

## GEMEINSAME PRESSEMELDUNG

### **Durchbruch bei Mineralöl-Rückstandsanalytik in Lebensmitteln**

#### **Industrielle Gemeinschaftsforschung ermöglicht neue Analysemethode mit zehnfach genaueren Ergebnissen**

*Bonn, 08.12.2020.* Wissenschaftler des Max Rubner-Instituts (MRI), Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, haben in Zusammenarbeit mit dreizehn deutschen und internationalen Laboratorien eine genauere Methode zur Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoff-Rückständen in Speiseölen entwickelt und in einem Ringversuch erfolgreich validiert. Damit wird es in Zukunft möglich sein, Rückstände mit einer verbesserten Präzision und Vergleichbarkeit bis zu einem Wert von einem Milligramm je Kilogramm in Ölen und Fetten nachzuweisen.

"Die beste bisher normierte Analysenmethode zur Bestimmung der Mineralölkohlenwasserstoff-Rückstände wird bis zu einer Konzentration von zehn Milligramm je Kilogramm empfohlen. Dies wird bei den gegenwärtigen intensiven Bemühungen der Lebensmittelhersteller, die Gehalte in den Lebensmitteln weiter maßgeblich zu minimieren, als unzureichend angesehen", erklärt Dr. Ludger Brühl vom MRI, Leiter des Forschungsprojektes.

Mineralölbestandteile kommen überall in der Umwelt vor und sind in Lebensmitteln oft in geringen Mengen nachweisbar. Die Eintragswege wurden im Projekt untersucht, sind aber im Einzelfall zunächst unbekannt und meist Gegenstand weiterer Untersuchungen. "Mit der neuen verfeinerten Analyse haben wir nun ein präziseres Werkzeug in der Hand, um ungeklärten Einträgen zielgerichtet nachzugehen. Das ebnet den Weg für eine sachliche, unaufgeregte und risikoorientierte Verbesserung der Sicherheit von Lebensmitteln. Speiseöle und Fette werden damit noch sicherer. Das steigert nicht zuletzt die Transparenz und Akzeptanz beim Verbraucher", erklärt OVID-Geschäftsführer Dr. Gerhard Brankatschk, Koordinator des Projektes.

„Voraussetzung für derartige Forschungserfolge ist eine solide finanzielle Ausstattung der vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie geförderten Industriellen Gemeinschaftsforschung“, so Dr. Volker Häusser, Geschäftsführer des Forschungskreises der Ernährungsindustrie (FEI).

Die Analysemethode haben die Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) und das Deutsche Institut für Normung (DIN) im Rahmen der gemeinsamen Arbeiten zur Normung von

## GEMEINSAME PRESSEMELDUNG

Analysemethoden im Bereich Fette und Öle angenommen. Sie erscheint im Dezember als Einheitsmethode der DGF C-VI 22 (20) Mineralölbestandteile, gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH) und aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH) mit online gekoppelter LC-GC-FID - Methode für niedrige Bestimmungsgrenzen.

Bereits vor ihrer Veröffentlichung hat die Analysenvorschrift international Anerkennung erfahren: die Europäische Normungsorganisation (CEN) hat mit Arbeiten zur Etablierung internationaler Standards begonnen. "Das ist ein hervorragendes Zeugnis für die exzellente Forschungsarbeit in Deutschland. Ermöglicht wurde dies auch durch die aktive Forschungsförderung der ölsaatenverarbeitenden sowie pflanzenölraffinierenden Industrie", so Dr. Brankatschk.

Die Arbeiten sind Ergebnis des von der Agrar- und Ernährungswirtschaft unterstützten Forschungsprojektes "Minimierung von Mineralölbestandteilen in Speiseölen" ([AiF 19662 N](#)) und werden im Rahmen des Programms zur Förderung der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie gefördert. An dem gesamten Vorhaben haben das MRI in Detmold, das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) in Quakenbrück sowie das Julius-Kühn-Institut (JKI) in Braunschweig gemeinsam geforscht.

### **Pressekontakte:**

#### **Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel**

Dr. Iris Lehmann  
0721 - 6625-271  
iris.lehmann@mri.bund.de

#### **Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)**

Daniela Kinkel  
0228 - 3079699-2  
kinkel@fei-bonn.de

#### **Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.**

Dr. Frank Amonit  
069 - 7917 529  
amonit@dgfett.de

#### **OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e. V.**

Maik Heusch  
030 - 72625957  
heusch@ovid-verband.de

#### **Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)**

Der FEI ist die zentrale Forschungsorganisation der deutschen Lebensmittelwirtschaft und Mitglied der AiF. Ihm gehören durch direkte Mitgliedschaft sowie über 45 Wirtschaftsverbände und Branchenorganisationen rund 6.000 Unternehmen der deutschen Lebensmittelindustrie sowie über 30.000 Betriebe des Lebensmittelhandwerks an. Schwerpunkt seiner Aktivitäten ist die Förderung praxisorientierter Lebensmittelforschung. Der FEI koordiniert jährlich rund 100 Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) und kooperiert mit über 120 Forschungseinrichtungen. [www.fei-bonn.de](http://www.fei-bonn.de)

## GEMEINSAME PRESSEMELDUNG

### **Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V. (DGF)**

Die DGF ist das deutsche Netzwerk für die Wissenschaft und Technologie der Fette, Öle und Lipide. [www.dgfett.de](http://www.dgfett.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 19 Mitgliedsfirmen ist die Verarbeitung von Ölsaaten und Pflanzenölen zu Produkten für die Lebensmittelindustrie, die Bioökonomie, 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](http://www.ovid-verband.de)