

Schadstoffe im Lebensmittel – Teil 1: Schimmelpilze

Stolberg, den 20. August 2007: Schimmel ist ein natürlicher Teil unserer Umwelt und normalerweise harmlos. Jedoch ist Vorsicht bei kontaminierten Lebensmitteln geboten, denn die Stoffwechselabbauprodukte dieser Mikroorganismen können beim Menschen die Entstehung von Krankheiten begünstigen oder sogar bestimmte Erkrankungen auslösen, so heute Diplom Ernährungswissenschaftlerin Vera Rickmann von VISION Druckmedien aus Stolberg. Schimmelpilze vermehren sich durch Sporen, die über die Luft verbreitet werden. Sie bilden, sobald sie auf ein Lebensmittel treffen, farblose Zellfäden, die so genannten Hyphen. Oftmals befindet sich nur ein kleiner Schimmel-Anteil an der Oberfläche. Allerdings beschränken sie sich nicht nur auf den sichtbaren Bereich – denn Schimmelpilze können ungesehen weite Zonen eines Lebensmittels befallen. Zu den am häufigsten auftretenden Schimmelpilzgiften in Lebensmitteln zählen Aflatoxine, Ochratoxine und Patulin. Die wichtigsten Aflatoxinbildner sind *Aspergillus flavus* und *parasiticus*. Sie befallen vor allem Nahrungsmittel, die aus feucht-warmen Ländern stammen. Somit können Mandeln, Erdnüsse aber auch Getreide davon betroffen werden. Der Grenzwert von Aflatoxine in Lebensmittel liegt in Deutschland bei 4 µg je Kilogramm Lebensmittel. Um eine Übertragung auf den Menschen über Fleisch- und Milchprodukte zu verhindern, werden auch Tierfuttermittel auf Schimmel untersucht. Ochratoxine sind oftmals in Kaffee zu finden und stehen im Verdacht, die Nieren und das Immunsystem zu schädigen. Aber auch das Schimmelpilzgift Patulin, das vor allem in fauligem Obst und Gemüse vorkommt, soll die Entstehung von Krebs begünstigen sowie den Embryo während der Schwangerschaft schädigen. Wichtig scheint, dass bereits verschimmelte Lebensmittel sofort entsorgt werden sollten. Nichtsdestotrotz können Schimmelpilze dem Menschen aber auch von Nutzen sein, wie zum Beispiel bei der Herstellung bestimmter Käsesorten. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.vision-druckmedien.de, Werbeagentur Aachen.



Nicht alle Schimmelpilze sind giftig