

GEMEINSAME PRESSEMEDLUNG

Weniger Transfette in Berlinern, Krapfen und Donuts

Transfette stehen am Pranger. Ein neuer Leitfaden der Lebensmittelhersteller zeigt, wie sie aus deutschen Bäckereien nahezu verschwinden können.

Berlin, 20. Juni 2017. Eine Allianz aus Wirtschaft und Wissenschaft hat heute einen Praxisleitfaden für die Auswahl von Siedefetten in Bäckereien veröffentlicht. Dieser empfiehlt den backenden Betrieben etwa Donuts oder Mutzenmandeln zukünftig nur noch in transfettsäurearmen Ölen und Fetten zu backen. Der Leitfaden basiert auf einem vom Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI) koordinierten Forschungsprojekt. Er ergänzt die von Lebensmittelherstellern und dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft angestoßene gemeinsame Initiative zur freiwilligen Minimierung von *trans*-Fettsäuren.

Die auch als Transfette bezeichneten *trans*-Fettsäuren (TFA) gehören zu den unerwünschten Bestandteilen unserer Nahrung. Laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) steigt bei zu hoher TFA-Aufnahme das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt daher weniger als ein Prozent der Nahrungsenergie in Form von TFA aufzunehmen. Laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) liegt die durchschnittliche Aufnahme mit 0,66 Prozent bereits heute unterhalb dieser Empfehlung.

Bei der Herstellung von Siedegebäck kommen teilweise noch Fette mit hohen TFA-Gehalten zum Einsatz. Herkömmliche teilgehärtete Erdnussöle weisen hohe TFA-Werte auf. Sie galten in Bezug auf Hitzestabilität und Geschmack lange als alternativlos. Ein Team von Wissenschaftlern stellte im Rahmen des FEI-Projektes zwölf neue Siedefettmischungen zusammen und prüfte deren Praxistauglichkeit. Grundlage bildeten fünf am Markt erhältliche TFA-freie bzw. -reduzierte Siedefette. Ergebnis: „Unsere getesteten Berliner Pfannkuchen und Quarkbällchen schmecken auch mit den neuen Mischungen so gut wie mit herkömmlichen Fetten. Zudem enthalten sie deutlich weniger *trans*-Fettsäuren. Unser neuer Leitfaden unterstützt das Backgewerbe bei der Umstellung der Siedefette“, so Professor Jan Fritsche, Leiter des Forschungsprojektes, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg und Max Rubner-Institut Kiel.

Für das Projekt wurden die neuen TFA-reduzierten Siedefettmischungen bis zu zehn Tage lang über acht Stunden auf einer Temperatur von über 165 Grad gehalten und täglich zum Sieden von Berliner Pfannkuchen und Quarkbällchen benutzt. Anschließend analysierten Experten sowie zusätzlich 120 Konsumenten in einer repräsentativen Studie das Gebäck.



GEMEINSAME PRESSEMEDLUNG

Die beteiligten Verbraucher stellten keine signifikanten Unterschiede beim Geruch und Geschmack der Berliner und Quarkbällchen fest.

Trans-Fettsäuren sind ungesättigte Fettsäuren, die sich sowohl auf natürlichen Wegen – im Verdauungstrakt von Wiederkäuern – als auch durch lebensmitteltechnologische Prozesse – wie bei der Teilhärtung von Pflanzenölen – bilden können. So gelangen sie in zahlreiche Lebensmittel und in die damit hergestellten Produkte. Die Europäische Kommission erwägt Höchstgehalte von TFA in Lebensmittel einzuführen. Aus deutscher Perspektive erscheint dies nicht erforderlich. Denn die Thematik ist längst als technologisch beherrscht anzusehen. Dies zeigt nicht zuletzt das vorgestellte Forschungsprojekt. In Deutschland sind die innovativen, auf pflanzlichen Ölen und Fetten basierenden transfettsäurearmen Produkte längst auf dem Markt verfügbar.

Beteiligte Organisationen:

- Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. (FEI)
- Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW Hamburg)
- Margarine Office Germany (IMACE)
- Der Backzutatenverband e. V.
- OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e. V.
- ttz Bremerhaven
- Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.
- Deutscher Konditorenbund (DKB)
- Verband Deutscher Großbäckereien e. V.
- Deutscher Schaustellerbund e. V. (DSB)
- Bundesverband Deutscher Schausteller und Marktkaufleute e. V. (BSM)

Pressekontakt OVID

Maik Heusch / Cornelia Schröpfer
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin
Tel: 030 / 72 62 59 - 57
presse@ovid-verband.de

OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e.V.

OVID vertritt als Verband die Interessen der ölsaatenverarbeitenden und ölraffinierenden Unternehmen in Deutschland. Die Kernaufgabe der 17 Mitgliedsfirmen ist die Verarbeitung von Ölsaaten und Pflanzenölen zu Produkten für die Lebensmittelindustrie, die Oleochemie, die technische Verwendung und für die Bioenergie. Als Verband ist OVID Schnittstelle zwischen seinen Mitgliedsunternehmen, politischen Entscheidungsträgern, Wirtschaft, Wissenschaft und Institutionen sowie Medien und der Öffentlichkeit. Sitz des Verbandes ist Berlin, in Brüssel ist OVID über den europäischen Verband FEDIOL vertreten. www.ovid-verband.de