

EU.L.E.N-SPIEGEL



Wissenschaftlicher Informationsdienst des Europäischen Institutes für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften (EU.L.E.) e.V.

ETIKETTENSCHWINDEL MIT ZUSATZSTOFF-IMITATEN

Sage niemand, die Lebensmittelwissenschaftler würden die Sorgen und Ängste des Verbrauchers nicht ernst nehmen. Ihnen verdanken wir, daß viele der leidigen E-Nummern von den Etiketten verschwunden sind. Stattdessen ist „natur pur“ drin. Symbol des Fortschritts sind die „chemiefreien“ Gummibärchen ohne künstliche Farbstoffe.

„HIGH TECH“ STATT E-NUMMER

Was bei den Farbstoffen noch ziemlich einfach war, beruht bei vielen anderen Produkten auf „High Tech“. Wir haben die „chemischen Zusatzstoffe“ durch „funktionale Additive“ ersetzt. Jedes Lebensmittel, stamme es aus dem Pflanzen- oder Tierreich, ist ein komplexes biologisches System, das neben Eiweißen, Fetten und Kohlenhydraten noch zahlreiche Begleitstoffe enthält. Zum Beispiel Lecithin. Hinter diesem unverfänglichen Begriff verbergen sich gleich mehrere Stoffklassen mit sehr heterogener Zusammensetzung und vielfältigen Eigenschaften - sowohl technologischer wie biochemischer Art. Sie werden fraktioniert und angereichert, bis sie maßgeschneidert den gewünschten Zweck erfüllen. Die biologische Wirkung muss mitnichten mit unserer Vorstellung von Lecithin übereinstimmen. Aber dies verliert sich im Nebel der „Natürlichkeit“.

ZAUBERFORMEL:

FUNKTIONALE ADDITIVE

Die zweite Erfolgsstrategie nutzt die Möglichkeiten der Modifizierung. Man nehme beispielsweise Fett- oder Eiweißfraktionen und verändere sie so lange, bis sie wie Zusatzstoffe wirken: als Emulgatoren, Antioxidantien, Verdickungsmittel, Kristallisationshilfen usw. Dafür müssen sie mit dem ganzen Instrumentarium des Chemikers

auf technologischen Kurs getrimmt werden, sei es durch enzymatische, physikalische oder chemische Behandlung. Genau genommen sind funktionale Additive Zusatzstoff-Imitate.

ZURÜCK ZU DEN E-NUMMERN

Ersetzen in einem Fertiggericht verschiedene Molkenpräparate ebensoviele E-Nummern, reicht's auf dem Etikett gerade noch zum „Milcheiweißserzeugnis“. Wie sollen Arzt und Patient die spezifischen Auslöser einer Allergie ermitteln? Jedes Molkenpräparat hat ein anderes allergenes Profil. es wird der Tag kommen, an dem die Allergikerverbände reumütig wieder nach den „chemischen“ Zusatzstoffen rufen. Zusatzstoffe sind in aller Regel klar definierte Stoffe und Strukturen. Ihr Verhalten im Körper ist erheblich überschaubarer, als das der sich ständig ändernden Fraktionen modifizierter Eiweiße.

10 MILLIONEN BETROFFENE

Nun glaube keiner, diese Erwägungen seien nur für Allergiker interessant. Welche Folgen der unkritische Glaube an die „Natürlichkeit“ haben kann, zeigt gerade ein Produkt, das von der Mehrzahl der Verbraucher für „gesund“ gehalten wird, der Milchzucker. Immerhin vertragen hierzulande 10 Millionen Menschen keine Lactose. In Unkenntnis dessen leiden viele von ihnen unter chronischen Verdauungsstörungen. Und ihre Zahl wird steigen: Aus technologischen Gründen wird Lactose immer mehr Lebensmitteln zugesetzt, in denen sie kaum jemand vermuten würde, z.B. Backwaren. Merke: An einer Milch-Unverträglichkeit sind nicht immer die vielgescholtenen Eiweiße schuld.

Udo Pollmer

NUMMER 4
5. JUNI 1996

INHALT:

Seite 1
EDITORIAL

Seite 2 - 6
SCHWERPUNKT:
LACTOSEINTOLERANZ

Seite 4
VON ARZT ZU ARZT

Seite 7 - 9
FACTS&ARTEFACTS

Seite 10
AUS DEM INSTITUT

IMPRESSUM

Seite 11
DER NÄCHSTE
ERREGER KOMMT
BESTIMMT

Seite 12
IN ALLER KÜRZE

DIE GEDANKEN
SIND LOS