

Unverträglichkeiten aus Sicht der Lebensmittelindustrie

Andreas Kilchör, Dipl. Ing ETH, Dozent an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften, für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, Wädenswil

Lebensmittelhersteller sind aus unserer Erfahrung sensibilisiert auf die allergenen Zutaten und Zusatzstoffe, die in der Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln erwähnt werden. Für die «Unverträglichkeit» beinhaltet dies Laktose und Schwefeldioxid.

Viele Betriebe führen innerhalb des Allergenkonzepts folgende Stufen auf: Allergene generell vermeiden, räumlich einschränken, zeitlich einschränken oder vollständig deklarieren. Ein Allergenmonitoring ist vor allem bei speziell ausgelobten Lebensmitteln üblich (z.B. aha).

Laktose weist eine relative Süsse zu Saccharose von ca. 0.2 auf, weshalb man Laktose gerne in Wurstwaren einsetzt, um eine Bräunung der Wurst beim grillieren zu erhalten, ohne dass die Wurst süss schmeckt. Der Laktosezusatz ist in der Regel auf Produkte beschränkt, die schon Milch enthalten. Darüber hinaus ist Saccharose werbemässig häufig negativ besetzt. Dies fördert bei speziellen Produkten den Einsatz von anderen Zuckerarten wie Fruktose, Glukose oder Laktose.

Fruktose wird trocken als Fruktose oder zähflüssig als (Glucose-) Fruktose Sirup eingesetzt, einerseits bei Spezialprodukten, die auf Gesundheit und Natürlichkeit abzielen und andererseits als Sirup, um die Kristallisation von Zuckern in Eiswaren und Zuckerwaren zu verhindern. Mit einer relativen Süsse von ca. 1.2 bis 1.7 besteht die Möglichkeit weniger Fruktose als Saccharose einzusetzen, um die gleiche Süsse zu erhalten.

Sorbitol gilt nach Schweizer Gesetzgebung als Süssungsmittel, kann aber auch für andere Zwecke (Feuchthaltemittel) eingesetzt werden. Sorbitol wird regelmässig in «zuckerfreien Produkten» eingesetzt. Technologisch weist es eine relative Süsskraft von ca. 0.6 auf, Bräunungsreaktionen bei Hitzeeinwirkung bleiben aber aus.

Histamin wird Lebensmitteln nicht zugesetzt, sondern entsteht bei der Vergärung und Zersetzung von Proteinen. So sind vor allem Rohwürste und Käse bzw. Grün- und Blauschimmelkäse und Fisch- bzw. Meeresfrüchte kritisch.

Kontakt:

Andreas Kilchör
Dipl. Lebensmittelingenieur ETH
Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften
Campus Grüntal
CH-8820 Wädenswil
+41 (0)58 934 57 01
andreas.kilchoer@zhaw.ch



Schweizer Milchproduzenten SMP, Swissmilk
Public Relations, Kompetenzzentrum Milch
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 57
factsandnews@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch/nutrition

