

Pressemitteilung

Symposium zu MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern: Wichtige Meilensteine zur Minimierung sind erreicht

Großes Interesse am ersten international ausgerichtetem Symposium in Berlin

Berlin, 26.06.2017 – Vom 20. bis zum 21. Juni 2017 haben mehr als 200 Teilnehmer aus der Lebensmittelwirtschaft, der Wissenschaft und von Behörden aus 30 Ländern im Rahmen des Symposiums „MCPD Esters and Glycidyl Esters Analytics, Toxicology, Risk Assessment, Mitigation – Where we are today?“ eine Standortbestimmung vorgenommen und sich über neue Ergebnisse und Entwicklungen ausgetauscht. Dabei wurde deutlich, dass zehn Jahre nach dem erstmaligen wissenschaftlichen Nachweis der in Lebensmitteln unerwünschten Fettsäureester wichtige Meilensteine in der Analytik, der Toxikologie und bei der Minimierung erreicht sind. Gleichzeitig zeigte die Veranstaltung auf, dass trotz intensiver Forschung in Wissenschaft und Praxis bislang noch nicht alle Herausforderungen zufriedenstellend gelöst werden konnten. Das Symposium wurde von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) veranstaltet und mit maßgeblicher Unterstützung von OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland und dem Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) durchgeführt.

Belastbare Daten zur Risikobewertung sind für einen umfassenden gesundheitlichen Verbraucherschutz essentiell. Im Rahmen des Symposiums wurde deutlich, dass inzwischen die drei offiziell anerkannten Analysemethoden der AOCS (American Oil Chemists Society) für 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester in Fetten und Ölen weltweit eingesetzt werden. Dies ermöglicht eine hohe Vergleichbarkeit und Belastbarkeit der Gehaltsdaten. Lebensmittelsicherheit ist für alle Akteure in der Lebensmittelproduktion zentral. „Das Symposium verdeutlichte, dass alle Beteiligten auf einem guten Weg sind: Wir kennen nun weitgehend die Bildungswege für die MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester. Dies erlaubt es, Minimierungsstrategien gezielter weiter zu entwickeln, die auf allen Stufen der Herstellung – vom Anbau der Rohstoffe bis zum Endprodukt – wirken. Ein Ziel besteht darin, die Bildung der Vorstufen der Ester zu vermeiden. Solche Minimierungsstrategien werden zukünftig mehr an Bedeutung gewinnen“, so Dr. Bertrand Matthäus, stellvertretender Leiter des Instituts für Sicherheit und Qualität bei Getreide des Max Rubner-Instituts (MRI) und Vorstandsmitglied der DGF. Dr. Birgit Christall, Wissenschaftliche Leitung beim BLL, stellte im Rahmen der Veranstaltung die BLL-Toolbox vor, die auf großes Interesse bei den Teilnehmern stieß und bereits erfolgreich in der Praxis eingesetzt wird. Die Toolbox ermöglicht es Anwendern, in Forschung und Praxis vorhandene Kenntnisse und Erfahrungen zu nutzen, um den Gehalt an 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern in ihren Produkten entsprechend zu senken. Auch auf internationaler Ebene gibt es neue Entwicklungen zu vermelden: Das Malaysian Palm Oil Board (MPOB) kündigte im Rahmen des Symposiums an, bis 2019 einen Code of Practice zur Verringerung der Bildung der MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester in Palmöl zu entwickeln. „Palmöl ist eines der wirtschaftlich bedeutendsten pflanzlichen Öle in der Lebensmittelproduktion. Dieses Vorhaben stellt damit einen entscheidenden Schritt für den gesundheitlichen Verbraucherschutz dar, um die unerwünschten Kontaminanten einzudämmen“, kommentiert Gerhard Brankatschk, stellvertretender Geschäftsführer von OVID. Das Symposium wurde erstmals international ausgerichtet: Aus Sicht von Gerhard Brankatschk die richtige

Entscheidung, denn die Entwicklungen zeigen, dass der Umgang mit diesen unerwünschten Stoffen ein globales Thema ist.

