

Histaminnachweis in Käse mittels REVEAL Histamin-Schnelltest

Die Einnahme von Käse und Fondue mit einem hohen Histamingehalt können beim Menschen die Symptome einer allergischen Reaktion verursachen. Mit dem Reveal Histamin-Schnelltest kann man sicherstellen, dass Käseprodukte mit hohem Gehalt an Histamin nicht in den Verkehr gelangen und einer gelenkten Verwertung zugeführt werden.

Die LaBeCo GmbH bietet Ihnen den Test ab sofort zum Preis von 45.- Fr./exkl. MwSt an.

Histamin ist ein körpereigenes Gewebshormon und bekannt als Botenstoff bei allergischen Reaktionen. Hohe Konzentrationen von Histamin in Käseprodukten, vor allem in Hart- oder Halbhartkäse aus Rohmilch, können beim Menschen die Symptome einer allergischen Reaktion verursachen. Die Ursache für das Auftreten gesundheitlicher Beschwerden ist ein erhöhter Histaminspiegel, welcher allergieähnliche Beschwerden wie Bauchkrämpfe, Durchfall, Blähungen, Fiebergefühl, Rötung der Haut, Hautausschläge, Juckreiz, Übelkeit oder gar Erbrechen auslösen kann. Die Symptome setzen meist innerhalb einer Stunde nach der Einnahme belasteter Lebensmittel ein und klingen erst nach Stunden wieder ab.

Der Reveal Histamin-Schnelltest ist eine zuverlässige Methode zur Überwachung des Histamingehaltes in der Praxis, um stark mit Histamin belasteten Käse zu erkennen und einer gelenkten Verwertung zu zuführen.

Beim Reveal-Histamin-Schnelltest handelt es sich um einen semi-quantitativen Test zum Nachweis von Histamin in Käse. Die Ablesung des Teststreifens sagt aus, ob die untersuchte Probelösung negativ (< 250 mg/kg Histamin/kg), oder positiv (> 250 mg/kg Histamin/kg) ist. Für die Überprüfung von Käse auf Histamin kann der Reveal Histamin-Schnelltest, je nach Problemstellung, auf verschiedene Nachweisgrenzen (z.B 500 oder 750 mg/kg) angepasst werden. Ziel der Anwendung dieses Schnelltests ist es sicherzustellen, dass Konsumenten beim Verzehr von Käse und Käseprodukten pro Mahlzeit möglichst nicht mehr als 50 mg/kg Histamin konsumieren.

Einsatzmöglichkeiten des Histamin-Schnelltest in der Praxis:

1. Überwachung des Histamingehaltes in „fraglichen“ Käsen, die zu Fonduemischungen verarbeitet werden. Als fragliche Käse werden Käse bezeichnet:
 - a. die aufgrund von Qualitätsfehlern nicht normal verkauft werden können (z.B. deklassierte Käse)
 - b. die aufgrund von Absatzschwankungen nicht innerhalb der optimalen Frist verwertet werden können (überreife Käse)

- c. die aufgrund ihres unangenehm brennenden Geschmacks viel Histamin enthalten könnten (sensorisch auffallend brennende Käse)
- d. die aufgrund ihrer Herstellung ein erhöhtes Risiko für hohe Histamingehalte aufweisen (Rohmilchkäse mit tiefen Brenntemperaturen)

2. Überwachung des Histamingehaltes in Endprodukten (z.B. Fonduekäsemischungen)

Empfehlungen für die gelenkte Verwertung von Käsen mit hohem Gehalt an Histamin.

Für Käse gibt es keinen gesetzlich festgelegten Höchstwert. Dies entbindet die Hersteller von Käse jedoch nicht von der Pflicht, im Sinne einer guten Herstellpraxis (GHP) dafür zu sorgen, dass Käse mit hohen Gehalten an Histamin einer gelenkten Verwertung zugeführt werden. Die Branche hat deshalb im QM-Formate eine Histaminkonzentration für reifen Käse von < 750 mg/kg festgelegt. Problematisch sind Raclette (aus Rohmilch), Fondue und Käsekuchen, da hier pro Mahlzeit grössere Mengen an Käse konsumiert werden. Bei Fondue und Käsekuchen kann das Risiko reduziert werden, in dem stark mit Histamin belastete Käse nur in beschränkten Mengen zu Fonduekäsemischungen oder Käsekuchenmischungen verarbeitet werden, so dass der Histamingehalt < 250 mg/kg eingehalten wird. Durch die gelenkte Verwertung Histamin belasteter Käse, kann die Sicherheit in Fondue und Reibkäsemischungen deutlich verbessert werden. Nachfolgend ein Vorschlag für die gelenkte Verwertung von „im Wert verminderten Käsen“ in Fonduemischungen:

- Gelenkte Verwertung von Käsen mit 500-750 mg/kg Histamin. Begrenzung des Anteils solcher Käse in den Rezepturen auf 25%
- Gelenkte Verwertung von Käsen mit > 750 mg/kg Histamin (sofern sensorisch noch vertretbar). Begrenzung des Anteils solcher Käse in den Rezepturen auf 10%
- Ausschluss von Käsen mit > 1000 mg/kg Histamin von der Weiterverarbeitung (nicht mehr vertretbar mit GHP)

Der Reveal Histamin-Schnelltest wird beim Kantonalen Labor in Genf angewendet und wurde von der Agroscope vermittelt. Die LaBeCo GmbH bietet die Analyse ab sofort zum Preis von 45.- Fr./exkl. MwSt. an. Für die Analyse werden min. 100 g Probenmaterial benötigt.

Für weitere Fragen und Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.