

Schwerpunktaufgabe 14 - 2011: Wurstwaren, mit der Auslobung „ohne Geschmacksverstärker“

Fachbereich 3 – Lebensmittelsicherheit

Nachdem die Verwendung von Geschmacksverstärkern, insbesondere des Geschmacksverstärkers Glutaminsäure („Glutamat“), in den Medien vielfach angeprangert wurde und auch mit einer Reihe gesundheitlicher Beeinträchtigungen in Verbindung gebracht wird, loben eine ganze Reihe von Herstellern ihre Erzeugnisse damit aus, dass diese ohne Verwendung von Zusatz von Geschmacksverstärkern hergestellt werden. Dieser Trend, der unter dem Begriff „clean labelling“ bekannt ist, findet auch auf andere „vom Verbraucher unerwünschte“ Zusatzstoffe Anwendung.¹ Zu nennen wäre hier zum Beispiel der Ersatz von künstlichen Farbstoffen durch färbende Lebensmittel.

Im Falle des Geschmacksverstärkers Glutaminsäure werden stattdessen bei einer Vielzahl dieser Produkte, insbesondere bei der Wurstwaren und Fleischerzeugnissen, Zutaten wie „Würze“, „Hefeautolysat“ etc. eingesetzt.

Mit den Untersuchungen in 2010 sollte geprüft werden, inwiefern sich der Verbraucher auf die Auslobung „ohne Zusatz von Geschmacksverstärker“ verlassen kann.

Zur Untersuchung gelangten 35 Proben Wurstwaren und Fleischerzeugnisse. Geprüft wurde auf das Vorhandensein der Geschmacksverstärker Glutaminsäure, Guanylmonophosphat (Guanylat) und Inosinmonophosphat (Inosinat).

Die Glutaminsäure lag bei allen bis auf zwei Proben unter dem als natürlichen Gehalt angesehenen Wert von 0,5 g/kg. Bei den zwei Proben, die erhöhte Werte an Glutaminsäure aufwiesen, handelte es sich um Rohwürste (Salami). Da bei der Reifung von Wurst- und Fleischerzeugnissen Eiweiß partiell abgebaut wird, ist der erhöhte Gehalt an Glutaminsäure in diesen Produkten erklärlich.

Guanylat, welches ebenfalls als Geschmacksverstärker zugelassen ist, konnte in keiner der untersuchten Proben nachgewiesen werden.

Inosinat, ein weiterer zugelassener Geschmacksverstärker, konnte in sehr unterschiedlich hohen Gehalten (von nicht nachgewiesen bis zu 1000 mg/kg) nachgewiesen werden. Zum Inosinat ist jedoch auch noch wenig bekannt, wie die natürlichen Gehalte in Lebensmitteln sind

¹ Verbraucherzentrale Bundesverband, „Ohne Zusatzstoffe“ Clean Labeling - Werbeaussagen kritisch beleuchtet, Bericht der bundesweiten Markterhebung, September 2010

und wie sie sich durch lebensmitteltechnologische Verfahren verändern, sodass auch bei erhöhtem Gehalt nicht zwangsweise von einem Zusatz ausgegangen werden kann.

Die Ergebnisse dieses Schwerpunktes zeigen, dass die Verbraucher sich auf die Werbeaussagen der Hersteller „ohne Zusatz von Geschmacksverstärker“ in der Regel verlassen können. Insofern wird eine stichprobenartige Kontrolle im Rahmen der Routineüberwachung als ausreichend angesehen.

Kritisch gesehen werden muss jedoch die Tatsache, dass die Hersteller den Zusatzstoff Geschmacksverstärker durch Lebensmittel ersetzen, die diese Substanzen natürlicherweise in hoher Konzentration enthalten.

Es bleibt abzuwarten, ob im Rahmen der Verordnung (EG) Nr.1333/2008 entsprechende Vorschriften erlassen werden, die auch diese Lebensmittel wegen ihrer technologischen Wirkung dem Zusatzstoffbegriff unterwerfen.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle
Tel.: 0345 5643 0 / Fax.: 0345 5643 403