



Baden-Württemberg.de

📅 21.08.2017

VERBRAUCHERSCHUTZ

Gemüsechips oft zu fettig und zu salzig



© Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart

Gemüsechips – als vermeintlich gesunde Alternative zu herkömmlichen Kartoffelchips – erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Das Chemische- und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart hat jetzt festgestellt, dass die Gemüsealternativen vor allem bei den Salz- und Fettgehalten sowie bei unerwünschtem Acrylamid oftmals keine Vorteile gegenüber der Kartoffelvariante bieten.

„Viele Menschen, die sich gesundheitsbewusst ernähren möchten, sehen seit geraumer Zeit in Gemüsechips grundsätzlich eine gute Alternative zu herkömmlichen Kartoffelchips. Mit Blick auf die von unseren Lebensmittelchemikern nachgewiesenen Inhaltsstoffen in 56 Gemüsechips-Proben ist dies ein Trugschluss“, sagte der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk. Vor allem bei den Salz- und Fettgehalten sowie bei unerwünschtem Acrylamid würden die Gemüsealternativen oftmals keine Vorteile gegenüber der Kartoffelvariante bieten.

Das Chemische- und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart (CVUA) habe im ersten Halbjahr 2017 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung Gemüsechips auf ihre Zusammensetzung, auf

Zusatzstoffe sowie auf Acrylamid und unerwünschte Metallrückstände untersucht.

„Gemüsechips bestehen zu etwa einem Drittel aus Fett und liefern rund 500 Kilokalorien pro 100 Gramm. Dies ist nur geringfügig weniger als in herkömmlichen Kartoffelchips. Damit stellen sie keine gesunde Alternative dar. Auch auf Grund des Salzgehalts von durchschnittlich 1,5 Prozent sollten Gemüsechips nur ein gelegentlicher Snack bleiben“, sagte der Minister. Beim Kauf dieser Produkte sei in jedem Fall ein Blick auf das Zutatenverzeichnis und die Nährwertangaben zu werfen. „Es gibt auch Produkte ganz ohne Fett, die nicht frittiert, sondern gebacken oder wie Apfelringe getrocknet werden“, erklärte Hauk.

Problemstoff Acrylamid

„Besonders der Gehalt an Acrylamid war bei den Untersuchungen wenig erfreulich. Der als ‚wahrscheinlich krebserregend beim Menschen‘ eingestufte Problemstoff entsteht beim Erhitzen, vor allem beim Frittieren oder Rösten, von sehr wasserarmen Lebensmitteln, die Zucker und die Aminosäure Asparagin enthalten“, sagte der Minister. Bei den Untersuchungen habe sich eine große Schwankungsbreite zwischen den einzelnen Produkten gezeigt. Bei acht Proben sei der Richtwert von 1000 Mikrogramm pro Kilogramm überschritten worden, der für Kartoffelchips festgelegt sei und als Vergleich herangezogen wurde. Weitere 18 Proben hätten die Gehalte zwischen 500 und 1000 Mikrogramm pro Kilogramm aufgewiesen. „Süßkartoffeln sind wohl in erster Linie verantwortlich für die hohen Acrylamidgehalte. Der höchste Gehalt an Acrylamid wurde in einer Chips-Mischung aus Süßkartoffeln, Pastinaken und roter Bete festgestellt. Er betrug 1700 Mikrogramm pro Kilogramm“, sagte Hauk.

„Wir werden den Bund und die Länder über unsere Untersuchungsergebnisse informieren. Die Lebensmittelwirtschaft muss auch hier Minimierungsstrategien entwickeln, die in der Vergangenheit bei Produkten wie Kartoffelchips oder Pommes Frites bereits eine große Wirkung gezeigt haben“, betonte Hauk.

Erfreulich sei, dass das CVUA Stuttgart in keiner der Proben Zusatzstoffe wie Farbstoffe, Konservierungsmittel oder Schwefeldioxid habe finden können. Auch Schwermetallrückstände seien in keiner der Proben nachweisbar gewesen.

Gemüsechips bestehen meist aus Karotte, Pastinake, Süßkartoffel und Roter Bete – einzeln oder auch in Mischung. Auch Wirsingchips und Grünkohlchips sind im Handel. Das Gemüse werde in dünne Scheiben geschnitten, in Sonnenblumenöl frittiert und anschließend gesalzen.

#Verbraucherschutz

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/beim-kauf-von-gemuese-chips-auf-zutatenverzeichnis-und-naehrwertangaben-achten>