Mehr Klarheit brachte die Veranstaltung in Fragen der Risikobewertung: Bisher war wenig bekannt, warum die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und der gemeinsame FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe und Kontaminanten (JECFA) zu einer unterschiedlichen tolerierbaren täglichen Aufnahmemenge (TDI) für 3-MCPD kamen. Wie sich zeigte, ist dies unterschiedlichen Berechnungsmodellen geschuldet. Derzeit überprüft die EFSA den von ihr ermittelten TDI nochmals mit Hilfe verschiedener Berechnungsmodelle. Die Veranstalter sehen hierin einen wichtigen Schritt hin zu einer realistischen Risikobewertung und damit eines entsprechenden Risikomanagements.

Das Symposium hat verdeutlicht, dass zur Minimierung der Ester zwar eine Reihe von Maßnahmen zur Verfügung steht. Diese sind jedoch sehr komplex und können nur schrittweise in die Praxis umgesetzt werden, um auch andere Anforderungen an Produktqualität und Lebensmittelsicherheit weiterhin gewährleisten zu können.

Hintergrundinformationen zu 2-MCPD-, 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern:

Die Stoffe können sich unbeabsichtigt bei Erhitzungsprozessen von Lebensmitteln bilden. In erster Linie entstehen sie bei der Raffination pflanzlicher Speisefette und -öle. Die Raffination ist notwendig, um pflanzliche Fette und Öle genusstauglich zu machen; ca. 95 Prozent der pflanzlichen Fette und Öle werden daher raffiniert.

Die 3-MCPD-Fettsäureester wurden erstmalig Ende 2006 in raffinierten Speiseölen beschrieben, später kamen noch verwandte Verbindungen – die Glycidyl- und die 2-MCPD-Fettsäureester – hinzu. Seitdem wird kontinuierlich an den unerwünschten Fettsäureestern geforscht. So mussten zunächst entsprechende Analysemethoden aufgebaut und festgestellt werden, in welchen Lebensmitteln diese Stoffe in welchen Konzentrationen auftreten. Außerdem musste ermittelt werden, welche toxikologische Relevanz diese Stoffe und die gefundenen Mengen überhaupt für die Verbraucher haben. Nachdem von den deutschen Behörden eine Minimierung dieser Stoffe in Lebensmitteln empfohlen wurde, haben sich Wissenschaftler und die Lebensmittelwirtschaft unverzüglich an die Arbeit gemacht, Minimierungsstrategien für die Stoffe zu entwickeln.

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)

Der BLL ist der Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft. Ihm gehören ca. 500 Verbände und Unternehmen der gesamten Lebensmittelkette – Industrie, Handel, Handwerk, Landwirtschaft und angrenzende Gebiete – sowie zahlreiche Einzelmitglieder an.

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.

Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V. (DGF)

Die DGF ist das Deutsche Netzwerk für die Wissenschaft und Technologie der Fette, Öle und Lipide. Sie bringt Fachleute aus Wissenschaft, Technik und Wirtschaft zusammen, um praktische und wissenschaftliche Forschungsarbeiten zu fördern, die Ausbildung zu verbessern sowie den Informationsaustausch zu erleichtern.

Für weitere Informationen:

Monika Larch

Tel.: +49 30 206143-127

E-Mail: mlarch@bll.de

Internet: www.bll.de

Twitter: https://twitter.com/BLL_de

Cornelia Schröpfer | Maik Heunsch

Tel.: +49 30 72 62 59 - 57

E-Mail: presse@ovid-verband.de

Internet: www.ovid-verband.de

Twitter: <https://twitter.com/OVIDVerband>

Dr. Frank Amoneit

Tel.: +49 69 7917529

E-Mail: amoneit@dgfett.de

Internet: www.dgfett.de