

Marktreife für neue Produkte aus dem Rephyna-Netzwerk „zum Greifen nah“

Signale für Früchteriegel zur Krebsvorbeugung noch auf Rot

7,5 Millionen Euro Fördermittel sind seit dem Jahr 2000 in das InnoRegio-Projekt Rephyna geflossen. 11,5 Millionen Euro wurden insgesamt eingesetzt und 56 Einzelprojekte bearbeitet. Kurz vor Ablauf der Förderphase zog das Netzwerk eine positive Bilanz: Neue Technologien und Produkte wurden entwickelt.

Von Bettina Koch

Magdeburg. Falls der Thüringer Riegel-Produzent Viba Sweets demnächst Früchteriegel zur Vorbeugung von Darmkrebs auf den Markt bringen sollte, wäre das ein Ergebnis aus einem Rephyna-Verbundprojekt. „Der Riegel hat den sensorischen Test bestanden“, versicherte der Bernburger Hochschul-Professor Ingo Schellenberg.

Untersuchungen der Universität Jena hätten den Nachweis geliefert, dass in den Riegeln enthaltene Substanzen die Regeneration der Darmzellen fördern und so der Entstehung von Darmkrebs wirksam vorbeugen können, erklärte der Vorsitzende des Rephyna-Ver-

eins und Direktor des Life Science Centers. Die gesundheitsfördernden Wirkstoffe kommen aus den Samen der Schwarzen Johannisbeere.

Gemeinsam mit der Universität Magdeburg sei im Verbundprojekt ein Extraktionsverfahren entwickelt worden, mit dem aus Johannisbeerpesskuchen, der von verschiedenen Mostereien geliefert wird, Extrakte in definierter Qualität hergestellt werden können, berichtete Lothar Lücke, Rephyna-Netzwerk-Koordinator und Vorstandsvorsitzender der BioPro AG in Magdeburg. BioPro könne der Ernährungswirtschaft mit Hilfe der im Verbundprojekt entwickelten Technologie die entsprechenden Extrakte in gleichbleibender Qualität zur Verfügung stellen.

Noch stehen die Signale für die Produktion des Krebsvorsorge-Früchteriegels bei Viba Sweets allerdings auf Rot. „Wir wissen noch nicht, ob das Produkt marktfähig ist“, teilte Geschäftsführer Karl Heinz Einhäuser mit. Der allgemeine Nachweis der gesundheitsfördernden Wirkung der enthaltenen Substanzen reiche noch

nicht. „Wir müssen exakt wissen, in welchen Mengen sie wirksam sind, nur dann können wir mit dem Gesundheitswert werben und einen entsprechenden Preis erzielen.“ Wenn man täglich ein Pfund Früchteriegel essen müsste, um den gewünschten Effekt zu erzielen, könne man das nicht anbieten.

Auch die Marktfähigkeit des entzündungshemmenden Stiffs aus Calbenser Zwiebelextrakten hängt noch an diesen exakten Wirksamkeitsnachweisen. Experten von BioPro und LUS Labor für Umweltschutz und chemische Analytik Magdeburg ist es gelungen, aus den Zwiebeln ein (nicht riechendes und in den Augen beißendes) Öl in stets gleicher Zusammensetzung herzustellen. Analysen zu den Inhaltsstoffen laufen an der Magdeburger Otto-von-Guericke-Universität und am IMTM Institut für Medizintechnologie Magdeburg. „Der Erfolg ist zum Greifen nah“, meinte Lücke.

Einen „großen Fisch“, der die Entwicklung nutzen wolle, sobald der Wirksamkeitsnachweis erbracht sei, habe Rephyna an der Angel, verriet Schellen-

berg, den Namen des „Fisches“ allerdings noch nicht.

Die Rephyna-Netzwerker erhoffen sich nicht nur von den Pflanzenextrakten und daraus möglichen neuen Produkten Großes. Auch die Technologien zu deren Herstellung konnten zum Teil schon auf Messen erfolgreich präsentiert werden: zum Beispiel Verfahren zur schonenden Wirbelschicht-trocknung, Wasserdampfdestillation und Infrarottrocknung von Pflanzenteilen oder Sprossen. Maschinen- und Anlagenbauer wie die Dr. Wai-gel GmbH, MEB Metall-Elektro-Bau Magdeburg oder die Sigma Innovationsgesellschaft profitieren hier ebenso von der Kooperation wie deren Zulieferer.

Die rund 30 an Rephyna beteiligten Unternehmen und Forschungseinrichtungen seien sich einig, ihre Zusammenarbeit auch nach Ablauf der Förderphase fortzusetzen und dazu Eigenmittel einzubringen, so Lücke und Schellenberg. Das sei eines der wichtigsten Ergebnisse der vom Bundesforschungsministerium initiierten InnoRegio-Initiative.