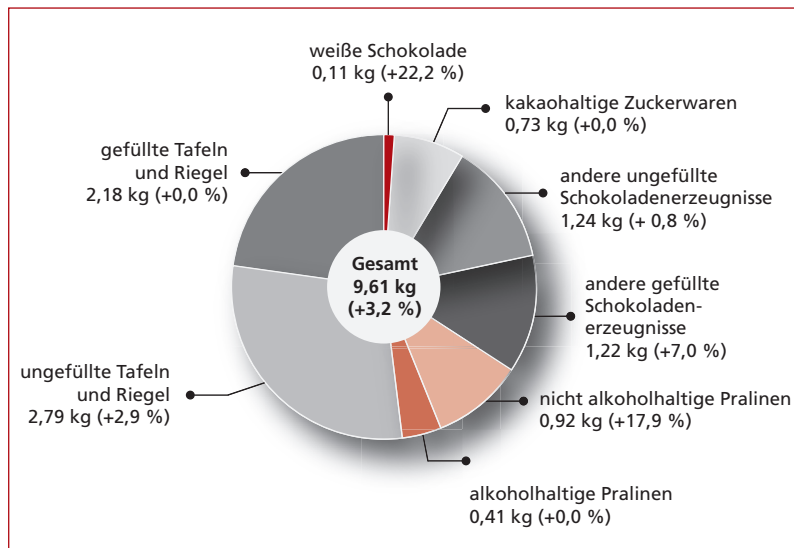
■ Als Forschungsbeauftragte heißt es, gute Ideen zu erkennen und aktiv zu unterstützen. Das Ziel ist es, der Kakao- und Schokoladenindustrie hilfreiche Forschungsergebnisse an die Hand zu geben. Neben der schon genannten Forschungsarbeit zu Polyphenolen wird gerade auch der MOSH-MOAH-Thematik Aufmerksamkeit gewidmet. Hierzu wird im Rahmen eines Projektes am LCI ausgiebig geforscht, um Unternehmen auf Handlungsempfehlungen hinzuweisen.



Barbara Romano

» Zur Person

Lebensmitteltechnologin, seit 2007 Lindt & Sprüngli, seit 2009 Manager Food Law Compliance, seit 2013 Mitglied im wissenschaftlichen Ausschuss für die Fachsparte Schokolade, Schokoladenerzeugnisse des BDSI und Mitglied im Vorstand der Stiftung der Deutschen Kakao- und Schokoladenwirtschaft «



Pro-Kopf-Verbrauch von Schokolade und Schokoladewaren 2011 (Menge in kg, Veränderungen zum Vorjahr in %; Quelle: BDSI)

Wie wird dies konkret geschehen?

Zuerst sollen hierfür verlässliche Analysemethoden entwickelt und etabliert werden. Ferner geht es um die Untersuchung von Rohstoffen, Verpackungsmaterialien sowie Lebensmitteln in allen Stufen der Verarbeitung und Lagerung zur gezielten Aufdeckung von Eintragsquellen. Der Ansatz verfolgt zunächst eine Quantifizierung der MOSH- und MOAH-Fraktion mittels eines automatisierten LC-GC-Systems. Die Charakterisierung erfolgt mithilfe eines GCxGC-MS-Systems.

Was sind weitere Themen, die für Sie gerade interessant sind?

Im Rahmen der intensiven Zusammenarbeit mit Forschungseinrichtungen und den Ansprechpartnern aus Kakaohandel sowie Kakao- und Schokoladenindustrie geht es auch um die Authentizitätsprüfung. Konkret geht es darum, Konsum- von Edelkakao analytisch zu unterscheiden. Hierbei ist die PCR-Analytik eine hervorragende Methode. Die Qualitäts- und Preisunterschiede der beiden Kakaosorten sind groß, sodass die Analytik ein Instrument bereithalten muss, um diese Angaben zu überprüfen. Darüber hinaus ist wissenschaftliche Expertise im Bereich der Herkunftsschokoladen erforderlich, um eine Methode aufzubauen, damit derartige Angaben überprüft werden können. Das letztgenannte Thema

steht aktuell auf der Agenda, durch die Isotopenanalytik und die Erstellung entsprechender Datenbanken ist jedoch umfangreiche Arbeit erforderlich.

Und bei den technologischen Themenkomplexen?

Wir widmen uns Fragestellungen zum Rösten des Kakaos, beispielsweise ist hierbei für uns die Aromenentstehung beim Röstprozess interessant. Des Weiteren beschäftigen wir uns mit dem Themenkomplex des Feinwalzens, des Fließverhaltens von flüssiger Schokolade und den Aspekten der Lagerung. Darüber hinaus steht auch die Optimierung der einzelnen technologischen Prozessschritte auf der Tagesordnung – und das auch in den Erzeugerländern.

Der BDSI will die Nachhaltigkeit fördern. Welche Maßnahmen sollen ergriffen werden?

Die Berücksichtigung sozialer, ökologischer und ökonomischer Aspekte bei der Produktion führt zu einer erhöhten Nachfrage nach derart produzierten Lebensmitteln. Hierzu müssen sich alle Stakeholder an einen Tisch setzen, um Definitionen zu erarbeiten: Einkauf, Erzeuger, Politik, Hersteller und auch die Zertifizierer. Nur gemeinsam kann dieses große Ziel angegangen werden. Ein erster Schritt dazu ist das Forum Nachhaltiger Kakao, welches der BDSI, die Bundesregierung, der Lebensmittelhandel in Form des Bundesverbandes des Deutschen Lebensmittelhandels und die Zivilgesellschaft gegründet haben.

»» Alle Stakeholder müssen sich an einen Tisch setzen. ««

Kontakt

Barbara Romano
Lindt & Sprüngli
Süsterfeldstr. 130
52072 Aachen
Tel.: 0241/8881-9631
bromano@lindt.com