

## Steckbrief zu „Hefen“

### **Allgemeines und Herkunft**

Hefen sind in unserer Umwelt weit verbreitet (Pflanzen, Menschen, Erdboden, Luft...) und gehören deshalb in vielen Lebensmitteln zur „normalen“ Mikroorganismenflora. Pflanzliche Lebensmittel wie Obst aber auch andere Lebensmittel mit niedrigem Wassergehalt und/oder niedrigem pH-Wert sind vom Verderb durch Hefen besonders gefährdet.

Hefen werden bei einigen Lebensmitteln auch gezielt bei der Herstellung eingesetzt. Dazu zählen z. B. alkoholische Getränke und Backwaren.

### **Bedeutung**

Je nach Lebensmittelgruppe wird eine bestimmte Anzahl von Hefen in den meisten Lebensmitteln toleriert. Werden diese Werte jedoch überschritten, so deutet dies auf hygienische Mängel sowie auf einen möglichen vorzeitigen Verderb des Lebensmittels hin (Ausnahmen sind Lebensmittel, bei denen gezielt Kulturhefen bei der Herstellung eingesetzt werden).

Hefen können auch noch unter Sauerstoffausschluss wachsen, wobei Ethanol gebildet wird. Im Gegensatz zu den meisten Bakterien haben Hefen die besondere Eigenschaft ebenfalls bei niedrigen Wassergehalten und/oder niedrigen pH-Werten zu wachsen.

Insbesondere bei Lebensmitteln mit einem abgesenkten pH-Wert wie z.B. Feinkostzeugnissen, Käse- bzw. Käseerzeugnissen und Fruchtsäften sowie Lebensmitteln mit einem geringen Wassergehalt wie z.B. Fruchtkonzentraten sind Hefen gefürchtete Verderbniserreger, da sie zu sensorischen Veränderungen führen können.

### **Wichtige Ursachen für eine überhöhte Anzahl**

- Hygienefehler bei der Herstellung (z.B. belastete Arbeitsgegenstände, -oberflächen und -geräte, mangelnde Personalhygiene,...)
- Verarbeitung kontaminierter Rohstoffe
- Kreuzkontamination zwischen rohen und verarbeiteten Lebensmitteln
- Fehler bei der Lagerung (überhöhte Temperaturen, zu lange Lagerdauer...)
- hohe Anzahl von Hefen in der Umgebungsluft
- ungenügende Erhitzung der Lebensmittel

### **Weitere Informationen**

- [www.rki.de](http://www.rki.de): unter „Infektionskrankheiten A-Z“
- [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de): unter „Lebensmittelsicherheit“
- [www.lgl.bayern.de](http://www.lgl.bayern.de): unter „Lebensmittel“ und anschließend „Hygiene“