

Ernährung im Rampenlicht

PRESSE



Neue Food Trends 2018?

Basierend vor allem auf Untersuchungen aus den USA, England und China präsentierte ein internationaler Marketing-Dienstleister auf der Anuga FoodTec seine zehn wichtigsten Food Trends 2018: Ethische Aspekte – stärkere Berücksichtigung bei der Produktentwicklung; Leichter – weniger Alkohol und Zucker, kleinere Portionen; Natürlicher – weniger Zutaten, minimale Verarbeitungsprozesse; Ressourcen – Resteverwertung, abbaubare bzw. erneuerbare Verpackungen; Kaffee und Tee – mehr Spezialitäten, exotische Aromen und Mischungen; Farbe – bunte Lebensmittel mit positiver Wirkung (Curcuma, Rote Rübe); Außer-Haus-Salate – vielseitig, frisch, gesund; Mini-Essen statt Snack – Genuss und Heißhunger stillen; Marine Produkte – hohe Nährstoffdichte, Einsatz in neuen Lebensmitteln; Mehr Auswahl – breiteres Portfolio bei Geschmack, Funktionalität, Verpackung.

<https://www.bzfe.de/inhalt/food-trends-2018-32023.html>

AGES-Schwerpunktaktionen im Überblick

Alkoholgehalt und Gärungsnebenprodukte in Likören und Bränden:

91 Proben von Spirituosen aus Kleinbetrieben wurden auf ihre Qualität hin überprüft. Es wurden 49 Proben (53,8 %) beanstandet, hauptsächlich wegen mangelhafter Alkoholdeklaration. Bei der Eigenkontrolle werden häufig ungeeignete Methoden mit zu geringer Messgenauigkeit verwendet. Zwei Proben wurden wegen eines erhöhten Ethylacetat- bzw. Methanolgehaltes als ungeeignet für den menschlichen Verzehr eingestuft.

https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/alkoholgehalt-und-gaerungsnebenprodukte-in-likoeren-und-braenden/?tx_ageswissenaktuellseite_pi1%5Bcategory%5D=all

Listerien und Schimmel in Käse, der im Einzelhandel aufgeschnitten und verpackt wird

Um die Angaben zum MHD zu überprüfen, wurden 136 Proben sofort und nach Lagerung auf Listerien und Schimmelpilze untersucht. Sieben Proben wurden wegen Schimmels beanstandet, sechs wegen Kennzeichnungsmängeln und eine aufgrund zu hoher Lagertemperatur. Listerien wurden nicht nachgewiesen.

https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/listerien-und-schimmel-in-kaese-der-im-einzelhandel-aufgeschnitten-und-verpackt-wird/?tx_ageswissenaktuellseite_pi1%5Bcategory%5D=all

-

Aluminium in Dosengetränken

Es wurden 51 Dosengetränke auf ihren Gesamtaluminiumgehalt am Ende ihrer Mindesthaltbarkeit untersucht. Aluminium könnte entweder über die Produktionsanlage, Zusatzstoffe oder die Dose selbst ins Getränk gelangen. Es wurde keine Probe beanstandet.

https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/aluminium-in-dosengetraenken/?tx_ageswissenaktuellseite_pi1%5Bcategory%5D=all

-

Verkehrsfähigkeit von Spezialölen

90 Proben von Spezialölen (Leinsamen-, Haselnuss-, Walnuss-, Erdnuss-, Soja-, Distel-, Hanf-, Mohn-, Traubenkern- oder Weizenkeimöl) wurden auf Kennzeichnung, Organo-leptik, Zusammensetzung, Rückstände und Kontaminanten untersucht. Es wurden 37 Proben (41,1 %) beanstandet, größtenteils wegen Kennzeichnungsmängeln oder irreführender Angaben. Sechs Proben waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet, drei Proben wiesen einen zu hohen Gehalt an trans-Fettsäuren auf. 2013 lag die Beanstandungsquote bei 64 %, 2015 bei 45,6 %.

https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/verkehrsfaehigkeit-von-spezialoelen/?tx_ageswissenaktuellseite_pi1%5Bcategory%5D=all

Leberschäden durch Katechine aus Grüntee?

Aufgrund von Bedenken über mögliche Leberschäden durch Grüntee-Produkte hat die EFSA eine Bewertung von Grüntee catechinen vorgenommen. Katechine kommen natürlicherweise in Grüntee vor, wie etwa Epigallocatechingallat (EGCG). Aufgegossener grüner Tee sowie Instant- und trinkfertige Grünteegetränke wurden von den EFSA-Sachverständigen als sicher eingestuft. Die Aufnahme aus Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) mit EGCG-Dosen von 800 mg/Tag und mehr könnte aber mit Leberschäden in Zusammenhang stehen. Möglicherweise sind in NEM verwendete Katechine aus Grüntee-Extrakten konzentrierter, anders zusammengesetzt oder weisen ein anderes Verzehrsmuster auf. Die Europäische Kommission entscheidet nun über Folgemaßnahmen dieses Gutachtens.

