

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.
Nicole Lehmburg
Leiterin Lebensmittelrecht / QB

Neuenbürg, den 22.07.2009