

Umstrittener - Farbstoff Canthaxanthin (Info)

Kategorien: Information, Ernährung, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Von Wolfram Schiebener

Anleitung:

Das orange-rote Pigment Canthaxanthin wird als Futtermittelzusatz verwendet um Lebensmittel zu faerben. Vor allem Eidotter und Zuchtlachs erhalten dadurch eine leuchtende Farbe. Wissenschaftliche Studien haben allerdings schon vor Jahren einen Zusammenhang zwischen hoher Canthaxanthin-Aufnahme und Sehstoerungen festgestellt. Augenschmaus auf Kosten des Augenlichts? Nun hat die EU-Kommission endlich reagiert und eine Richtlinie erlassen, die den Canthaxanthin-Gehalt im Futter drastisch einschraenkt.

Ablagerungen in den Augen.

Mit Braeunungspillen fing es an - Canthaxanthin, im Praeparat "Orobronze" in hohen Dosen enthalten, geriet in Verdacht, die Gesundheit zu schaedigen. Kristalline Ablagerungen auf der Netzhaut der Augen wurden nach anhaltender Einnahme des Praeparates entdeckt. Die Untersuchungen ergaben zwar keine unmittelbare Beeintraechtigung der Sehkraft, aber diese Substanz gehoert nun einmal nicht ins menschliche Auge. Langzeitrisiken sind nicht abzuschuetzen. Die Braeunungspille "Orobronze" wurde sicherheitshalber verboten.

Farbpigmente im Huehnerfutter.

Canthaxanthin, das in der Natur in Pilzen und Mikroalgen vorkommt, faerbt nicht nur Menschenhaut dunkler. Man setzt es auch dem Huehnerfutter in Legebatterien zu. Eidotter bekommen so ein kraeftiges Gelb verpasst. Die satte gelbe Farbe wird von Verbrauchern mit guter Qualitaet gleich gesetzt. Bei der Lebensmittelproduktion ist Canthaxanthin deshalb ein beliebter Zusatzstoff.

Durch das Pigment erhaelt auch das Fleisch von Masthaehnchen eine attraktivere Farbe - Stichwort Maishaehnchen. Der Verbraucher denkt dabei an gesundes Koernerfutter, aber mit Natuerlichkeit und Qualitaet hat auch das wenig zu tun.

Canthaxanthin in der Fischzucht.

Das Futter von Zuchtlachs wird in der Regel mit Canthaxanthin angereichert, um so die typische "Lachsfarbe" des Fleisches zu erzielen, aehnlich der des Wildlachs. In freier Wildbahn erhaelt der Fisch seine Farbe durch den Verzehr von Krebsen. Ohne Pigmentzusatz im Futter waere Zuchtlachs blass. Auch manche seiner wilden Kollegen in Gewaessern, in denen rote Schalentiere rar sind, sind weniger intensiv gefaerbt. Beim Lachs steckte urspruenglich wenigstens ein biologischer Sinn hinter der kuenstlichen Pigmentierung - sie schuetzt die Jungfische in den Fluessen vor UV-Strahlen.

Sogar Forellen, die als Suesswasserfische von Natur aus helles Fleisch haben, werden zuweilen mit Canthaxanthin gefuettert - ein reines Marketinginstrument. Die so genannte Lachsforelle hat zwar ein besseres Image beim Verbraucher, schmeckt aber nicht besser als

Umstrittener - Farbstoff Canthaxanthin (Info)

(Fortsetzung)

ihre blasse Schwester.

EU greift ein.

Die Europaeische Union hat nun aufgrund von bedenklichen Untersuchungsergebnissen einer Fachkommission die Grenzwerte fuer Canthaxanthin in Futtermitteln drastisch gesenkt. Dazu die Sprecherin der Kommission fuer Verbraucherschutz, Beate Gminder: "Wir haben beschlossen, dass der Zusatz, der erlaubt ist im Futter der Fische und der Huehnchen, soweit reduziert werden sollte, dass die Farbe noch immer schoen aussieht, aber dass es auf jeden Fall keinerlei Risiken fuer den Verbraucher gibt. Canthaxanthin wird ja letztlich aus rein kosmetischen Gruenden dem Futter von Huehnchen und von Fischen beigefuegt. Wir denken aber, in einem Fall, wo dieses Canthaxanthin der Tiergesundheit nicht hilft, ist es einfach nicht notwendig."

Statt bis zu 80 Milligramm Canthaxanthin je Kilogramm Futtermittel sind nun maximal 25 Milligramm bei Lachsen und Masthaehnchen sowie 8 Milligramm bei Legehennen erlaubt. Ab 1. Dezember 2003 sind diese Grenzwerte in allen EU-Staaten verbindlich.

Unschaedliche Pigmente.

Fuer die Futtermittelhersteller gibt es unbedenkliche Alternativen, beispielsweise das Pigment Astaxanthin, das aus Krebstierschalen gewonnen wird. Im Fleisch von manchen Wildlachsen kommt dieser Stoff natuerlicher Weise bereits in relativ hohen Mengen vor.

Ein Futterhersteller fuer irischen Biolachs benutzt ein anderes Pigment: In seiner speziellen Biofuttermischung wird ein Farbstoff aus Hefe verwendet, der als voellig unschaedlich gilt. Er ist allerdings auch deutlich teurer.

Link:

* Lachs: Augenschmaus auf Kosten des Augenlichts? EU-Kommission beschliesst neue Vorschriften fuer Farbstoff als Futtermittelzusatz (Pressemitteilung der Europaeischen Union vom 27. Januar 2003) http://europa.eu.int/rapid/start/cgi/guesten.ksh?p_action.gettxt=gt&doc=IP/03/123|0|RAPID&lg=DE&display