

Behandlung von Lebensmitteln mit unterschiedlichen Lichtquellen

Zusammenfassung der Ergebnisse der Untersuchungen mit bildschaffenden Methoden und mit Wirksensorik

Uwe Geier

Im März 2016 wurden Lebensmittelproben bei einem Bio-Lebensmittelgroßhändler mit einer Glühbirne und mit LED beleuchtet. Es hat interessiert, ob sich durch die LED-Technologie die Lebensmittel gegenüber der bisherigen Beleuchtung der Lagerräume verändern. Zusätzlich wurden unbeleuchtete Lebensmittel als Kontrolle untersucht. Als Proben wurden Möhren, Äpfel und Honig verwendet, jeweils in Bio-Qualität.

Im Rahmen des Kooperationsprojektes mit der Gesellschaft für Bildekräfteforschung e.V. erhielt der Forschungsring e.V. im März Proben für die Untersuchung mit den bildschaffenden Methoden Steigbild und Kupferchloridkristallisation sowie auf wirksensorische Effekte. Die Experimente wurden zwischen Ende März und Anfang Mai 2016 durchgeführt.

Wirksensorik

Mit einem Panel von 9 geübten Beobachtern wurden Ende März die neun kodierten Proben von Möhre, Apfel und Honig auf ihre Wirkung auf das seelisch-leibliche Befinden untersucht. Dazu wird vom Panel zum einen der Ersteindruck in einer freien Beschreibung festgehalten; zum anderen werden die Wirkungen über einen standardisierten Fragebogen erfasst. Die Kontrollprobe wurde bei allen Lebensmitteln signifikant (im Fragebogen) besser als die behandelten Proben bewertet. Auch in der freien Beschreibung zeigen sich deutlich positivere Charakterisierungen.

Zwischen den behandelten Proben (LED und Glühbirne) sind die Unterschiede geringer. Bei Möhren und Honig werden die LED-Proben im Fragebogen negativer bewertet, allerdings sind die Unterschiede gegenüber den Glühbirnen-Varianten kaum signifikant. Beim Apfel zeigen sich keine Unterschiede zwischen den beiden behandelten Proben.

Bildschaffenden Methoden

Um größere Sicherheit über die Ergebnisse zu erlangen, wurde jede Probe mit den bildschaffenden Methoden an zwei Terminen untersucht. An allen Terminen und bei allen Proben zeigt sich übereinstimmend folgendes Phänomen: Die Kontrollprobe weist den höchsten Grad an Merkmalen von Reife, Differenzierung und Substanzwirkung (Kraft) auf. Durch die Beleuchtung mit der Glühbirne kommt es zu einem gewissen Verlust an Reife. Stattdessen wird Mineralisierung und Abbau erkennbar. Bei den mit LED behandelten Proben sind der Reifeverlust, die Mineralisierung und der Abbau deutlich größer, als bei den von der Glühbirne beleuchteten Proben.

Bei den Möhren und beim Honig sind zusätzlich ein Verlust an Substanzwirkung (Kraft) und höhere Ungleichmäßigkeit eine Folge der Beleuchtung. Wiederum sind diese Effekte deutlich stärker nach der Exposition mit LED-Licht.