

Bestrahlung von Lebensmitteln

Lebensmittel kann man mit Gamma-Strahlung haltbar machen: Sie dringen durch Äpfel oder Gewürze und töten dabei Krankheitserreger oder Ungeziefer ab. Allerdings erwärmen sie die Lebensmittel dabei nicht: Der Apfel wird nicht zum Bratapfel.

Auch Reife- und Fäulnisprozesse lassen sich beeinflussen, bei Kartoffeln und Zwiebeln lässt sich durch Strahlung verhindern, dass sie keimen. Als Quellen dienen hier wie bei der Tumorbehandlung die Gammastrahlen aus dem Zerfall von Kobalt-60 oder Cäsium-137.

Die Bestrahlung von Lebensmitteln ist allerdings ein umstrittenes Verfahren, das in z. B. Deutschland nur bei Gewürzen und getrockneten Kräutern erlaubt ist. In den Niederlanden oder Frankreich werden Obst oder Fleisch mit Strahlung behandelt. Die Europäische Union arbeitet hier an einer einheitlichen Regelung.

Quelle: www.kernfragen.de 28.4.2015

Kommentar:

Jede Bestrahlung dieser Art tötet neben unerwünschten Bakterien die Gesamtheit des Produktes. Natürlich stoppt JEDE Reifung. Die Produkte werden für den menschlichen Verzehr unbrauchbar.