

Lebensmittel-Biotechnologie

Open Science > Medizin - Mensch - Ernährung > Lebensmittel-Biotechnologie



, Bild: Pixabay, CC0

Auch wenn sie es im alten Ägypten anders nannten, schon seit über 5000 Jahren verwenden die Menschen bei der Herstellung von Brot, Käse, Joghurt, Wein und Bier **Biotechnologie**. Bis vor Kurzem wussten sie allerdings nicht, dass Mikroorganismen den Germteig und Käse zum Gehen beziehungsweise Reifen bringen. Erst im 19. Jahrhundert entdeckte der französische Chemiker Louis Pasteur, dass die Gärung durch winzige, einzellige Lebewesen verursacht wird.

Obwohl die Mikroorganismen oft abgefiltert oder durch den Herstellungsprozess abgetötet werden, sind sie bei einem Großteil der fertigen Nahrungsmittel noch vorhanden. Käse, zum Beispiel, reift auch in unserem Kühlschrank weiter. Die Starterkulturen sind harmlos, oft sogar gesundheitsfördernd. So verwenden die LebensmitteltechnikerInnen für Joghurt gegen Magensäure unempfindliche Milchsäurebakterien, die unsere Darmflora beleben sollen.