

Berichte über Schwerpunktaufgaben 2008

6. Nachweis von Guanylsäure in Wurst

Guanosinmonophosphat (GMP) wird wie auch das Dinatrium-, Dikalium- und Calciumsalz als Geschmacksverstärker (E 626, E 627, E 628 und E 629) eingesetzt, wobei die Verbindungen eine etwa 10 bis 20-mal stärkere Wirkung als Glutaminsäure (Glutamat) zeigen. Bei Zusatz geringster Mengen wird der Geschmack vieler Lebensmittel (vor allem Fertigprodukte und Dosen-gerichte) verbessert und einige unerwünschte Geschmacksnuancen ausgeschaltet. In Verbindung mit Glutamat wirken GMP und dessen Salze synergetisch und erhöhen auch in niedrigen Anteilen, etwa bei 1:10, die geschmacksverstärkende Wirkung. Dikaliumguanylat und Calciumguanylat werden auch als natriumfreier Kochsalzersatz verwendet.

Guanylsäure und ihre Salze sind als Geschmacksverstärker allgemein, jedoch mit einer geringen Höchstmenge von 500 mg/kg (jeweils berechnet als Guanylsäure) zugelassen.

Eine Methode zur Bestimmung dieser Verbindung in Fleisch und Fleischerzeugnissen wurde in einer Diplomarbeit 2006 erarbeitet und anschließend in die Routineanalytik übernommen.

Im Rahmen der Schwerpunktaufgaben 2008 wurden 52 Planproben untersucht. Dabei handelte es sich zu 83% (=43 Proben) um Wurstwaren (Warengruppe 08; überwiegend Brühwürste) und zu 17% (=9 Proben) um Fleischerzeugnisse (Warengruppe 07; Corned beef und Roh-/Kochpökelwaren).

In keiner Probe konnte Guanylsäure oberhalb der Bestimmungsgrenze (70 mg Guanylsäure/kg) nachgewiesen werden. Alle Proben waren unauffällig.

Bislang scheint der Einsatz von Guanylsäure und ihren Salzen im Bereich der Wurst- und Fleischwaren noch nicht weit verbreitet zu sein. Da die Auslobung „ohne Geschmacksverstärker“ eine hohe Akzeptanz beim Verbraucher findet, versuchen jedoch viele Hersteller den Geschmacksverstärker Glutaminsäure zu vermeiden und auf Zutaten wie Würze umzustellen. Ob auch Guanylsäure in Zukunft stärker zum Einsatz kommt, wird sich zeigen.

Die Untersuchung auf Guanylsäure wird daher auch routinemäßig 2009 fortgesetzt.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle
Tel.: 0345 5643 129 / Fax.: 0345 5643 439