

Ernährung im Rampenlicht

PRESSE



Sipcan: Fast jedes zweite Getränk enthält zu viel Zucker

Der Zuckergehalt in Softdrinks ist bei nahezu der Hälfte der Getränke im Handel zu hoch – zu diesem Fazit kommt die unabhängige Salzburger Vorsorgeinitiative Special Institute for Preventive Cardiology And Nutrition (SIPCAN) in einer neuen Studie. Mehr als 750 im Handel befindliche Produkte wurden für die aktuelle Studie analysiert. Dabei wurden neben Limonaden, Eistees und gespritzten Fruchtsäften auch Sportgetränke und Energy Drinks unter die Lupe genommen. Der Verein legt zwei Kriterien fest: Der Zuckergehalt pro 100 Milliliter Getränk soll bei höchstens 7,4 Gramm liegen. Zusätzlich dürfen in den Getränken keine Süßstoffe enthalten sein. Das Ergebnis: 43,6 % der Produkte waren zu süß und entsprachen nicht diesen beiden Kriterien! Als Orientierungshilfe bietet die Organisation Getränkelisten mit dem Zuckergehalt von Limonaden, Eistees, gespritzten Fruchtsäften, Sportgetränken und Energy Drinks an, aber auch ein kostenloses App fürs Smartphone ist verfügbar.

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20170320_OTS0136/fluessige-zuckerbomben-enttarnt

Kompetenzzentrum für Lebensmittelqualität eröffnet

Am 16. März 2017 wurde das erste COMET-Kompetenzzentrum für Futter- und Lebensmittelsicherheit – das Austrian Competence Center for Feed and Food Quality, Safety & Innovation (kurz: FFoQSI) im Universitäts- und Forschungszentrum Tulln (UFT) eröffnet. Die Veterinärmedizinische Universität Wien (Vetmeduni Vienna) und ihre Konsortialpartner, die Universität für Bodenkultur (BOKU) und die Fachhochschule Oberösterreich (FH OÖ), forschen gemeinsam entlang der gesamten pflanzlichen und tierischen Lebensmittelkette – und das erstmals an einem Ort. Bei dem Kompetenzzentrum handelt es sich damit auch um ein europäisches Leuchtturmprojekt. Als Ziel hat sich FFoQSI gesetzt, die heimische Futter-

und Lebensmittelproduktion sicherer und nachhaltiger zu machen und Innovationen voranzutreiben. Das inkludiert auch die Produktionswege und –systeme, die mit dem Pflanzenanbau beginnen und über die Verarbeitung bis hin zur Verpackung der Futter- und Lebensmittel reichen.

<https://www.vetmeduni.ac.at/de/infoservice/presseinformationen/presseinformationen-2017/start-kompetenzzentrum-ffoqsi-in-tulln-eroeffnet/>

Bohnen beugen Diabetes vor?

Bohnen, Linsen und Co. werden Diabetikern schon lange als gesunde Lebensmittel empfohlen. Spanische Forscher haben nun auch einen präventiven Effekt festgestellt. In einer Untersuchung, für die man über 3.300 Teilnehmer ab 55 begleitete, stellten sich täglich 29 g Hülsenfrüchte als diabetesvorbeugend heraus. Das Risiko, die Erkrankung zu bekommen, war um 35 % geringer verglichen mit Teilnehmern, die im Schnitt 13 g pro Tag aufnahmen. Konkret wurden also 3 Portionen pro Woche mit höchstens 1,5 Portionen pro Woche verglichen. Der Zusammenhang ergab sich unabhängig vom Body-Mass-Index. Wer täglich eine halbe Portion eiweiß- und kohlenhydratreiche Lebensmittel wie Eier, Brot, Reis und Kartoffeln durch Hülsenfrüchte ersetzt, könnte ebenfalls der Entstehung eines Typ-2-Diabetes vorbeugen.

