

Was bedeutet Lebensmittelqualität heute? Von der Bedarfsdeckung über sensorische Qualität zu Funktionellen Lebensmitteln

W. PFANNHAUSER

Lebensmittelqualität ist ein schillernder Begriff

Versuche einer Definition fehlen nicht. Die EU definiert Lebensmittelqualität als "The totality of features and characteristics of a product that bear on its ability to satisfy a given need."

Dem Inhalt von Lebensmittelqualität kommt man näher, wenn man sie in Teilqualitäten herunterbricht.

Gesetzliche Qualität (LMG, Verordnungen, Codexrichtlinien, Hygiene), Sensorische Qualität (Geruch, Geschmack, Textur), Technologische Qualität ("Convenience"), Sozio-ökonomische Qualität (Nachhaltige Wirtschaftsweise, Kreislaufwirtschaft, "Bio", ressourcenschonend, "sozial verträglich").

Die individuelle Bewertung dieser beispielhaft angeführten Teilqualitäten hat sich verschoben und hängt auch von individuellen Rangordnungen ab.

Stand durch Jahrhunderte hindurch die **Bedarfsdeckung** (Quantität) im Vordergrund, so hat sich mit den 50er-Jahren des vorigen Jahrhunderts mit einem dauerhaften Überfluß an Lebensmitteln in unseren Breiten, auch der **Anspruch an die sensorische Qualität und die technologische Qualität** gesteigert.

Gleichbleibende Qualität, Frische, rasche Zubereitung sind zu vorrangigen Forderungen an Lebensmittel geworden.

Heute geht die Entwicklung in Richtung von **Lebensmittel mit dem "Zusatznutzen" Wohlbefinden und Gesundheit** ("Functional Food").

Lebensmittelqualität ist ein dynamischer, den sozio-ökonomischen und wissenschaftlichen Entwicklungen unterliegender Begriff mit einer individuellen Rangordnung der Teilqualitäten.

„Funktionelle Lebensmittel“

Ein Lebensmittel wird dann als "funktionell" eingestuft, wenn ausreichend gezeigt werden konnte, daß es eine oder mehrere Funktionen im Organismus günstig beeinflusst. Diese Wirkung erfolgt über die üblichen Ernährungseinflüsse hinaus und zwar so, daß entweder verbesserte Gesundheit und Wohlbefinden, oder / und eine Verringerung des Risikos von Erkrankungen nachgewiesen wird.

Funktionelle Lebensmittel müssen Lebensmittel bleiben und müssen ihre Wirkung in solchen Mengen zeigen, die den üblicherweise mit der Nahrung verzehrten Mengen entsprechen.

Sie sind keine Pillen oder Kapseln sondern Bestandteile der üblicherweise aufgenommenen Nahrung.

Ein funktionelles Lebensmittel kann daher ein natürlich vorkommendes Lebensmittel, ein Lebensmittel dem ein Bestandteil zugefügt oder technologisch und biotechnologisch entzogen wurde, sein.

Es kann ein Lebensmittel sein, in dem ein oder mehrere Bestandteile verändert wurden, oder in dem dessen Bioverfügbarkeit geändert wurde, oder aus einer Kombination der genannten Möglichkeiten bestehen.

Entwicklungsrichtungen

Und das sind mögliche oder bereits verwirklichte künftige Trends.

Nutrient Horsepower

Natürlich oder künstlich angereicherte Produkte

Beispiel : Milchprodukte mit Ca, ω -Fettsäuren in Eiern

The New Youth Market

USA : 80 % der Kinder haben Ca,Zn,Fe,B-Vitamin - Mangel

Beispiel: Ca in Getränken, Ca in Frühstückscerealien

Upgrading of Fun and Favorite Foods

Geringer Wunsch nach Änderung traditioneller Gewohnheiten, aber Anreicherung akzeptiert

Beispiel : Angereicherte Getränke, Zuckern mit Vitaminen

Tailor made

Spezielle Produkte für bestimmte Gruppen

Beispiel : Ca-angereicherte Frühstückscerealien für Frauen, Coffein in Kaugumme "Brain - Gum"

Living Well

Mehr Wohlbefinden

Beispiel : Energie - Riegel, Stärkung der Immunabwehr [Hühnersuppe mit Echinacea]

Plant Performers

Bevorzugung natürlicher Produkte gegenüber OTC

Beispiel : Ballaststoffe, Präbiotica, Probiotica, Knoblauch.

Wie sehr damit bereits die bei uns noch strikte Grenze zwischen Lebensmittel und Arzneimittel verwischt wird, läßt sich leicht abschätzen.

Krankheitsbezogene und irreführende Angaben sind generell verboten. Davon unterschieden sind zulassungspflichtige Angaben, die auch gem. § 9 LMG zulassungsfähig sind. Dazu muß in der Regel in einem Dossier die wissenschaftliche Begründung für die Aussage dargelegt werden.

Wir stehen aber vor der immer deutlicher hervortretenden Tatsache, daß Lebensmittel durchaus Substanzen enthalten, die eine arzneiliche Wirkung entfalten.

Autor: o.Univ. Prof. Dr. Werner PFANNHAUSER, Institut für Lebensmittelchemie und -technologie der TU Graz, Petersgasse 12/2, A-8010 GRAZ, e-mail: werner.pfannhauser@tugraz.at



“Eure Lebensmittel seien Eure Arznei und Eure Arzneien Eure Lebensmittel” stellte der griechische Arzt HIPPOKRATES bereits 500 v. Chr. fest.

Deshalb gibt es auch eine sehr verwickelte Debatte über Zulässigkeit sogenannter “gesundheitsbezogener Aussagen”. In Japan sind Funktionelle Lebensmittel inzwischen als eigene Gruppe

zwischen Lebensmittel und Arzneimittel eingestuft. Die US-Lebensmittelbehörde FDA läßt den Nachweis der protektiven Wirkung (z.B. Hafer) und gesundheitsbezogene Angaben bei Gaben bestimmter genau beschriebener Mengen in der Mahlzeit zu.

Auch bei uns gibt es im Handel beispielsweise selenangereicherte Hefe, Holun-

derfarbstoffextrakte als Verzehrprodukt, mit omega-3-Fettsäuren angereicherte Eier und grünen Tee.

Mittlerweile stellt sich verstärkt die Frage, ob es nicht zweckmäßig ist, Obergrenzen für derartige physiologisch wirksame Substanzen zu setzen, um negative Effekte auf die Gesundheit infolge Überdosierung zu vermeiden.