

Ernährung im Rampenlicht

PRESSE



Deutscher Ernährungsreport: Coronakrise bewirkte Wandel

Im Rahmen des Ernährungsreports 2020 wurden die Ess- und Einkaufsgewohnheiten der deutschen Bevölkerung analysiert. Demnach führte die Coronakrise zu einem geänderten Ernährungsalltag, bei dem regionale Lebensmittel einen höheren Stellenwert bekommen haben. Für 39 % der Befragten (einem hohen Anteil an Jugendlichen und jungen Erwachsenen) nahm seit dem Ausbruch der Coronakrise die Landwirtschaft an Bedeutung zu. 30 % gaben an, nun häufiger zu kochen und mehr frische Zutaten zu verwenden. Für 98 % der befragten Verbraucher hat der Geschmack beim Essen einen hohen Stellenwert. Gemüse und Obst werden von 70 % täglich konsumiert, gefolgt von Milchprodukten mit 64 %. Ein rückläufiger Konsum zeigt sich bei Fleisch und Wurstwaren, diese werden täglich von 26 % verzehrt. Die Hälfte der befragten Personen bezeichnet sich als Flexitarier. Die Anzahl der Vegetarier und Veganer ist mit 5 % bzw. 1 % gleichgeblieben. Weiters muss das Essen für 90 % gesund sein und 86 % befürworten eine Zuckerreduktion in Fertigprodukten. Auch begrüßen 81 % ein unabhängiges Tierwohlkennzeichen. Zudem sind 45 % bereit, für Tierwohl bis zu 15 € pro Kilo mehr zu zahlen. Auch bei der Lebensmittelverschwendung zeigt sich eine positive Entwicklung: 91 % prüfen ein Lebensmittel nach Ablauf des MHD und werfen es nicht weg. 2016 lag die Zahl bei 76 %.

<https://lebensmittelpraxis.de/industrie-aktuell/27480-ernaehrungsreport-2020-geschmack-ist-immer-noch-entscheidend-2020-05-29-10-23-51.html>

AGES: Resümee über Produktrückrufe der vergangenen 10 Jahre

Insgesamt 813 Mal wurde die Öffentlichkeit in den vergangenen 10 Jahren über Rückrufe von Lebensmitteln informiert: Dies erfolgte entweder durch die Unternehmen selbst, Aushänge im Geschäftslokal oder durch eine Presseinformation, wenn die Gesundheit einer größeren Bevölkerungsgruppe gefährdet war. Kommen Produzenten oder Verkäufer der Meldepflicht nicht nach, informiert die AGES über gesundheitsschädliche Produkte. Häufigster Grund für Rückrufe ist die Kontamination mit Mikroorganismen (260 Mal) oder Schimmelpilzgiften (214 Mal) und Fremdkörpern (188 Mal). Fleisch- und Milchprodukte gehören mit 113 bzw. 95 Rückrufen zu den am häufigsten zurückgerufenen Lebensmitteln. Bei den pflanzlichen Lebensmitteln werden vor allem Getreideprodukte (104-mal) und Obst und Gemüse (74) beanstandet. Fertiggerichte wurden 73 Mal zurückgerufen, meistens aufgrund von Fremdkörpern.

https://www.ages.at/index.php?id=34982&pk_campaign=AGES%20Newsletter%2002%2F20&pk_kwd=PAGE78251

Weltweiter Fischkonsum erreicht Rekordwert

Obwohl die Fischereiaktivitäten durch das Coronavirus um 6,5 % gesunken sind, erreichte der weltweite Pro-Kopf-Konsum einen Rekordwert von 20,5 kg pro Jahr. Bis 2030 wird eine weitere Steigerung auf 21,5 kg pro Kopf und pro Jahr erwartet. In Zahlen sind dies 204 Mio. Tonnen Fisch und 15 % mehr als noch im Jahr 2018. Besonders die Aquakulturen in Meer und Teichen trug zum starken Wachstum bei. Obwohl die Fangmenge im Meer 2018 nur leicht anstieg, gelten vor allem das Mittelmeer und das Schwarze Meer als stark überfischt. Wichtig ist in den kommenden Jahren ein nachhaltiges Betreiben der Fischzucht, da Fisch einen wichtigen Beitrag zur Welternährung leistet.

