

US-Lebensmittelwissenschaftler erhält die höchste Ernährungsauszeichnung der Welt

Washington (ots/PRNewswire) -

Philip E. Nelson, President des Institute of Food Technologists im Jahr 2002 und Professor für Lebensmittelwissenschaften an der Purdue University, wird heute bei einer Bekanntmachung im US-Department of State als Empfänger des Welternährungspreises 2007 anerkannt.

Nelson wurde aufgrund seiner Leistungen bei der Entwicklung einer keimfreien Verpackung und Einlagerung von Massengut, die eine weltweite Verteilung äusserst verderblicher Lebensmittel wie Obst und Gemüse in einer sterilen Umgebung ohne Kühlung und ohne wesentliche Nährstoffverluste ermöglicht, für die höchste Ernährungsauszeichnung der Welt ausgewählt.

Bei der heutigen Bekanntgabe sind der Friedensnobelpreisträger Dr. Norman Borlaug, Vorsitzender des Auswahlkomitees für den Welternährungspreis, und Kenneth M. Quinn, President Ambassador für den Welternährungspreis, vorgesehen. Den Vorsitz führt Daniel Sullivan, amtierender Undersecretary of State für wirtschaftliche, geschäftliche und landwirtschaftliche Angelegenheiten.

"Dr. Nelsons Pionierarbeit hat es möglich gemacht, grösste Mengen hochwertiger Nahrungsmittel zu produzieren", sagte Ambassador Quinn. "Die Nahrungsmittel können über lange Zeiträume gelagert und überall in der Welt ohne Nährwert- oder Geschmacksverlust transportiert werden."

Quinn zufolge hat sich dies in Zeiten von Ernährungskrisen als entscheidender Fortschritt erwiesen.

Mithilfe der keimfreien Lebensmitteltechnologie wurden Trinkwasser und Notnahrungsmittel an die Überlebenden des Tsunami im Jahr 2004 in Südostasien und an die US-Opfer des Hurrikans Katrina im Jahr 2005 sowie in anderen Krisensituationen auf der ganzen Welt verteilt.

Nelsons innovative Forschung führte zur Entwicklung der Konservierung und des Transports verderblicher Nahrungsmittel ohne Kühlung in Karbonstahlbehältern, deren Dimensionen vom Lieferwagen zu

Ozeanfrachtern reichen. Durch die Beschichtung der Behälter mit Epoxidharz und die Sterilisierung der Ventile und Filter können die Nahrungsmittel eingelagert und entnommen werden, ohne dass verunreinigende Substanzen eindringen. Demzufolge können enorme Mengen an Nahrungsmitteln sicher gelagert und zur endgültigen Verarbeitung, Verpackung und Verteilung über den Erdball verschifft werden.

"Die keimfreie Verarbeitung und Verpackung wird als eine der grössten Nahrungsmittelinnovationen der Welt der letzten 70 Jahre anerkannt", sagte Al Clausi, ehemaliger Präsident des IFT und gegenwärtiges Mitglied des Beratungskomitees des Welternährungspreises, dem u.a. die früheren US-Präsidenten Jimmy Carter und George H.W. Bush sowie die ehemalige philippinische Präsidentin Corazón Aquino angehören.

"Diese moderne Weiterentwicklung in Lebensmittelwissenschaften und -technologie kommt der Tiefkühlware von Clarence Birdseye, der Mikrowelle und den von den Forschungslabors des US-Ministeriums für Landwirtschaft entwickelten konzentrierten tiefgefrorenen Säften gleich", sagte Clausi.

Nelson ist der erste Lebensmittelwissenschaftler und das zweite IFT-Mitglied, dem diese höchste Auszeichnung verliehen wird.

Im Jahr 1991 wurde Nevin S. Scrimshaw für seine lebenslangen Leistungen bei der Identifizierung und Stärkung lokaler Nahrungsmittelquellen zur Reduzierung von Krankheiten, die mit der Unterernährung in Entwicklungsländern in der ganzen Welt verbunden sind, ausgezeichnet. Neben seinen vielen anderen Leistungen gründete Scrimshaw im Jahr 1961 auch das Department of Nutrition, Food Science and Technology am Massachusetts Institute of Technology.

Nelson war seit seiner Kindheit an der Lagerung und Verpackung von Nahrungsmitteln beteiligt. Während seiner ersten Jahre arbeitete er auf der Tomatenfarm seiner Eltern und in der Konservenfabrik in Morristown, Ind. und auf der Ausstellung des Bundesstaats Indiana wurde er zum "Tomatenkönig" gekürt.

Der Welternährungspreis 2007 und die Prämie in Höhe von 250.000 USD werden Nelson am 18. Oktober während der Feierlichkeiten im Iowa State Capitol als Teil des World Food Prize's Norman E. Borlaug International Symposium formal überreicht. Weitergehende

Informationen über den Welternährungspreis, die Prämierung des Preisträgers und das Symposium stehen unter <http://www.worldfoodprize.org> zur Verfügung.

Das US-Department of State befindet sich in der 2201 C Street NW.

Das im Jahre 1939 gegründete Institute of Food Technologists hat seine weltweite Hauptgeschäftsstelle in Chicago, Illinois (USA) und ist eine gemeinnützige internationale wissenschaftliche Gesellschaft mit 22.000 Mitgliedern, die in den Bereichen Lebensmittelwissenschaft und -technologie sowie in verwandten Berufen in akademischen Bereichen, in der Regierung und der Industrie tätig sind. Als die Gesellschaft für Lebensmittelwissenschaften und -technologie bringt das IFT solides Wissen in die öffentliche Diskussion über Ernährungsfragen ein. Weitere Informationen über das IFT finden Sie unter <http://www.ift.org>.

Webseite: <http://www.worldfoodprize.org>
<http://www.ift.org>

Rückfragehinweis:

Jim Klaphthor vom Institute of Food Technologists, +1-312-604-0231,
jnklaphthor@ift.org

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0266 2007-06-18/21:41

182141 Jun 07

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20070618_OTS0266