

Joghurt hält länger als Milch

Reduzierung von Nahrungsmittelverlusten als Weg zur Ernährungssicherheit

■ **Kassel.** Ein Drittel der weltweit geernteten Nahrungsmittel geht verloren bevor sie die Teller erreichen: Während das in den Industrieländern hauptsächlich durch Vergammeln in den Kühlschränken geschieht, liegt es in den Entwicklungsländern eher an Unzulänglichkeiten auf dem Weg zum Verbraucher.

Wissenschaftler der Universität Kassel entwickeln in einem Verbundprojekt mit afrikanischen Partnern Strategien, diese sogenannten „Nachernteverluste“ in Ostafrika zu reduzieren. Erste Ergebnisse liegen inzwischen vor – manchmal reichen schon einfache Verbesserungen bei der Joghurtherstellung.

Als Joghurt ist Milch länger haltbar

Eine Forschungsgruppe der kenianischen Egerton University, die in Nairobi einen Joghurtproduzenten wissenschaftlich begleitet, präsentierte dabei bereits erste Ergebnisse: Die in Afrika bislang wenig verbreitete Joghurtherstellung ist ein erster Schritt, um schnell verderbliche Milch in ein länger haltbares Produkt zu veredeln. Im konkreten Fall beraten die Wissenschaftler den kenianischen Joghurtproduzenten bei der Herstellung ge-

schmacksgebender Fruchtzubereitungen aus Mango, Ananas und Papaya, die bisher aus Südafrika importiert werden, aber ebenso gut im Lande hergestellt werden können.

Bessere Lagerung: Süßkartoffeln belüften

Ein Beispiel für praktische Forschung findet sich in den Laboren und Gewächshäusern des Kasseler Fachbereichs Ökologische Agrarwissenschaften in Witzenhausen. Dort erarbeitet Joseph Korese Methoden zur verbesserten Lagerung von Süßkartoffeln. Diese werden in über hundert Ländern der Welt angebaut und sind nach Meinung des aus Ghana stammenden Doktoranden eine wichtige Er-

nährungsalternative bei Hungerkrisen im subsaharischen Afrika.

Dies liegt zum einen am hohen Vitamin A-Gehalt der Pflanzen, zum anderen benötigen einige Sorten der Süßkartoffel nur drei Monate, bis sie geerntet werden können. Was schnell wächst, verdirbt in der Regel jedoch auch sehr schnell, so dass die Produzenten ihre Süßkartoffeln bislang – teilweise mit großen finanziellen Verlusten – innerhalb von zwei Wochen nach der Ernte verkaufen müssen.

Korese entwickelt daher ein solar betriebenes Lüftungssystem, das die langfristige Lagerung der Pflanzen auch und gerade unter tropischen Bedingungen ermöglichen soll.



Joseph Korese arbeitet in Witzenhausen an Methoden, die weit verbreitete Süßkartoffel besser zu lagern. Foto: Uni Kassel