

EURO FOOD TOX IV.

"Bioaktív anyagok a növényi eredetű élelmiszerekben" 1994. szeptember 22-24.

A fenti konferencia Mierki-ben, Olsztyn mellett került megrendezésre a Lengyel Tudományos Akadémia Agrotechnológiai és Állatorvostudományi Központja (Olsztyn) szervezésében. A konferencia további védnökei voltak: az Olsztyn-i Agrártudományi és Műszaki Egyetem, a FECS Élelmiszerkémiai Munkabizottsága, valamint az Európai Toxikológiai Társaság.

A konferencián – ahol 8 plenáris és 28 egyéb előadás hangzott el, továbbá 59 poszter is szerepelt – 25 országból összesen 150 küldött vett részt. A szép tóparti természeti környezet, valamint a lengyel házigazdák barátságos és vendégszerető magatartása biztosította a konferencia sikerét.

Különös érdeklődés mutatkozik már régóta a természetben előforduló bioaktív anyagok iránt. Azelőtt inkább a káros tulajdonságokat hordozó vegyületekre (a természetes vagy kötött mérgező anyagokra) esett a fő hangsúly. Az utóbbi időben viszont a pozitív egészségügyi hatásokkal rendelkező másodlagos növényi anyagcseretermékek (a fitoprotektantok) kerülnek mind jobban és jobban a kutatók, a fogyasztók és az élelmiszeripar érdeklődésének homlokterébe. Prof. Furst (Hohenheim) ábrák segítségével mutatta be a semleges és a funkcionális élelmiszerek egyre táguló területének tudományos – pénzügyi problémáit és lehetőségeit.

Akárcsak a három korábbi, Zürichben megtartott EURO FOOD TOX konferencián, most is összejöttek az élelmiszerek iránt érdeklődő vegyészek és toxikológusok. Prof. Sorensen (Koppenhága) előadásából és számos hozzászólásból a következő általános következtetés vonható le: Mivel a kémiai analitikai módszerek sokkal fejlettebbek az élelmiszer-toxikológiai módszereknél, igen nehéz – sőt talán lehetetlen is – bármilyen megbízható konklúziót levonni az említett vegyületek biológiai étrendi hatását illetően. Verhagen és Feron (Zeist) ismertette azt a most folyó munkát, amely a természetes alkotórészek sejtkultúrákra és az emberi szervezetre gyakorolt hatását vizsgálja. Egy ezt kiegészítő plenáris előadásban Williamson (Norwich) részletesen szólt a növényi élelmiszer-kivonatok védelméről az 1. és a 2. fázissal, illetve az antioxidáns enzimekkel szemben. A másodlagos növényi anyagcseretermékek közül ezen a konferencián a glükozinolátok és azok bomlástermékei részesültek a legnagyobb figyelemben, különös

tekintettel Rutkowski és Kozłowska professzorok e téren kifejtett széleskörű munkásságára. Prof. Sandberg (Gothenberg) a fitát szerepével, Prof. Macheix (Montpellier) a növényi fenolok komplex szerkezetével és aktivitásával, Prof. Birk (Rehovot) pedig a növényi proteázt gátló faktorokkal (inhibitorok) foglalkozott. Prof. Schlatter (Zürich) összefoglaló áttekintést adott az ochratoxin A és a fumonizinek toxikológiai vonatkozásairól, amelyek modellként foghatók fel a tumorkeltő anyagok működési mechanizmusának megértéséhez.

Az elmúlt években a kutatómunka intenzitása Európa-szerte jelentősen megnövekedett, amit a különféle alapítványok és az Európai Unió, illetve más szervezetek által nyújtott ösztöndíjak tettek lehetővé. A konferencián résztvevő fiatal kutatók nagy száma, a kávészünetekben és esténként lezajlott lelkes viták, valamint a fax- és E-mail számok kölcsönös kicserélése mind-mind arra enged következtetni, hogy az együttműködés és a kapcsolatok töretlenül továbbfejlődnek a jövőben is.

Azok számára, akik ezen az összetett és igényes munkaterületen dolgoznak, a legnagyobb kihívást talán az jelenti, hogyan lehetne a leghatékonyabban kihasználni az olyan tudományágakban felhalmozódott tudást és szakismereteket, mint a biotermelés, az analitikai kémia, a járványtan, az "in vivo" és "in vitro" toxikológia, a struktúra- és tevékenység-modellezés. Ezek az eredmények hatékony módon hozzásegíthetnek bennünket az előnyök és a kockázatok minél megbízhatóbb elemzésének elvégzéséhez a népegség egészére, illetve külön az egyes társadalmi csoportokra nézve egyaránt.

Az egyes vegyületek vagy azok csoportjai szintjeinek optimalizálására megállapított igény, szorosabb kapcsolatot tételez fel a növénytermesztőkkel, a molekuláris biológia művelőivel, valamint az élelmiszer-technológusokkal. Az optimalizáláskor természetesen figyelembe kell venni a fogyasztói igényeket, továbbá az említett vegyületek szerepét a növények fejlődésében. Számos résztvevő külön kiemelte a természetes mérgező anyagok, a protektív faktorok és a természetes peszticidek közötti átfedéseket.

Minden kétséget kizáróan elsősorban ezek a kérdések nyomják majd rá bélyegüket a soron következő EURO FOOD TOX konferenciára, amely Norwich-ban 1998 őszén kerül megrendezésre.

A konferencia anyagai két kötetben és négy lemezen lettek publikálva. 1 garnitúra ára 75 svájci frank, megrendelhető az alábbi címen: atn. Dr. Halina Leman, Division of Food Science, Centre for Agrotechnology & Veterinary Science PAS, 10 Tuwima Street, 10-718 Olsztyn, Poland