

In der Produktion von Speisefisch gewinnt die Aquakultur zunehmend an Bedeutung. Da insbesondere in der ökologischen Produktion hohe Zuwachsraten vorliegen, muss im Hinblick auf den Verbraucherschutz dem potenziellen Risiko der Falschdeklaration konventioneller Produkte als Bio-Ware mit zusätzlichen Instrumenten zur lückenlosen Rückverfolgbarkeit von Speisefisch aus ökologischer Aquakultur begegnet werden. Diese sollten in Ergänzung betrieblicher Kontrollen insbesondere auf Handelsebene anwendbar sein. Das Vorhaben wird daher die Eignung validierter Methoden der instrumentellen Analytik für die Unterscheidung von ökologisch und konventionell gefarstem Speisefisch und Garnelen sowie daraus hergestellten Produkten untersuchen. Dazu zählen u. a. Räucherlachs (Wild, bio, kon), Bachforellen, auch geräuchert (bio, kon), Warmwassergarnelen (Wild, bio, kon) und Doraden (Wild, bio, kon)

Weitere Informationen unter <http://orgprints.org/17246/>

Ansprechpartner am MRI: Dr. Ute Ostermeyer, Ines Lehmann