<https://www.aid.de/inhalt/regelmaessig-huelsenfruechte-essen-29989.html>

Europa: Pestizidrückstände in Lebensmitteln weiterhin gering

Dem jüngsten von der EFSA veröffentlichten Monitoring-Bericht zufolge, sind die in der EU verzehrten Lebensmittel nach wie vor weitgehend frei von Pestizidrückständen bzw. enthalten Rückstände unterhalb der gesetzlichen Höchstwerte. Demnach bewegten sich über 97 % der 2015 in der EU genommenen Lebensmittelproben innerhalb der gesetzlichen Grenzen und knapp über 53 % enthielten keine quantifizierbaren Rückstände. Zur Erstellung ihres Jahresberichts wertet die EFSA die Ergebnisse des EU-koordinierten Kontrollprogramms (EUCP) aus, im Rahmen dessen Melanzani, Bananen, Brokkoli, natives Olivenöl, Orangensaft, Erbsen, Paprika, Tafeltrauben, Weizen, Butter und Eier untersucht wurden. Die höchste Überschreitungsrate wurde für Brokkoli (3,4 % der Proben), gefolgt von Tafeltrauben (1,7 %), ermittelt. Bei Olivenöl, Orangensaft und Hühnereiern wurden selten Überschreitungen nachgewiesen, bei Butter gar keine.

<http://www.efsa.europa.eu/de/press/news/170411>

Risikoeinschätzung in Deutschland: Viel Sorge wegen GVO, Hygiene unterschätzt

Umweltbelastung, Rauchen, ungesunde oder falsche Ernährung sowie Alkohol – das sind die größten gesundheitlichen Risiken aus der Sicht von Konsumenten. Laut einer repräsentativen Umfrage des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) werden erst danach auch ungesunde oder belastete Lebensmittel

genannt. Obwohl eine knappe Mehrheit der Befragten der Ansicht ist, dass die Qualität und Sicherheit unserer Lebensmittel eher zunehmen bzw. gleich bleiben, sorgen Themen wie Antibiotikaresistenzen, gentechnisch veränderte Lebensmittel und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln weiterhin für Beunruhigung in der Öffentlichkeit. Dem BfR zufolge zeigt sich aber nach wie vor, dass die Menschen auch Risiken unterschätzen, die aus Sicht der Risikobewertung wichtig sind, wie z. B. Pyrrolizidinalkaloide im Tee, Acrylamid in Lebensmitteln oder die Lebensmittelhygiene im eigenen Haushalt.

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2017/14/wichtige_themen_des_gesundheitlichen_verbraucherschutzes_200481.html

Acrylamid: Fallende Tendenz bei Säuglingskost, leichter Anstieg bei verzehrfertigen Pommes frites

In Österreich überwacht die AGES seit 2007 den Acrylamidgehalt in Lebensmitteln. In einer Arbeit wurden die zusammengefassten Ergebnisse präsentiert und mit Daten aus anderen EU-Ländern verglichen.

Die Ergebnisse im Detail:

- 8 % der Proben lagen über den zum Zeitpunkt der Probenziehung publizierten Richt- oder Signalwerten, insbesondere bei Kartoffelchips und geröstetem Kaffee.
- In allen 75 untersuchten Kartoffelchips und in 93 % der Proben der Kategorie „Kaffee und Kaffeemittel“ wurde Acrylamid gefunden.
- Bei den Produktkategorien „Vorfrütierte Pommes frites“ und „Beikost für Säuglinge und Kleinkinder (außer auf Getreidebasis)“ zeigte sich von 2007 bis 2015 ein statistisch signifikanter Rückgang der Gehalte.
- Eine fallende Tendenz gab es bei weichem Brot, Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder.
- Verzehrfertige Pommes frites zeigten eine gering steigende Tendenz.

<https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/acrylamid-in-lebensmitteln/>

Zucker: EFSA will Grenzwert für tägliche Exposition

Die hohe tägliche Aufnahme von zugesetztem Zucker führt bei der EFSA zu Diskussionen. Bis zum Jahr 2020 will man aufgrund einer Anfrage der skandinavischen Länder nun Empfehlungen ausarbeiten. Ziel: Einen wissenschaftlich fundierten Grenzwert für die tägliche Exposition gegenüber zugesetzten Zuckern aus allen Quellen. Der Grenzwert soll so festgelegt werden, dass er mit keinen gesundheitlichen Beeinträchtigungen wie Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen in Zusammenhang gebracht werden kann.

<https://www.efsa.europa.eu/de/press/news/170323-0>

