

Milch-, Joghurt-, Buttermilch- und Molkendricks / Proteingehalt, Fettgehalt, Süsstoffe und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 23

beanstandet: 3

Beanstandungsgründe:

Fettgehalt (3)

Ausgangslage

Milch-, Joghurt-, Buttermilch- und Molkendricks sehen heutzutage nicht mehr so fade aus wie auf der Abbildung. Die Packungsaufmachungen sind bunt und modern gestylt. Die Drinks sind oft angereichert mit Fruchtsäften, pro- und/oder prebiotischen Zutaten, Vitaminen, Mineralstoffen und vielem mehr. Die flüssigen Milchprodukte sind meist gezuckert oder mit Süsstoffen gesüsst und enthalten zur geschmacklichen Verbesserung Aromen. Beliebt sind auch die vielen Produkte, welche mit reduziertem Fettgehalt angeboten werden. Die Vielfalt ist so gross wie noch nie!



Untersuchungsziele

Das Ziel der Kampagne war die Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften bezüglich Deklaration der Süsstoffe, des Protein- und Fettgehaltes.

Gesetzliche Grundlagen

Wie für alle anderen Lebensmittel gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften gemäss Art. 22 der Lebensmittelverordnung (LMV). Selbstverständlich haben die Angaben den Tatsachen zu entsprechen (LMV Art. 19).

Probenbeschreibung

Die in 5 verschiedenen Geschäften erhobenen Produkte wurden in erster Linie im Inland (21), aber auch in Frankreich (1) und Deutschland (1) produziert. Die Zutaten von 2 Proben stammten aus biologischem Anbau.

Prüfverfahren

Das Kjeldahl-Verfahren wurde zur Quantifizierung des Proteinanteils angewandt. Zur Bestimmung des Fettgehalts wurden die Proben mit Salzsäure in Gegenwart von Toluol aufgeschlossen und das Fett zugleich extrahiert. Ein Aliquot der organischen Phase wurde im Stickstoffstrom eingedampft und der Fettrückstand gewogen. Die Süsstoffe wurden mit HPLC und PDA-Detektion nachgewiesen.

Ergebnisse

- Die **Proteingehalte** entsprachen der Deklaration. Sie lagen im Bereich von 0.2 bis 3.5 %.
- Bei 2 Proben war der **Fettgehalt** um 100 % höher als angegeben; bei einer Probe gar 200 % höher als angegeben. Die Fettgehalte der Produkte waren jedoch allgemein sehr tief. Sie lagen in einem Bereich von 0.1 bis 0.6 %. Dies erklärt auch die tiefen Kaloriengehalte. Sie lagen im Bereich von nur 26 bis 89 kcal/100 g.
- Proben ohne Zucker werden oft mit **Süsstoffen** gesüsst. Die Zusatzstoffe Acesulfam-K, Saccharin und Aspartam wurden bei Anwesenheit immer zuverlässig deklariert.
- Erfreulicherweise entsprachen auch die **Deklarationen** den gesetzlichen Anforderungen.

Schlussfolgerungen

Aufgrund der zufriedenstellenden Ergebnisse drängen sich in der nächsten Zukunft keine weitere Kontrollen von Produkten dieser Lebensmittelkategorie auf.