

Schwerpunktaufgabe 19-2009: Gehalt an Glutaminsäure bei Fertiggerichten aus asiatischen Imbissen/Restaurants

Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit

Glutaminsäure ist eine Aminosäure, welche zwar nicht zu den essentiellen Aminosäuren gehört, allerdings bei den Menschen aufgrund ihrer geschmacksverstärkenden Eigenschaften teilweise hoch geschätzt wird. Speziell in Gerichten der asiatischen Küche findet Glutaminsäure oder deren Salz, das Glutamat, eine regelmäßige und teilweise sogar exzessive Anwendung, um den Geschmack der Gerichte zu verbessern oder zu verstärken.

Im Lebensmittelrecht ist in der Zusatzstoffzulassungs-Verordnung die Höchstmenge an Glutaminsäure, die ein Produkt enthalten darf, mit 10 g/kg determiniert.

Weiterhin stand Glutaminsäure lange Zeit unter dem Verdacht das „Chinarestaurant-Syndrom“ (Mundtrockenheit, Kopfschmerz, Hautkribbeln etc.) auszulösen. Nach neueren Studien ist dies aber nicht der Fall. Weiterhin wird diskutiert, ob Glutaminsäure einen Einfluss auf die Entstehung der Alzheimer Erkrankung und der Parkinsonschen Krankheit hat.

Es erschien im LAV angebracht, Gerichte, die in asiatischen Restaurants oder Imbissen zubereitet werden, auf ihren Gehalt an Glutaminsäure zu untersuchen. Dazu wurden 30 Proben in asiatischen Imbissen und Restaurants gezogen, welche auf ihren Glutaminsäuregehalt untersucht werden sollten.

In untenstehender Grafik sind die Gehalte der einzelnen Gerichte dargestellt.

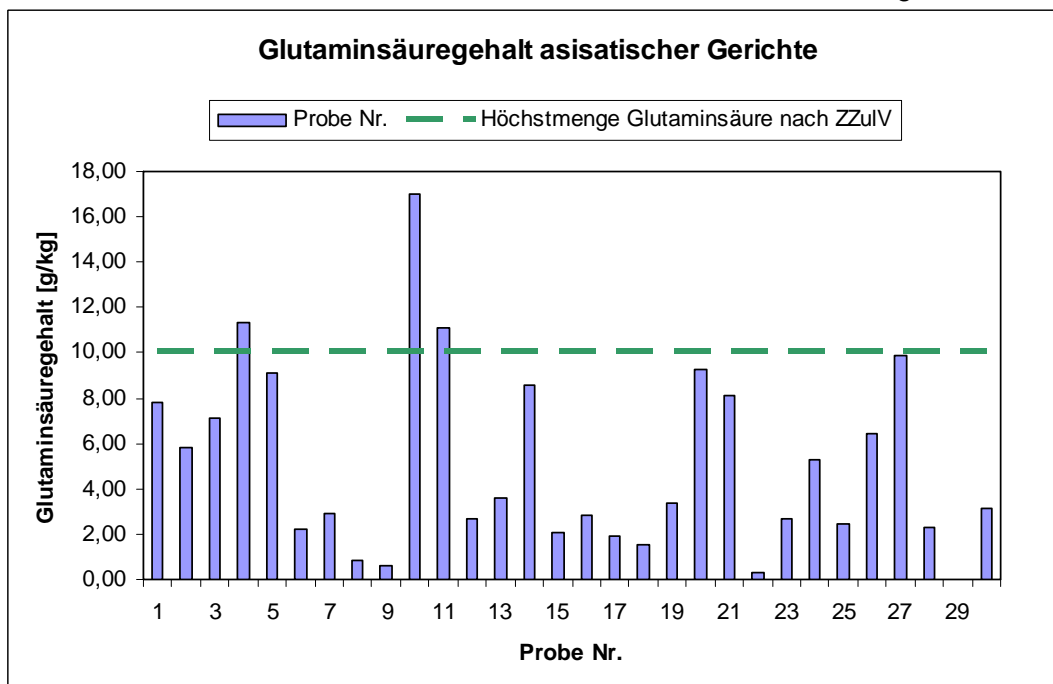


Abb.1: Glutaminsäuregehalte einzelner asiatischer Gerichte

Erfreulicherweise ist nur in drei Gerichten die Höchstmenge an Glutaminsäure überschritten worden. Davon wurde in zwei Gerichten die Höchstmenge nur knapp (11,3 bzw. 11,1 g/kg) überschritten.

Das Gericht mit der massiven Höchstmengenüberschreitung wurde nach § 6 Abs. 1 Nr. 2 LFGB i. V. m. § 7 Abs. 2 Nr. 1 LFGB sowie § 5 Abs. 1 ZZuIV und Anlage 5 Teil A Liste 2 ZZuIV (unzulässige Verwendung [Höchstmengenüberschreitung] eines Zusatzstoffes) beanstandet. Es ist allerdings zu beachten, dass auch durch verschiedene Zutaten mit einem natürlichen Glutaminsäuregehalt, beispielsweise Soja-Soße, Glutaminsäure ins Produkt eingebracht werden kann.

Deshalb wurde für die beiden Gerichte mit dem Gehalt an Glutaminsäure knapp über der Höchstmenge „nur“ ein Hinweis ausgesprochen.

Wenn man aus den untersuchten Proben ein Fazit ziehen möchte, so sieht dies wohl folgendermaßen aus: In asiatischen Gerichten wird Glutaminsäure eingesetzt, teilweise auch im Bereich der Höchstmenge, vereinzelt weit über der Höchstmenge. Allerdings ist auch festzustellen, dass es Gerichte gibt, die fast ohne Glutaminsäure auskommen.