

Max Rubner-Institut auf Reduktionskurs - Weniger Zucker, Fette und Salz für mehr Gesundheit

Das Max Rubner-Institut untersucht im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, wie sich Lebensmittel mit weniger Zucker, Fetten und Salz herstellen lassen. Die Forschung zur sogenannten „Reformulierung“ umfasst dabei unter anderem Fragestellungen zur Anwendung neuer Technologien, zur Sicherheit und Haltbarkeit reformulierter Produkte und nicht zuletzt zur ernährungsphysiologischen und geschmacklichen Qualität der „neuen“ Lebensmittel.

„Gerade das vermeintlich Einfache bedarf mitunter anspruchsvoller Forschung, die, wenn sie angewandt wird, im Idealfall das Leben der Menschen wieder einfacher macht. Um etwa Salz zu reduzieren, kann man es in vielen Fällen nicht einfach weglassen, denn Kochsalz sorgt nicht nur für Geschmack, sondern hindert auch Bakterien an der Vermehrung“, erklärt Prof. Pablo Steinberg, Präsident des Instituts. „Deswegen ist unsere aufwändige Forschung die Grundlage dafür, dass am Ende Produkte entstehen können, die Geschmack, Gesundheit und Haltbarkeit vereinen. Aus diesem Grund begleiten wir das BMEL bei der Umsetzung der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie mit unserer gesamten wissenschaftlichen Bandbreite.“

Um den Salzgehalt bei Kochschinken oder Brühwürsten zu verringern, erproben Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler neben dem Einsatz von Salzersatzstoffen auch Stoffe, die die Geschmacksempfindung für den (neben süß, salzig, bitter und sauer) fünften Geschmack „umami“ stimulieren sollen und so das Empfinden der Salzigkeit verstärken. Zudem wird auch bei der Fleischforschung die Hochdrucktechnologie zur Verstärkung des salzigen Geschmacks eingesetzt. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler wollen klären, auf welchem Mechanismus die Wirkung der neuen Technologie beruht.

Damit auch Schnittkäse in Zukunft mit weniger Salz hergestellt werden kann, werden unter anderem spezielle Starter- und Zusatzkulturen mit verstärkter Aromabildung erprobt, die die geschmacklichen Veränderungen durch reduzierten Salzeinsatz kompensieren sollen. Auch beim Käse soll zudem mit Salzersatzstoffen gearbeitet werden. Da Salz beim Käse auch für die Hemmung des Wachstums unerwünschter Bakterien von großer Bedeutung ist, untersuchen die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler diesen Bereich während der Käsereifung intensiv. Am Ende muss ein Produkt dabei heraus kommen, in dem Bakterien, die Lebensmittelinfektionen auslösen, sich nicht vermehren können.

Doch nicht nur hier erarbeitet das Max Rubner-Institut wissenschaftliche Grundlagen zum Thema Reformulierung: das Institut ist auch der wissenschaftliche Berater des Bundesministeriums für Ernährung und Lebensmittel, wenn es darum geht, wie viele Menschen in Deutschland überhaupt übergewichtig sind und welche Personengruppen – Alter, Geschlecht oder soziale Hintergründe – besonders betroffen sind. Das Max Rubner-Institut hat nicht zuletzt evaluiert, welche Maßnahmen besonders geeignet sind, damit Kinder gar nicht erst dick werden. Grundsätzlich kommt naturwissenschaftliche und sozialwissenschaftliche Kompetenz am Max Rubner-Institut zusammen, um somit wissenschaftliche Grundlagen für Entscheidungen seitens der Politik bereitzustellen.

Weitere Informationen:

<http://www.mri.bund.de>