

Fischgeruch

Eier mit Fischgeruch, das soll jetzt vorbei sein. Forschern sei es gelungen, den für diesen Geruch verantwortlichen genetischen Defekt auszumachen, teilte die Lohmann Tierzucht am Montag in Cuxhaven mit. Das ermögliche es nun, nur noch Zuchthennen einzusetzen, die diesen Gendefekt nicht hätten. Gleichzeitig sei der Mythos widerlegt, daß Eier mit Fischgeruch verdorben seien. Vorrangig braune Legehennen seien von dem Phänomen betroffen, hieß es. Ein Patent sei beantragt. Ausgelöst wird der fischige Geruch den Angaben zufolge durch Trimethylamin (TMA). Die Substanz sorgt auch bei der Alterung von Fisch für den typischen Geruch. TMA bildet sich im Dickdarm der Hennen. Es wird in der Leber in das geruchlose TMA-Oxid umgewandelt, das ausgeschieden wird. Bei Hennen mit Gendefekt funktioniert diese Umwandlung nicht. Bei ihnen verbleibt TMA im Körper und setzt sich im Eidotter ab.

(ddp/jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/77196.fischgeruch.html>