



Baden-Württemberg.de

📅 19.08.2021

VERBRAUCHERSCHUTZ

Untersuchungsergebnisse zur Acrylamidbelastung von Oliven veröffentlicht



© Bildagentur PantherMedia / Iuiscar (YAYMicro)

Bei der Untersuchung von Oliven-Konserven wurden bei geschwärzten Oliven überraschend hohe Gehalte an Acrylamid entdeckt. Eine akute Gesundheitsgefahr ist nicht gegeben, jedoch sollen herstellungsbedingte Kontaminationen in Lebensmitteln möglichst gering sein.

„Acrylamidfunde werden üblicherweise mit Lebensmitteln wie Keksen, Kaffee oder Kartoffelchips in Verbindung gebracht. Deshalb hat der hohe Acrylamid-Gehalt in bestimmten Oliven-Konserven überrascht“, sagte Verbraucherschutzminister [Peter Hauk](#). Im Rahmen eines Untersuchungsprogramms hat das [Chemische und Veterinäruntersuchungsamt \(CVUA\) Stuttgart](#) 74 Proben Oliven in den Jahren 2019 bis 2021 auf ihren Acrylamidgehalt untersucht. Auf dem Markt sind neben unreif geernteten grünen und voll ausgereiften schwarzen Oliven auch geschwärzte Oliven erhältlich.

„In grünen und natürlich gereiften schwarzen Oliven waren nur Acrylamid-Spuren enthalten. Dagegen haben die Sachverständigen in den untersuchten geschwärzten Oliven im Extremfall über 1.000 Mikrogramm pro Kilogramm ($\mu\text{g}/\text{kg}$) ermittelt, im Mittel rund 300 $\mu\text{g}/\text{kg}$. Im Vergleich dazu liegt der Europäische Union(EU)-weit gültige Richtwert für Pommes bei 500 $\mu\text{g}/\text{kg}$ “, erklärte Minister Hauk.

Hoher Acrylamidgehalt durch Oxidationsprozess

Geschwärzte Oliven erhalten ihre dunkle Farbe nicht durch natürliche Reifung am Olivenbaum, sondern durch einen absichtlich herbeigeführten Oxidationsprozess im Verlauf der Entbitterung. Die dunkle Farbe muss durch den Zusatz von Eisensalzen (zum Beispiel Eisen(II)lactat E 585 oder Eisen(II)gluconat E 579) stabilisiert werden, da sie andernfalls während der Lagerung verblasst. „Die so behandelten geschwärzten Oliven weisen meistens eine tief schwarze Farbe auf, während natürlich schwarze Oliven eher dunkelbraun bis braun-violett sind,“ erläuterte der Minister.

Für die zum Teil hohen Acrylamidgehalte in geschwärzten Oliven ist vermutlich der Oxidationsprozess während der Herstellung in Kombination mit der anschließenden Hitzeeinwirkung, zum Beispiel bei der Sterilisation der Konservendosen oder -gläsern, verantwortlich. Die Zugabe der Eisensalze hat dagegen keinen bekannten Einfluss auf den Acrylamidgehalt. Geschwärzte Oliven sind durch die Angabe „geschwärzt“ bei nicht verpackter Ware oder durch die angegebenen Stabilisatoren im Zutatenverzeichnis von verpackter Ware zu erkennen.

Keine akute Gesundheitsgefahr gegeben

„Im Hinblick auf die hohen Acrylamid-Befunde in geschwärzten Oliven lohnt sich somit der Blick auf das Etikett,“ betonte Minister Hauk. Eine akute Gesundheitsgefahr ist durch geschwärzte Oliven nicht gegeben, allerdings sollen herstellungsbedingte Kontaminationen in Lebensmitteln so gering wie möglich enthalten sein. „Das Untersuchungsamt Stuttgart meldet die baden-württembergischen Untersuchungsergebnisse an die [europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit \(EFSA\)](#). Möglicherweise werden auf dieser Basis Richtwerte festgelegt, wie es bereits bei Pommes frites der Fall ist. Baden-Württemberg leistet somit wieder einen Beitrag für einen verbesserten [Verbraucherschutz](#)“, unterstrich Minister Hauk.

Die Früchte des Olivenbaums schmecken extrem bitter und können nicht roh verzehrt werden. Deshalb sind nur verarbeitete und mit verschiedenen Verfahren haltbar gemachte Oliven im Handel. Die enthaltenen Bitterstoffe werden durch verschiedene Verfahren entfernt, zum Beispiel durch Einlegen in Salzlake oder Behandlung mit verdünnter Natronlauge. Die entbitterten Oliven können anschließend in Öl eingelegt, mit Kräutern mariniert oder einfach in Salzlake verpackt werden.

Acrylamid kann Krebsrisiko erhöhen

[Acrylamid](#) wird als „wahrscheinlich krebserregend“ für den Menschen eingestuft. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA stellte in ihrem [Gutachten von 2015](#) fest, dass Acrylamid das potentielle Krebsrisiko für Verbraucher aller Altersgruppen erhöht. Der herstellungsbedingte

Kontaminant sollte daher in Lebensmitteln nach dem as low as reasonable achievable(ALARA)-Prinzip so gering wie möglich enthalten sein.

Das CVUA Stuttgart hat einen ausführlichen Bericht zum durchgeführten Untersuchungsprogramm, das neben dem Acrylamid- auch den Salzgehalt im Fokus hatte, veröffentlicht.

Link dieser Seite:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/untersuchungsergebnisse-zur-acrylamidbelastung-von-oliven-veroeffentlicht/?cHash=c0afd8c43cbee526b30919e6c7239b25&type=98>