

Schwerpunkt Nr. 2 Überprüfung der Auslobung laktosefrei bei Milchprodukten und Speiseeis

Einleitung

Zunehmend werden Milchprodukte und Speiseeis mit der Angabe „laktosefrei“ ausgelobt. Gemäß dem Positionspapier der AG Fragen der Ernährung der lebensmittelchemischen Gesellschaft der GDCh darf bei diesen Erzeugnissen der Laktosegehalt nicht über 0,1 g/100 g betragen. Vor dem Hintergrund der Laktoseintoleranz soll die Einhaltung dieser Höchstmenge überprüft werden.

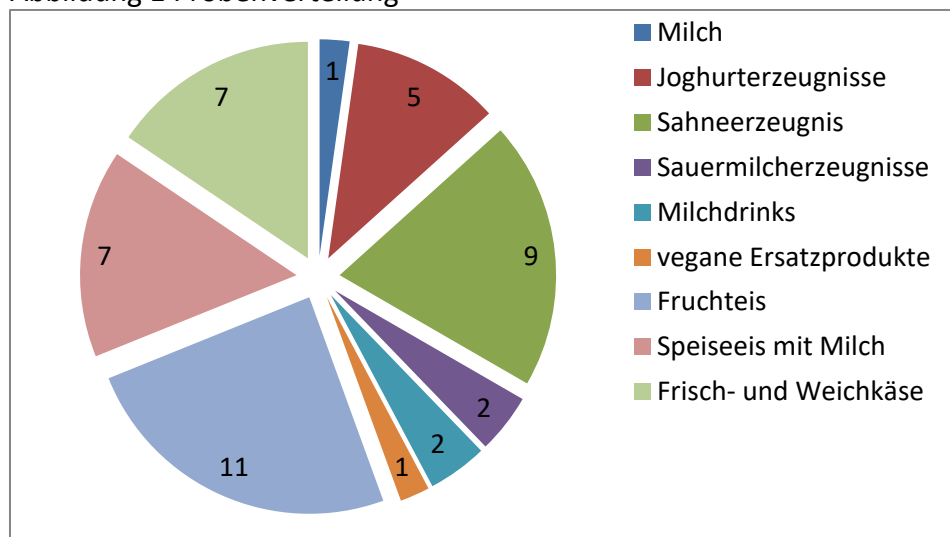
Hintergrund

Da Milch einen natürlichen Laktosegehalt von 4,5 bis 5,0 g/100 g aufweist, muss Laktose aktiv entfernt werden. Bei der Käsureifung erfolgt dies auf natürlichem Weg durch die Milchsäurebakterien. Schon bei länger gereiftem Weichkäse sind häufig weder Laktose noch Galaktose bestimmbar. Auch Fruchteis ohne Milchzusatz enthält von Natur aus weder Laktose noch Galaktose. Bei Milch, Milchprodukten und Speiseeis auf Milchbasis dagegen wird die Laktose durch das Enzym Laktase in Glukose und Galaktose gespalten. Diese Produkte sind somit zur Ernährung bei Laktoseintoleranz, nicht jedoch bei Galaktoseintoleranz geeignet.

Durchführung

Im Rahmen dieses Schwerpunktes wurden 27 Milchprodukte und 18 Eisproben auf Laktose untersucht. Die Verteilung der Proben auf die Warengruppen ist in Abbildung 1 dargestellt.

Abbildung 1 Probenverteilung



Auswertung

Lediglich 3 Proben mussten beanstandet werden. Gründe waren Kennzeichnungsfehler und mikrobiologische Mängel. Der Laktosegehalt lag bei allen Proben unter 0,1 g/100 g. Es bestätigte sich auch, dass bei Weichkäse in der Regel auch keine Galaktose mehr nachgewiesen werden kann. Die Auslobung „laktosefrei“ stellt somit offenbar kein Problemfeld dar.