<https://www.efsa.europa.eu/de/press/news/180418>

Online-Shops: Unzulässige Novel Food

Bei einer europaweiten Kontrolle von 1.100 Onlineshops fanden die Behörden 779 Produkte (428 nicht zugelassene Novel Foods, 351 Nahrungsergänzungsmittel), die nicht-verkehrsfähig waren. Viele Produkte enthielten nicht zugelassene Substanzen oder warben mit unzulässigen Gesundheitsversprechen. Grundsätzlich bedarf es keiner behördlichen Überprüfung, bevor ein Lebensmittel oder ein NEM auf den Markt kommt, der Anbieter trägt die Verantwortung. Eine Ausnahme gibt es aber bei „Novel Food“. Lebensmittel, die bisher in Europa nicht üblicherweise verzehrt wurden, benötigen eine Zulassung. Online-Anbieter halten sich laut der aktuellen Untersuchung offenbar nicht immer daran.

<http://www.lebensmittelklarheit.de/kurzmeldungen/neuartige-lebensmittel-aus-onlineshops-sind-haeufig-nicht-verkehrsfahig>

Ein Drittel aller Lebensmittel landet im Müll

Etwa ein Drittel aller Lebensmittel geht entlang der Wertschöpfungskette verloren. Weltweit sind das ca. 1,3 Mrd. Tonnen, in Österreich rund 577.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle. Da es für die Landwirtschaft und den Großhandel keine gesicherten Zahlen gibt, dürften die tatsächlichen Mengen noch höher sein. 175.000 Tonnen werden der Außer-Haus-Verpflegung zugerechnet, 121.800 Tonnen der Lebensmittelproduktion (ein Drittel davon ist Retourware des Handels) und 74.100 Tonnen dem Einzelhandel. In Privathaushalten werden ca. 206.000 Tonnen genießbare Lebensmittel aufgrund von fehlender Planung, falscher Lagerung oder verschwenderischem Kochen weggeworfen. Plattformen wie „Restegourmet“ liefern mittlerweile kreative Hilfestellung bei der Verwertung von Essensresten.

<https://derstandard.at/2000078988014/Mit-Kreativitaet-noch-genieessbare-Lebensmittel-vor-dem-Mist-retten>

Alkohol erhöht Risiko für prämenstruelle Beschwerden

Frauen, die regelmäßig Alkohol trinken, sind einer Studie von britischen und spanischen Wissenschaftern zu Folge öfter von einem prämenstruellen Syndrom (PMS) betroffen. Die Alkoholzufuhr wurde in leicht, mäßig und stark unterteilt. Ein „starker“ Konsum lag bereits bei durchschnittlichem Konsum eines alkoholischen Getränks vor – eine Unterscheidung, welches Getränk das ist, wurde nicht getroffen. Die Auswertung zeigt: der regelmäßige Konsum erhöhte das PMS-Risiko um 45 %. Einer von zehn PMS-Fällen könnte mit Alkoholkonsum in Zusammenhang stehen, haben die Forscher errechnet. Das internationale Team hatte 19 Untersuchungen aus 8 Ländern (USA, Großbritannien, Polen, Schweiz, Türkei, Südkorea, Taiwan, Australien) mit mehr als 47.000 Teilnehmerinnen ausgewertet.

<https://www.bzfe.de/inhalt/praemenstruelles-syndrom-32218.html>

TV-Berichte über Lebensmittel sehr oft sehr negativ

Die Herkunft von Lebensmitteln und Aspekte wie Verbrauchertäuschung waren die Topthemen in der TV-Berichterstattung über die Lebensmittelbranche im vergangenen Jahr, so eine Analyse der Münchner Engel & Zimmermann AG. Dazu hat man 655 Sendungen erfasst. Die Anzahl der Berichte in der Rubrik Handel/Lebensmittelindustrie hat sich mit deftigen Titeln wie „Gefälschte Lebensmittel – Ahnungslose Verbraucher“, „Greenwashing bei Aldi“ oder „Der staatliche Lebensmittelrückruf – oft zu spät?“ im abgelaufenen Jahr demnach verfünffacht. Vorne in der Berichterstattung liegt die Obst- und Gemüsebranche mit insgesamt 74 Sendungen (2016: 61). Dem Thema Fleisch wird im Schnitt eine Sendung pro Woche gewidmet, ein leichter Rückgang im Vergleich zu 2016. Mehr als die Hälfte der Beiträge wiesen eine negative Tonalität auf. Auch die Zahl der kritischen Berichte über die Getränkebranche ist gestiegen. Im Vergleich zu 2016 wurden dreimal so viele Berichte zu kritischen Inhaltsstoffen, Konsumententäuschung und Umweltaspekten gesendet.

http://www.markenartikel-magazin.de/no_cache/medien-werbung/artikel/details/10019289-tv-berichte-ueber-lebensmittel-haeufig-mit-negativem-tenor/