

Ernährung im Rampenlicht

PRESSE



Novel Food: Grünes Licht für Mirakelfrucht

Die getrockneten Früchte von *Synsepalum dulcificum* (vgl. Wunderbeere oder Mirakelfrucht) wurden von der EFSA unter die Lupe genommen. Das neuartige Lebensmittel enthält Miraculin, ein Glykoprotein, das saure Lebensmittel als süß erscheinen lässt. Die Früchte haben eine Verwendungshistorie in Afrika, Produkte daraus findet man auf Märkten weltweit. Studien zur Genotoxizität ergeben keine Bedenken. Als sichere Aufnahmemenge gelten 10 mg/kg KG pro Tag. Die maximale Menge soll 0,7 g täglich betragen. Damit weicht die EFSA von der Meinung des Antragstellers ab, der 0,9 g als Maximalmenge vorgeschlagen hatte.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2021.6634>

Titandioxid krebserregend? Nun auch Bedenken bei Verwendung in Futtermitteln

Nachdem Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff von der EFSA kürzlich als nicht sicher eingestuft wurde, gilt gleiches nun auch für die Verwendung als Futtermittelzusatzstoff, denn Genotoxizität könne nicht ausgeschlossen werden. Nach Aufnahme in den Organismus ist die Absorption zwar gering, aber die Partikel können durch die lange Halbwertszeit im Körper akkumulieren. Diese Tatsache ergab gemeinsam mit einem Mangel an Daten, dass die abschließende Sicherheit für Tiere nicht garantiert werden kann. Es fehlen auch Studien zur Sicherheit für Augen und Haut. Weiters ist Titandioxid möglicherweise für Arbeiter krebserregend, die den Stoff einatmen.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2021.6630>

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/titanium-dioxide-no-longer-considered-safe-feed-additive>

Schutz von Honigbienen: EFSA legt neuen Ansatz zum Effekt von multiplen Stressoren vor

Die EFSA hat einen ganzheitlichen Rahmen für die Bewertung der kombinierten Effekte multipler Stressoren bei Honigbienen („MUST-B“) vorgelegt. Darin wird ein systembasierter Ansatz vorgeschlagen. Modellierungs- und Überwachungssysteme für die Umweltrisikobewertung von Stressoren werden dabei kombiniert. Zu diesen zählen Pestizide, andere Umweltchemikalien, Parasiten und Krankheiten sowie Faktoren wie Nahrungsverfügbarkeit, Klima und Bewirtschaftungspraktiken in der Bienenhaltung. Das neue Modell basiert auf dem Bienenkolonien-Simulator ApisRAM, der einzelne oder mehrere Pestizide in Wechselwirkung mit anderen Stressoren und Faktoren bewertet. Der Simulator ist aktuell noch in Entwicklung, soll aber in den kommenden zwei bis drei Jahren startklar sein. Langfristig möchte man damit Effekte der Exposition gegenüber komplexen chemischen Gemischen bewerten, um der Komplexität des Bienenumfelds Rechnung zu tragen.

<https://www.efsa.europa.eu/de/news/protecting-bees-new-way-forward-risk-assessment>

BfR: High Fructose Corn Sirup wird selten verwendet

Zusammen mit dem Max-Rubner-Institut wertete das BfR aus, wie häufig Fruktose-Glukose- oder Glukose-Fruktose-Sirup in neu eingeführten Lebensmitteln auf dem deutschen Markt verwendet werden. Fruktose-Glukose-Sirup bzw. High Fructose Corn Sirup (HFCS) werden selten verwendet, weniger als 1 % der in den Datenbanken erfassten Lebensmittel enthalten die Stoffe. Jene Lebensmittel mit Fruktose-Glukose-Sirup oder HFCS werden in die Kategorien Backwaren, Süßwaren, Fertiggerichte und Sportlernahrung eingeordnet. Produkte mit Glukose-Fruktose-Sirup kommen hingegen häufiger am Markt vor. Sie gehören zu den Backwaren, Süßwaren, Desserts, Eiscremes und Milchprodukte.

<https://www.bfr.bund.de/cm/343/einschaetzung-der-jaehrlichen-anzahl-neu-erhaeltlicher-produkte-mit-fruktose-glukose-sirup-bzw-glukose-fruktose.pdf>

Mehr resistente Bakterien bei Rindern als bisher angenommen

Bei Rindern konnten durch neue mikrobiologische Untersuchungen mehr arzneimittelresistente Bakterien

gefunden werden als bisher angenommen. 60 % der untersuchten Rinderkotproben enthielten mehrere Salmonellenstämme, die durch bisherige Testmethoden nicht erkannt wurden. Zusätzlich wurde eine von zehn Proben positiv auf Salmonella Reading getestet, einen antibiotikaresistenten Typ, der bei Menschen schwere Erkrankungen verursachen kann. Die Studie zeigt, dass derzeitige Überwachungssysteme das Ausmaß der mikrobiellen Resistenz wahrscheinlich nicht ausreichend erkennen und somit Reservoirs an arzneimittelresistenten Bakterien übersehen werden.

<https://www.yumda.de/news/1171769/antibiotika-resistente-bakterien-bei-rindern-gefunden.html>

EU-Kommission plant Ende der Käfighaltung

Die EU-Kommission plant das schrittweise Ende der Käfighaltung für Nutztiere wie Legehennen und Schweine ab 2027. Ein entsprechender Gesetzesvorschlag soll bis 2023 erstellt werden. Die EU reagiert damit auf die Kampagne „End Of The Cage Age“, bei der im vergangenen Jahr 1,4 Mio. Unterschriften gesammelt wurden. Bis Ende 2022 wird nun eine Folgeabschätzung erstellt, anschließend prüft die Kommission, ob ein Inkrafttreten der vorgeschlagenen Gesetze bis 2027 realistisch ist.

<https://orf.at/stories/3219337/>

Mariniertes Grillfleisch im AK-Test zufriedenstellend

Die Arbeiterkammer Oberösterreich AK OÖ begutachtete im jährlichen Grillfleisch-Test insgesamt elf Proben mariniertes Schweinefleisch. Alle Proben waren heuer trotz kleinen Qualitätsunterschieden einwandfrei. Fünf Produkte wiesen beim Braten sensorische Mängel wie einen alten Geruch oder Geschmack auf. Bei einer Probe wurde ein leichter mikrobiologischer Mangel nachgewiesen. Häufig waren in den Grillfleischprodukten auch Zusatzstoffe wie Säureregulatoren, Aromen oder Verdickungsmittel enthalten. Zwei Schweinesteaks wurde Papain zugesetzt, um das Fleisch mürber zu machen.

https://ooe.arbeiterkammer.at/service/testsundpreisvergleiche/tests/Mariniertes_Grillfleisch_-_alle_Proben_einwandfrei.html

Bund möchte regionales und biologisches Essen in Kantinen

Im Rahmen des Aktionsplans zum Klimaschutz möchte der Bund das Essen in Kantinen regional und biologisch gestalten. Ab 2023 muss der Bioanteil im Essen von Landeskrankenanstalten, Kindergärten und Pflichtschulen 25 % betragen. Im Jahr 2025 steigt der Bioanteil auf 30 %, 2030 auf 50 %. Zusätzlich soll es in den Kantinen

des Bundes eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung geben.

<https://www.derstandard.at/story/2000127663333/bund-will-mehr-bio-in-oeffentlichen-kantinen>