



Kokosnusssaft – ein Erzeugnis aus dem Fruchtsaftregal

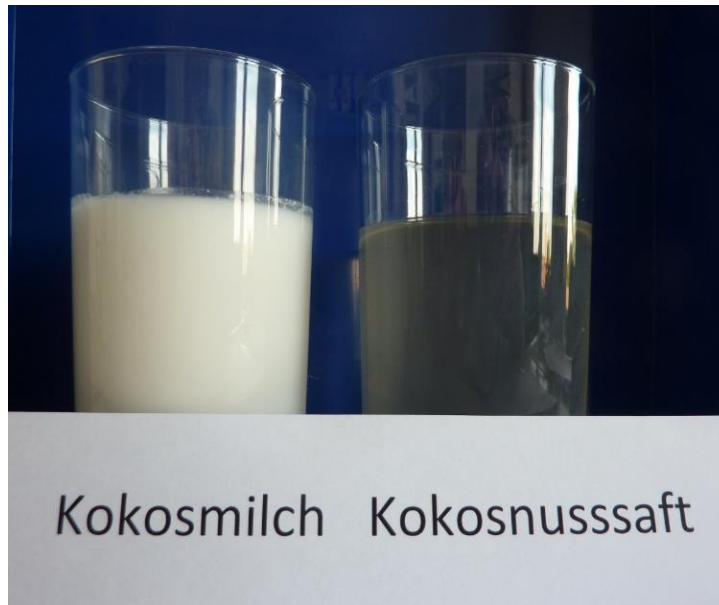
Untersuchungsprogramm zum Kokosnusssaft am Landesamt für Verbraucherschutz zeigte keine Beanstandungen zur Beschaffenheit der untersuchten Produkte.

Bei Getränken mit der Bezeichnung Kokosnusssaft oder Kokosnusswasser handelt es sich im lebensmittelrechtlichen Sinn um Fruchtsaft. Die Erzeugnisse unterliegen den Bestimmungen der „Verordnung über Fruchtsaft, Fruchtnektar, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke und Kräuter- und Früchtetee für Säuglinge und Kleinkinder“.

Kokosnüsse sind botanisch gesehen keine Nüsse, sondern Steinfrüchte, bei denen der Samen von einem verholzten Kern umschlossen ist. Kokosnüsse können für die Gewinnung von Kokosnusssaft ab einem Entwicklungsstadium von ca. 6 Monaten verwendet werden. Mit zunehmender Reife nimmt die Menge des Kokoswassers ab. Nach ca. 10 bis 13 Monaten ist die Kokosnuss voll ausgereift. Reife Kokosnüsse werden vorrangig zur Herstellung von Kokosmilch oder Kokosraspeln verwendet.

Zu beachten ist der Unterschied zwischen Kokosnusssaft und Kokosmilch. Kokosnusssaft ist der flüssige Inhalt von Kokosnüssen. Kokosmilch hingegen wird hergestellt, indem das Fruchtfleisch mit Wasser püriert und die Mischung dann durch ein Tuch ausgepresst wird. Es handelt sich um eine milchige Flüssigkeit mit üblicherweise ca. 15 bis 25 Prozent Fettgehalt.

Aufgrund der Herkunft und der Gewinnung von Kokosnusssaft unterscheidet sich dieser in vielen Eigenschaften von den Fruchtsäften aus einheimischem Beeren-, Kern- oder Steinobst und von den bekannten exotischen Fruchtsäften und Zitrusfruchtsäften.



(Foto: Landesamt für Verbraucherschutz)

Charakteristisch für Kokosnusssaft ist der sehr geringe Gehalt an Fruchtsäuren. Die Gehalte an Mineralstoffen sind dagegen zum Teil vergleichsweise hoch. So weist Kokosnusssaft im Unterschied zu den meisten anderen Fruchtsäften Natriumgehalte bis zu 1000 mg/l auf. Auch der Gehalt an Chlorid liegt mit einem mittleren Gehalt von 1500 mg/l deutlich höher als bei anderen Fruchtsäften. Die Gehalte an Saccharose, Glucose und Fructose können über einen großen Bereich zwischen 1 g/l und 30 g/l streuen, im Gegensatz zu anderen Früchten nimmt der Gehalt an Zuckern bei der Kokosnuss im Laufe der Reifung ab.

Im Jahr 2021 wurden in einem Untersuchungsprogramm am Landesamt für Verbraucherschutz 26 Proben Kokosnusssaft systematisch untersucht. Das Ergebnis ist erfreulich, die Beschaffenheit der Produkte war nicht zu beanstanden. Sechs der eingegangenen Proben wurden aufgrund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Der häufigste Beanstandungsgrund war das Fehlen der eindeutigen Bezeichnung „Kokosnusssaft“.

Für weitere Informationen besuchen Sie uns im Verbraucherschutzportal unter

[verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de/](https://www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de/)