

Nachweis von Amylasen:

Die Funktion von Proteinen als unerwünschten Zusätzen in Nahrungsmitteln oder aus natürlicher Quelle wird in diesem Schwerpunkt analysiert. Dabei geht es um die Entwicklung hochempfindlicher Nachweissysteme von Amylasen, die als Verunreinigungen in Lebensmitteln auftreten und zur Verflüssigung der Produkte führen. Die dafür verantwortlichen Amylasen liegen üblicherweise in Mengen unterhalb der Nachweisgrenze momentan vorhandener Testsysteme vor. Im Hinblick auf die Sicherung der Lebensmittelqualität ist es daher von Bedeutung einen hochsensitiven Nachweis dieser Enzyme zu entwickeln und die Herkunft der Enzyme zu klären.