<https://science.orf.at/stories/3200907/>

1,2-ungesättigte Pyrrolizidinalkaloide: Rückgang der Gehalte in Tee

Das BfR ermittelte aufgrund der Gehaltsdaten von 2015 bis 2019 das Risiko durch 1,2-ungesättigte Pyrrolizidinalkaloiden in Lebensmitteln wie Honig, Kräutertees, Milch oder Spinat. Die Beobachtung zeigte dabei einen Rückgang der Gehalte in den meisten Lebensmittelgruppen, insbesondere in Grün-, Schwarz- und Pfefferminztee sowie in Rooibos-, Kräuter- und Kamillentee. Gesundheitliche Beeinträchtigungen für Kinder und Erwachsene durch die Gesamtexposition gegenüber 1,2-ungesättigten Pyrrolizidinalkaloiden sind als wenig wahrscheinlich anzusehen. Eine Exposition kann allerdings über weitere Lebensmittelgruppen wie Kräuter, Gewürze und Nahrungsergänzungsmittel stattfinden, die in der Untersuchung des BfR nicht berücksichtigt wurden.

<https://www.bfr.bund.de/cm/343/aktualisierte-risikobewertung-zu-gehalten-an-1-2-ungesaettigten-pyrrolizidinalkaloiden-pa-in-lebensmitteln.pdf>

Milchshakes: Hygieneprobleme bei eigener Herstellung?

Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplans 2018 wurden in Deutschland Gaststätten und Eissalons, die Milchshakes aus eigener Herstellung anbieten, kontrolliert. Insgesamt 768 Proben aus Milch, Speiseeis, Obst und Milcherzeugnissen wie Joghurt oder Schlagobers wurden auf ihre mikrobiologisch-hygienische Beschaffenheit untersucht. Bei 162 Proben konnten Hefepilze nachgewiesen werden, oft wegen Hygienefehler bei der Zubereitung. 128 Proben - fast jede fünfte - enthielt zusätzlich Enterobakterien über dem DGHM-Warnwert für Speiseeis. Der Grund liegt in Mängel bei Ausgangsprodukten und deren Lagerung, aber auch Hygienemängel bei Geräten oder Personal. Auch die Zahl der Krankheitskeime lagen teilweise über dem DGHM-Warnwert (E. coli bei 2,5 % und Bacillus cereus bei 4,3 % der Proben). Salmonellen wurden nicht gefunden.

https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/01_lebensmittel/2020/2020_07_01_PI_Milkshake.html

Australien: Unzureichende Gehalte von Nährstoffen in Pflanzenmilch

Australische Forscher analysierten 115 Pflanzendrinks auf ihren Gehalt an Mikronährstoffen wie Vitamin A und B12, Calcium und Protein im Vergleich zu Kuhmilch. Die Ergebnisse zeigten einen besonders niedrigen Gehalt an Vitamin A, Vitamin B12, Jod, Eiweiß und Zink, obwohl mehr als die Hälfte der Produkte bereits mit Nährstoffen angereichert waren. Bis auf einen Pflanzendrink enthielt kein Drink Vitamin B12, auch der Proteingehalt war im Vergleich zu Kuhmilch niedriger. Außerdem war keines der Produkte mit Zink oder Jod angereichert. Nur ein Drittel wies einen Calciumgehalt auf, der vergleichbar mit dem von Kuhmilch ist. Bezüglich ihres Zuckergehalts schnitten die Pflanzendrinks besser ab. Neben dem Nährstoffgehalt wurden auch die Effekte von Pflanzenmilchkonsum bei Jugendlichen von 12 bis 18 Jahren und Frauen über 50 Jahren beobachtet. Mit dem Konsum von Pflanzenmilch ließ sich der tägliche Protein- und Calciumbedarf in beiden Gruppen mit der Ausnahme von Drinks aus Hülsenfrüchten nur unzureichend decken.

<https://www.foodnavigator.com/Article/2020/07/06/Disconcerting-discovery-Study-shows-plant-based-milk-lacking-in-calcium-protein-vitamins>

3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester: Kinder und Säuglinge lt. BfR kritisch

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bewertete auf Basis aktueller Gehaltsdaten die Gesamtexposition der Bevölkerung gegenüber 3-MCPD-Fettsäureestern in erhitzten Lebensmitteln wie Backwaren, Säuglingsnahrung und Speisefetten. Auf Grundlage der durchgeführten Expositionsschätzung ergibt sich für Erwachsene Normal- und Vielverzehrer keine Überschreitung des von der EFSA festgesetzten Grenzwertes. Für

Kinder und Säuglinge wurde allerdings eine zum Teil deutliche Überschreitung der Grenzwerte festgestellt. Eine Bewertung der Risiken von 2-MCPD und seinen Fettsäureestern ist derzeit aufgrund fehlender toxikologischer Daten nicht möglich. Ein erhöhtes gesundheitliches Risiko erscheint für bestimmte Bevölkerungsgruppen damit möglich.

<https://www.bfr.bund.de/cm/343/gesundheitsliche-risiken-durch-hohe-gehalte-an-3-mcpd-und-glycidyl-fettsaeureestern-in-bestimmten-lebensmitteln-moeglich.pdf>