

## Allergenes Potential von Apfel- und Citruspektin

Citrus- und Apfelpektinproben wurden von der Universität Hamburg bezüglich ihres allergenen Potentials untersucht.

Mit den eingesetzten Methoden und den zur Verfügung stehenden Allergiker-Seren konnte sowohl in Citrus- als auch in Apfelpektin kein allergenes Potential ermittelt werden.

Sowohl bei der Trocknung von Citrusschalen und Apfeltrester, den Rohstoffen der Pektinherstellung, als auch im Produktionsprozess des Pektins selbst durch die Extraktionsbedingungen (Temperatur und pH-Wert), die Fällung mit Alkohol und die Trocknung geht das allergene Potential verloren.

Herbstreith & Fox KG  
Pektin-Fabriken



i. A.  
Nadine Wörtz  
Leiterin Lebensmittelrecht / QB



i. A.  
Anna Schlegel  
Assistentin Lebensmittelrecht / QB

Neuenbürg, den 16.03.2017