

Ernährung im Rampenlicht

PRESSE



Proteingehalt von Insekten oft überschätzt

Im Rahmen einer Befragung an einem kleinen Kollektiv wurde ermittelt, warum Verbraucher insektenhaltige Lebensmittel bereits probiert haben oder bereit wären, diese zu probieren. Die Befragten äußerten dabei vor allem den hohen Proteingehalt und die Möglichkeit, auf Fleisch verzichten zu können, als Grund für den Verzehr. Allerdings enthalten Insekten häufig nicht mehr Protein als andere herkömmliche Lebensmittelgruppen. Zusätzlich fehlen auf den Verpackungen oft klare Verwendungshinweise zur Erhitzung vor Konsumation. Auch das allergene Potenzial von Insekten ist bisher noch wenig erforscht.

<https://www.lebensmittelklarheit.de/kurzmeldungen/studie-zu-insekten-viele-ueberschaetzen-den-proteingehalt>

Studie: Fleischkonsum könnte ab 2025 sinken

Einer aktuellen Untersuchung zufolge soll der Markt an pflanzlichen Fleischersatzprodukten von derzeit 40 Mrd. Dollar bis 2035 auf 290 Mrd. Dollar wachsen und einen Marktanteil von 22 % verzeichnen. Dadurch könnte im Jahr 2035 jede zehnte Portion aus tierischen Lebensmitteln durch pflanzliche Alternativen ersetzt werden. Zusätzlich gehen die Studienautoren bei pflanzlichen Lebensmitteln von Verbesserungen im Geschmack, der Textur und im Preis aus, sodass die Produkte bald mit Fleisch und Milchprodukten mithalten können und auf eine breitere Akzeptanz stoßen. Eine weitere Vermutung stellten die Forscher mit der Abnahme des Fleischkonsums nach 2025 auf: Nachdem er 2025 seinen Höchststand erreichen wird, sollte der Konsum tierischer Produkte erstmals sinken. Dadurch könnten enorme Mengen CO2 und Wasser eingespart werden.

<https://www.diepresse.com/5956077/ab-2025-essen-wir-weniger-fleisch>

Lebensmittelinfektionen: Bericht zeigt hohen Anteil von Antibiotikaresistenzen

Ein großer Anteil von Salmonella- und Campylobacter-Bakterien weist Resistenzen gegen Antibiotika auf, die häufig bei Menschen und Tieren eingesetzt werden. Das geht aus einem [Bericht](#) des Europäischen Zentrums für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) und der EFSA hervor. Im Fall vom Salmonella-Stamm Kentucky S. wurden bei 82 % der Menschen Resistenzen gegen Ciprofloxacin gemeldet. Bei Salmonella Enteritidis wurden häufig Resistenzen gegen Nalidixinsäure und/oder Ciprofloxacin angegeben. Auch im Falle von Campylobacter-Infektionen sind Resistenzen gegen Ciprofloxacin weit verbreitet, sodass das Antibiotikum nur mehr begrenzt eingesetzt werden kann. Bei anderen Antibiotika ist allerdings ein Rückgang der Resistenzen verzeichnet worden.

<https://www.efsa.europa.eu/de/news/resistance-levels-still-high-bacteria-causing-foodborne-infections>

Pestizide: über 96 % der europäischen Lebensmittel im Normbereich

Im Rahmen eines Kontrollprogramms der EFSA zu den Rückstandsmengen von Pestiziden in Lebensmitteln wurden im Jahr 2019 insgesamt 91.203 Proben untersucht, von denen der Großteil (96,1 %) innerhalb der gesetzlich zulässigen Werte lag. Eine Teilmenge von 12.579 Proben wurde im Rahmen eines koordinierten Kontrollprogramms analysiert. Dafür wurden zwölf verschiedene, in der EU häufig konsumierte Lebensmittel herangezogen. Es handelte sich um Äpfel, Rotkohl, Kopfsalat, Pfirsiche, Spinat, Erdbeeren, Tomaten, Hafer, Gerste, Weiß- und Rotwein, Kuhmilch und Schweinefett. In 53 % der Proben konnten keine quantifizierbaren Rückstände festgestellt werden, 45 % enthielten Rückstände von ein oder zwei Stoffen, die zulässigen Grenzwerte wurden nicht überschritten. Bei 2 % konnten Rückstände über den gesetzlichen Grenzwerten festgestellt werden.

<https://www.efsa.europa.eu/de/news/pesticides-food-latest-figures-published>

Studie: Zuckergehalt von Getränken am heimischen Markt weiter gesunken

Eine aktuelle Studie des vorsorgemedizinischen Instituts SIPCAN zeigt einen Rückgang des Zuckergehalts in Getränken auf durchschnittlich 6 Gramm Zucker pro 100 ml.

528 alkoholfreie Säfte, Energydrinks, gesüßte Mineralwässer und Limonaden wurden dafür untersucht. Seit 2010 ist der Zuckergehalt in den Getränken um 20,19 % gesunken. Bei einem durchschnittlichen Pro-Kopf

Konsum von 68,7 Litern Limonade bedeutet dies einen Rückgang der Zuckeraufnahme um über 1 Kilo pro Jahr.

<https://salzburg.orf.at/stories/3099579/>

EFSA stuft Titandioxid als nicht sicher ein

Wegen einer möglichen krebserregenden Wirkung stuft die EFSA den Lebensmittelzusatzstoff Titandioxid als nicht sicher ein, da Genotoxizitätsbedenken nach dem Verzehr von Titandioxidpartikeln nicht ausgeschlossen werden können. Der Zusatzstoff mit der Nummer E 171 findet sich häufig in Kaugummi, Dragees, Fondant oder Backzubehör und unterliegt keiner Höchstmengenbeschränkung. Der VKI sieht nun die Behörden gefordert.

<https://www.efsa.europa.eu/de/news/titanium-dioxide-e171-no-longer-considered-safe-when-used-food-additive>

<https://help.orf.at/stories/3206495>

Extrem-Gärtnern in der Antarktis: Salat und Kräuter gibt es schon

Vor einigen Tagen konnten erstmals Salat und Kräuter in der Antarktis geerntet werden. Mithilfe des Gewächshauses, das sich seit drei Jahren in der Antarktis befindet, soll erforscht werden, wie sich Astronauten bei zukünftigen Mars- und Mondmissionen frisches Gemüse züchten können. Vor einem Jahr wurden die ersten Pflanzen gesät, sie wachsen ohne Erde und unter künstlichem Licht und werden mit einer Nährstofflösung besprüht. Derzeit wird daran gearbeitet, die Abläufe und Prozeduren zu optimieren.

<https://www.zeit.de/zustimmung?url=https%3A%2F%2Fwww.zeit.de%2Fnews%2F2021-05%2F04%2Fgemuese-zucht-in-der-antarktis-testlauf-geht-weiter>