

## Kräuterbutter / Milchfettgehalt und Fremdfett

Anzahl untersuchte Proben: 10      beanstandet: 0

### Ausgangslage

Ernährungsphysiologisch gibt es durchaus Gründe die Margarine der Butter vorzuziehen. Aufgrund seiner besonderen sensorischen Eigenschaften bevorzugen viele Konsumenten trotzdem Butter. Der höhere Preis gegenüber pflanzlichen Fetten kann Produzenten allerdings dazu verleiten, bei der Herstellung von Butterzubereitungen die Butter teilweise oder ganz durch Margarine zu ersetzen.

### Untersuchungsziel

Die Einhaltung des Mindestgehaltes an Milchfett in Kräuterbutter, insbesondere auch aus restauranteigener Produktion, galt es zu überprüfen. Die Verwendung von Fremdfetten sollte ebenfalls aufgedeckt werden.

### Gesetzliche Grundlagen

Gemäss Lebensmittelverordnung (LMV) Art. 64 Abs. 2 ist Kräuterbutter eine Butterzubereitung. Für Butterzubereitungen gilt ab 30. April 2004 neu ein Mindestgehalt an Milchfett von 620 g/kg. Bis zu diesem Zeitpunkt gilt im Rahmen der Übergangsfrist der bisherige Mindestmilchfettgehalt von 510 g/kg.

Der Zusatz von Fremdfetten zu Butterzubereitungen ist unzulässig.

### Probenbeschreibung

Die Kräuterbutterproben wurden sowohl in Restaurants (6) als auch in Lebensmittelgeschäften (4) erhoben.

### Prüfverfahren

Der Milchfettgehalt im Kräuterbutter wurde nach der Methode 3.7 in Kapitel 7 des Schweizerischen Lebensmittelbuchs (Stand Juli 2000) bestimmt. Dabei werden durch alkalische Transmethylierung der Fettsäureester im Lebensmittel die Fettsäuremethylester (FAME) gebildet, welche anschliessend mittels GC/FID bestimmt werden.

Die Berechnung des Milchfettgehaltes erfolgte primär über den durchschnittlichen Buttersäuregehalt von Milchfett. Zusätzlich wurde eine Auswertung über den gemittelten Responsefaktor von reinem Milchfett durchgeführt. Stimmen beide Resultate innerhalb der natürlichen Schwankung des Buttersäuregehalts in Milchfett überein, so kann davon ausgegangen werden, dass kein Fremdfett zugesetzt wurde.

### Ergebnisse und Schlussfolgerung

Erfreulicherweise musste keine Probe beanstandet werden. Erstens lag der Milchfettgehalt bei allen Proben über 620 g/kg und genügte damit bereits den erst ab nächstem Jahr geltenden, höheren Anforderungen, und zweitens wurde kein Fremdfett nachgewiesen.

Die Ergebnisse zeigen, dass für die Kräuterbutterherstellung genügend Butter verwendet wird und auf eine Vermischung mit pflanzlichem Fett verzichtet wird.