

PRESSEMITTEILUNG

Wenn weniger mehr ist: die Reduktionsstrategie der Lebensmittelindustrie

Riedlingen, 27.02.2019 – Wie viel Zucker soll ins Schokomüsli? Ein Discounter lässt seine Kunden abstimmen und wirbt mit zuckerreduzierten Lebensmitteln. Doch was steckt hinter dieser Aktion und dem geringeren Zuckergehalt? Prof. Dr. Bianca Müller, Studiengangsleiterin Lebensmittelmanagement und -technologie an der SRH Fernhochschule, erklärt, was es mit der Reduktionsstrategie der Lebensmittelbranche auf sich hat.

„Viele Lebensmittel, vor allem auch Fertiggerichte, enthalten eine hohe Menge an verstecktem Fett, Zucker und Salz. Gerade vor dem Hintergrund, dass immer mehr Menschen unter ernährungsmittelbedingten Erkrankungen wie Adipositas, Diabetes mellitus Typ 2 oder Bluthochdruck leiden, ist es nur von Vorteil, wenn das Lebensmittelsortiment gesünder wird,“ erklärt Prof. Müller.

Bei der „Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie: Weniger Zucker, Fett und Salz in Fertigprodukten“ handelt es sich um eine Initiative des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Ziel ist es bis Ende 2025, den Gehalt an Fett – insbesondere den Gehalt an gesättigten und trans-Fettsäuren – sowie an Zucker und Salz zu reduzieren. Dadurch soll der Kaloriengehalt gesenkt und die Nährstoffzusammensetzung verbessert werden. „Im Fokus stehen dabei besonders Lebensmittel, die hauptsächlich auf die Zielgruppe ‚Kinder & Jugendliche‘ ausgerichtet sind. So soll beispielsweise der Zuckergehalt in Frühstückscerealien um mindestens 20% reduziert werden. Erfrischungsgetränke sollen zukünftig 15% und Kinderjoghurts 10% weniger Zucker enthalten. Darüber hinaus soll zum Beispiel der Salzgehalt in Tiefkühlpizzen und in Brot verringert werden,“ so Prof. Müller.

Um die Reduktionsstrategie in der Praxis umsetzen zu können, müssen die Rezepturen verändert werden. Denn häufig erfüllen gerade die Inhaltsstoffe, die reduziert werden sollen, neben den geschmacklichen auch technologische Funktionen. Einige tragen zur mikrobiologischen Stabilisierung der Lebensmittel bei oder sind für die typischen Produkteigenschaften wie zum Beispiel die Färbung, das Volumen oder die Teigbeschaffenheit unverzichtbar. „Es ist also einiges an Entwicklungsarbeit seitens der Forschungsinstitute und Lebensmittelhersteller notwendig, um die gestellten Anforderungen zu erfüllen. Schließlich sollen die neuen Produkte nicht nur gesünder sein, sondern sich auch optisch nicht von den Originalprodukten unterscheiden und mindestens genauso gut schmecken,“ weiß die Lebensmittelexpertin.

In Hinblick auf die Vereinbarung gibt es jedoch auch Kritiker, die bemängeln, dass es sich bei der Vereinbarung nur um eine freiwillige Selbstverpflichtung handelt. Dabei ergeben sich für die Unternehmen auch Vorteile im Hinblick auf die Vermarktung der neuen Produkte. Denn Produkte, bei denen mindestens 30% Zucker oder Fett reduziert wurde, dürfen auch dementsprechend gekennzeichnet werden. „Ein wichtiger Punkt, der nicht außer Acht gelassen werden darf, ist die Verwendung von Ersatzstoffen. Hersteller erfüllen beispielsweise die Anforderungen, wenn sie Zucker durch Zuckeraustauschstoffe ersetzen. Zu bedenken bleibt, dass diese Ersatzstoffe häufig ebenfalls einen nicht zu vernachlässigenden Kaloriengehalt aufweisen. Die positive Wirkung im Hinblick auf die Verringerung von Übergewicht wäre damit hinfällig,“ so Prof. Müller.

Ihr Fazit: „Die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie: Weniger Zucker, Fett und Salz in Fertigprodukten ist sicherlich ein Schritt in die richtige Richtung. Ob die Initiative jedoch nachhaltigen Erfolg hat, wird sich erst in den nächsten Jahren zeigen. Wichtig ist, dass die Verbraucher miteinbezogen werden, denn entscheidend ist auch, dass die neuen Produkte angenommen werden.“

Das Bild ist bei Nennung der Quelle (SRH Fernhochschule) zum Abdruck freigegeben.

Bildunterschrift: Prof. Dr. Bianca Müller, Studiengangsleiterin Lebensmittelmanagement und -technologie an der SRH Fernhochschule

SRH Fernhochschule – The Mobile University

Die staatlich anerkannte SRH Fernhochschule – The Mobile University ist spezialisiert auf berufsbegleitendes Studieren. Als Qualitätsführer im Fernstudium bietet sie seit über 20 Jahren ein flexibles und individualisierbares Studium parallel zu Beruf, Ausbildung, Handicap, Leistungssport oder Familie. Die persönliche Betreuung und zahlreiche Mobile Learning-Elementen ermöglichen ein orts- und zeitunabhängiges Studium, das sich optimal in jede spezifische Lebenssituation integrieren lässt. Ihr Studienangebot umfasst Bachelor- und Master-Studiengänge sowie Hochschul-Zertifikate in den Bereichen Wirtschaft & Management, Psychologie & Gesundheit und Naturwissenschaft & Technologie. Derzeit sind an der Hochschule über 4.300 Studierende immatrikuliert.

Ansprechpartnerin:

Amelie Möller

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Lange Straße 19

88499 Riedlingen

www.mobile-university.de

Telefon: + 49 (0) 7371 9315-184

Telefax: + 49 (0) 7371 9315-115

E-Mail: amelie.moeller@mobile-university.de