

HOLZ TÖTET BAKTERIEN

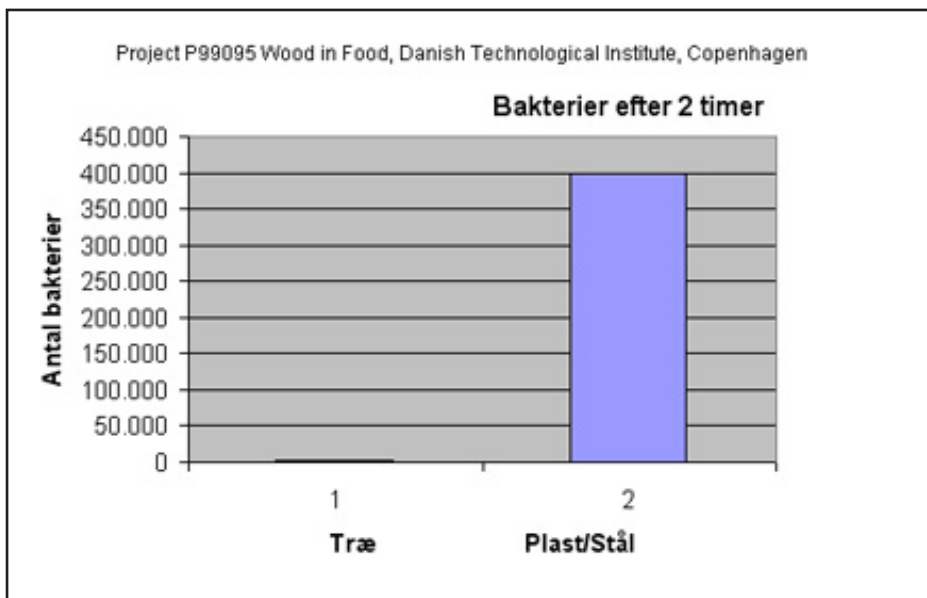
Eine neue, vom Technologischen Institut durchgeführte Untersuchung weist nach, dass Schneidebretter aus Holz viel hygienischer sind als Kunststoffbretter.

Das Labor des Technologischen Instituts in Kopenhagen liefert nun einen bedeutsamen Beitrag zu der Debatte über Bakterien in unseren Lebensmitteln – und hier gibt es gute Neuigkeiten für Holzliebhaber: Das Labor hat nämlich einige der unangenehmsten und gesundheitsschädlichsten Bakterien untersucht, die mit Salmonellen, Listeria und Milzbrand verwandt sind. Man hat die Überlebenschancen der Bakterien auf Schneidebrettern aus Massivholz bzw. Plastik und rostfreiem Stahl verglichen.

Zu Beginn der Versuche werden 10 Mio. Bakterien auf jedem der verschiedenen Schneidebretter ausgesetzt. Es zeigt sich dann, dass die Bakterien auf Schneidebrettern aus Plastik und rostfreiem Stahl deutlich bessere Überlebenschancen haben: Nach zwei Stunden leben auf den Plastik- und Stahlbrettern noch 300.000 – 500.000 Bakterien, und selbst nach 5 Stunden lassen sich noch tausende von aktiven Bakterienspuren nachweisen.

Auf Holz werden Bakterien getötet

Auf Holzschneidebrettern verschwinden die Bakterien hingegen in einem sehr hohen Tempo. Nach zwei Stunden sind 99,9% der Bakterien tot – und in einigen Fällen ist schon nach einer Stunde keine Spur von Bakterien auf den Holz Brettern mehr zu finden.



Die Messungen von Bakterien auf Schneidebrettern aus Holz bzw. Plastik/rostfreiem Stahl durch das Technologische Institut. Auf allen Exemplaren wurden anfangs 10 Mio. Bakterien des Typs Salmonellen, Listeria und Milzbrand ausgesetzt, die dann nach zwei Stunden bei gewöhnlicher Zimmertemperatur erneut gemessen wurden. Die grafische Darstellung zeigt einen Durchschnitt sämtlicher Messungen und gibt ein repräsentatives Bild des Sachverhalts wieder.

Diese Untersuchungen des Technologischen Instituts wurden in Zusammenarbeit mit dem Labor des Amtes für Lebensmittel in Hillerød durchgeführt und sind

gleichzeitig Teil eines gemeinschaftlichen nordischen Projekts, an dem entsprechende öffentliche Behörden aus Schweden, Norwegen und Island teilgenommen haben. Die gesamte Expertise der nordischen Länder stützt somit diese Untersuchungen.

Andere Untersuchungen bestätigt

Hierdurch werden frühere Untersuchungen, die u.a. in den USA (Institut für Lebensmittel der Universität Michigan) und in Deutschland (Biologische Bundesanstalt Braunschweig) durchgeführt worden waren, bestätigt. In allen Fällen war nachgewiesen worden, dass Holz ungewöhnlich gute Eigenschaften in dieser Hinsicht hat und die Bakterien so gut wie völlig vernichtet. Eine der Ursachen, so meint man, ist die Struktur des Holzes, wo die Bakterien leicht in Ritzen und Poren eindringen können. Außerdem denkbar ist, dass Holz schon von Natur aus bakterienvernichtende Stoffe enthält, die dazu führen, dass die Bakterien einfach absterben, nachdem sie sich für kurze Zeit auf einer Holzplatte befunden haben.

Das ureigene Material der Natur

Massivholz ist seit tausenden von Jahren für die Aufbewahrung und Zubereitung von Speisen benutzt worden. Die neuesten Forschungsergebnisse bestätigen nun, dass das ureigene Material der Natur auch das am besten geeignete ist, wenn es um eine gute Küchenhygiene geht.

Quelle: <http://www.aalborg-massiv.dk/DE/hyg.asp>