



BIO VOM FEINSTEN.

PRESSEMITTEILUNG

NEUES FORSCHUNGSPROJEKT FÜR MEHR GESUNDHEIT

BYODO UND FRAUNHOFER-INSTITUT FORSCHEN

Mühdorf, Freising – Immer wieder beschäftigt Verbrauchertests, Behörden, Verbände und Industrie die Kontamination von Weichmachern in unseren Lebensmittel. Dr. Martin Schlummer (Fraunhofer IVV) und Dr. Karin Huber (Qualitätsmanagement, Byodo Naturkost GmbH) erforschten in einem gemeinsamen Projekt die Quellen für Weichmacher in ölhaltigen Lebensmitteln.

Federführend forschten die Byodo Naturkost GmbH sowie das Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung eingehend am Thema „Weichmacher in ölhaltigen Naturkostlebensmitteln – Quellen-Identifikation zur Ableitung von Minimierungs- und Vermeidungsstrategien“. Nach über einem Jahr intensiver Forschungsarbeit mit Ölen und ölhaltigen Lebensmitteln aus kontrolliert ökologischem Anbau – gefördert im Rahmen der Bayerischen Forschungsinitiative des Bayerischen StMELF: Bayfood – stehen nun die Ergebnisse zur Verfügung.

Die ermittelten Weichmacherkonzentrationen haben gezeigt, dass die einzelnen Produktionsschritte dem Stand der Technik entsprechen und die Produktionsanlagen nicht als Hauptquelle zu nennen sind. Weichmacher sind bereits in der Rohware zu finden. Die Wissenschaftler gehen davon aus, dass es sich um Immissionen aus der Luft handelt und raten in einem fortführenden Projekt weiter in die Ursachenforschung zu gehen. Grundsätzlich wurden durchwegs keine Werte gefunden, die ein Problem für Mensch und Gesundheit darstellen.

Für die Lösung der Problematik von Weichmachern, die aus Twist-off Deckeln in ölhaltige Lebensmittel migrieren können, gibt es erste Ansätze seitens der Deckelindustrie: Die Verwendung eines Alternativ-Materials. Aktuell stehen diese Deckel jedoch noch nicht flächendeckend und für alle Herstellungs-Methoden zur Verfügung. Auch hier empfiehlt das Fraunhofer IVV weiter in die Forschung dieser und innovativer Materialien zu investieren.

„Für unsere Produkte steht die Qualität an erster Stelle. Die Ergebnisse aus dem Forschungsprojekt sind für uns sehr erfreulich, da sie klar aufzeigen, dass unsere Produktionskette passt. Es zeigt auch, wie wichtig die detaillierte Arbeit der Qualitätssicherung ist“, so Dr. Karin Huber in der Abschlusspräsentation des Projektes.

Gut zu wissen:



BIO VOM FEINSTEN.

"Was sind Weichmacher?"

Weichmacher sind Stoffe, die Kunststoffen zugesetzt werden, damit diese weich oder geschmeidig werden. Sie werden z.B. bei Schläuchen, Behälter, Gummidichtungen oder Deckeldichtungen eingesetzt.

Mit der Zeit migrieren die Weichmacher wieder aus den Kunststoffen heraus; entweder in die Luft oder aber auch in die Lebensmittel mit denen sie in Kontakt sind.

Manche Weichmacher sind für die Gesundheit des Menschen völlig unschädlich, bei anderen wird vermutet, dass sie krebserzeugend sind oder hormonartige Wirkungen haben.

Die Byodo Naturkost GmbH wurde im Jahr 1985 gegründet und ist bis heute ein inhabergeführtes Unternehmen, das ausschließlich Bio-Lebensmittel führt. Kernstück der Firmenphilosophie ist „der gemeinsame Weg“, wie der Firmenname frei aus dem Japanischen übersetzt auch bedeutet. Die Firma beliefert exklusiv den Naturkost-Fachhandel mit der Bio Feinkostmarke Byodo sowie Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung mit der Marke Byodo CateringLine. Aktuell beschäftigt das Unternehmen, mit Standort Mühldorf / Inn, 32 Mitarbeiter und erzielte im Jahr 2010 einen Umsatz von ca. 11 Mio. €. Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage www.byodo.de.

Ihre Ansprechpartnerin:

Byodo Naturkost GmbH
Sandra Linner – Leitung Marketing / PR
Tel.: 08631/3629-29
E-Mail: linner@byodo.de

Abdruck frei – Belegexemplar erbeten