



Dr. Markus Niederer

Chips und Snacks

Transfettsäuren, Fettsäuren und Gesamtfett

Anzahl untersuchte Proben: 50

Anzahl beanstandete Proben: 9 (18 %)

Beanstandungsgründe: fehlerhafter Deklaration der Fettsäuren oder des Fettgehalts



Ausgangslage

Transfettsäuren können bei industriell gehärteten Pflanzenfetten entstehen. Studien belegen, dass eine erhöhte Aufnahme von Transfettsäuren den Gehalt an LDL-Cholesterin (Low Density Lipoprotein – das "schlechte" Cholesterin) im Blut steigert, wodurch das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen zunimmt. Deshalb wurde der zulässige Gehalt von Transfettsäuren in Produkten mit pflanzlichen Ölen und Fetten auf ein unbedenkliches Niveau limitiert.

Zusätzlich müssen zur Information der Konsumenten der Fettgehalt und die gesättigten Fettsäuren auf der Verpackung aufgelistet sein.

Untersuchungsziele

Ziel dieser Kampagne war die Überprüfung von Chips und diversen Snacks bezüglich der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Insbesondere wurden der Transfettgehalt und der deklarierte Gehalt von Fett und Fettsäuren überprüft.

Gesetzliche Grundlagen

- Der Transfettgehalt in Lebensmitteln, bezogen auf den pflanzlichen Fettanteil, ist auf maximal 2 g/100g (2 %) limitiert (Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz VLpH Art. 6).
- Gemäss Art. 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) müssen sämtliche Angaben auf der Verpackung den Tatsachen entsprechen.

Probenbeschreibung

Die Auswahl der Proben beschränkte sich auf Produkte, welche ausschliesslich pflanzliche Öle und Fette enthalten. Die Proben wurden sowohl bei Grossverteilern als auch bei kleineren Lebensmittelshops in Basel erhoben.

Proben	Herkunft	Anzahl
Chips	Schweiz (8), Belgien (3), Österreich (3), Spanien (3), Ekuador (2), Frankreich (2), Niederlande (2), Irland (1), Italien (1), Kolumbien (1), Serbien (1), Sri Lanka (1), Taiwan (1), Thailand (1), EU (1)	31
Snacks	Türkei (3), Belgien (2), Portugal (2), Deutschland (1), Frankreich (1), Grossbritannien (1), Irland (1), Korea (1), Mazedonien (1), Polen (1), Österreich (1), Spanien (1), Sri Lanka (1), Schweiz (1), EU (1)	19
Total		50

Prüfverfahren

Zum Nachweis der verschiedenen Fettsäuren im Produkt und des Gesamtfetts wurde die Fettsäureverteilung bestimmt. Dazu wurden die Proben mit einem geeigneten Lösemittel extrahiert, die Triglyceride unter alkalischen Bedingungen zu Fettsäuremethylester umgeestert und mittels Gaschromatographie analysiert.

Ergebnisse

Chips (31 Proben)	Mittelwert	Bereich
Transfettsäuren (g/100g pflanz. Fett)	0,4	0,1 bis 1,23
Gesättigte Fettsäuren (g/100g Probe)	4,5	1,0 bis 13,9
Einfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g Probe)	18,5	7,2 bis 30,3
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g Probe)	5,9	1,6 bis 30,5
Fettgehalt (g/100g Probe)	29,4	17,3 bis 47,6

Snacks (19 Proben)	Mittelwert	Bereich
Transfettsäuren (g/100g pflanz. Fett)	0,4	0,1 bis 1,15
Gesättigte Fettsäuren (g/100g Probe)	5,2	0,5 bis 21,3
Einfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g Probe)	14,4	3,9 bis 28,5
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g Probe)	6,2	0,6 bis 15,6
Fettgehalt (g/100g Probe)	26,3	7,0 bis 47,4

- Neun Proben (18 %) mussten wegen fehlerhafter Deklaration der Fettsäuren oder des Fettgehalts beanstandet werden. Der Produzent bzw. Importeur musste die Analysekosten übernehmen und veranlassen, dass die Deklaration gesetzeskonform korrigiert wird.
- Die übrigen Chips und Snacks waren in Ordnung. Der erlaubte Transfettgehalt von maximal 2g/100g pflanzliches Fett wurde nie überschritten.

Massnahmen

Aufgrund der Tatsache, dass 18 % der Produkte bezüglich der Fettdeklaration Mängel aufwiesen, werden wir auch in Zukunft Überprüfungen vornehmen.