

Schnelltest zur Histamin-Belastung in Nahrungsmitteln

Mit seiner Geschäftsidee zur Entwicklung eines Histamin-Schnelltests gehört das Forscherteam um Dr. Oliver Poetz vom NMI Reutlingen zu den Siegern der Innovationsakademie Biotechnologie des BMBF. Die Jury wählte das Projekt „Hista-Protect“ aus und bewilligte 500.000 Euro für eine Machbarkeitsstudie. Damit soll die Entwicklung eines einfachen und kostengünstigen Schnelltests zur Vermeidung histaminbedingter Nahrungsmittelunverträglichkeit gefördert werden.

Histamin kommt in Nahrungsmitteln, wie zum Beispiel in geräuchertem Fleisch, in Fisch, gereiftem Käse aber auch in Bier und Wein vor. Die betroffenen Personen reagieren mit allergieähnlichen Symptomen, wie Herz-Kreislauf-Beschwerden, Ödembildung, Migräne, Magen-Darm-Beschwerden oder Asthma. Zukünftig, so die Idee des Forscherteams, soll diesen Menschen mit einem einfachen Teststreifen zur Vor-Ort-Testung von Lebensmitteln geholfen werden. Speisen und Getränke könnten damit direkt vor dem Verzehr geprüft und bei zu hohem Histamingehalt gemieden werden. Eine Umfrage im Rahmen der Sondierungsphase unterstrich den Nutzen dieser Idee für die Betroffenen. 80 % der Befragten hatten starkes Interesse an dieser Entwicklung. „Der Histamingehalt in Lebensmitteln hängt von vielen Faktoren wie zum Beispiel der Frische, der Verarbeitung und Behandlung ab. Deshalb ist das gleiche Lebensmittel manchmal verträglich und ein anderes Mal löst es enorme Beschwerden aus. Ein Schnelltest für Nahrungsmittel wäre hier eine enorme Hilfe und würde unsere Lebensqualität spürbar verbessern“, beschrieb ein Betroffener seine Erwartungen.

Das Ziel ist ein kostengünstiger Schnelltest mit Ampel-Darstellung



Projekt „Hista-Protect“ am NMI: Entwicklung eines einfachen und kostengünstigen Schnelltests zur Vermeidung histaminbedingter Nahrungsmittelunverträglichkeit
© NMI

Bestehende Messmethoden zur Prüfung des Histamingehalts in Lebensmitteln sind für die Benutzung durch Betroffene nicht geeignet. Sie sind zu aufwendig, zu teuer und zum Teil nicht ausreichend sensitiv. Hier setzt das Projekt „Hista-Protect“ an und will durch die Anpassung der bisherigen Verfahren an den speziellen Vor-Ort-Einsatz eine praktikable Lösung entwickeln - ein zugegeben ambitioniertes, aber nach aktuellem Kenntnisstand durchaus realisierbares Vorhaben. Die Umsetzung hat Dr. Oliver Poetz, NMI, bereits genau vor Augen; er denkt an einen Teststreifen (Lateral-Flow-Assay), der beim Kontakt mit histaminbelasteten Nahrungsmitteln einen Farbumschlag zeigt und damit über unterschiedliche Konzentrationen des Histamingehalts informiert. Das Produkt wäre einfach und ohne Zusatzgerät anzuwenden. Es wäre kostengünstig und - da es kein Medikament oder Medizinprodukt ist - schnell zu vermarkten.



Blick in die NMI-Entwicklungslabors
© NMI

Am liebsten wäre Poetz ein Schnelltest mit Ampel-Darstellung, die dem Betroffenen eine klare Aussage für oder gegen den Verzehr signalisiert. Die Idee zur Entwicklung von „Hista-Protect“ entstand am 14. November 2011 auf einem Workshop im Rahmen der „Gründerwoche Deutschland“. Das BMBF hatte zur Innovationsakademie Biotechnologie geladen und brachte für die Veranstaltung 50 junge Wissenschaftler und Wirtschaftsexperten zusammen, die Interesse am Entwickeln einer Geschäftsidee im Bereich Biotechnologie haben. Gefragt waren Neugierde, Aufgeschlossenheit und ein erkennbarer Wille, auch ungewöhnliche Dinge energisch anzupacken. So entstanden kreative Teams, die während des Workshops hunderte neuer Ideen generierten. Das Projekt „Hista-Protect“ gehörte zu den 4 besten und überzeugte die Jury in eine Machbarkeitsphase zu investieren.

Ziel der Innovationsakademie ist die Entwicklung neuer, von marktseitigen Chancen ausgehenden Ideen für künftige biotechnologische Produkte und Dienstleistungen. "Wir wollen, dass junge Forscherinnen und Forscher nicht nur in der Wissenschaft, sondern auch im Unternehmertum eine berufliche Perspektive sehen. Die Biotechnologie ist ein junger Wirtschaftszweig, der auf Gründungen aus der Wissenschaft angewiesen ist", betonte Dr. Georg Schütte, Staatssekretär im BMBF, anlässlich der Gründerwoche die Zielrichtung der Innovationsakademie. Dieser Ansatz trifft am NMI auf offene Ohren. Durch die aktive Begleitung von Ausgründungen bietet das NMI einen idealen Nährboden für junge Unternehmen. Zwölf Unternehmensgründungen, die am NMI oder mit Hilfe des NMI in den letzten Jahren gestartet sind, sprechen eine klare Sprache.

07.05.2012

Quelle: NMI (03.05.2012)

NMI

schafft Ergebnisse

