

Audio-PR

20. Juli 2016

Geschmacksverstärker Glutamat: Harmlos oder gefährlich?

Anmoderationsvorschlag: In chinesischen Restaurants ist es zum Beispiel gang und gäbe, dass mit Glutamat gewürzt wird, denn es verleiht den Speisen eine würzige Note. Dieser Geschmacksverstärker ist aber in Verruf geraten, denn die Meinungen sind geteilt, ob er harmlos oder gefährlich ist. Marco Chwalek hat für uns bei einem Lebensmittel-Fachmann nachgefragt:

Sprecher: Glutamat ist ein Naturprodukt. Es kommt auch im menschlichen Körper vor und hilft zum Beispiel beim Auf- und Abbau von Körperzellen. Nach heutigem Wissensstand gilt der geschmacksverstärkende Zusatzstoff Glutamat als unbedenklich. TÜV SÜD-Experte Dr. Andreas Daxenberger erklärt uns, was Glutamat überhaupt ist:

O-Ton Andreas Daxenberger: 10 Sekunden

Glutamat ist das Salz der Glutaminsäure. Das ist eine Aminosäure und Bestandteil von jedem tierischen und pflanzlichen Eiweiß. Als einzelner Stoff ist Glutamat ein Geschmacksverstärker.

Sprecher: In Lebensmitteln wie Sojabrot, Tomaten, Parmesan oder Fleisch kommt Glutamat ganz natürlich vor. Trotzdem hat man Sorge, dass der Geschmacksverstärker in Nahrungsmitteln und Speisen bedenklich ist:

O-Ton Andreas Daxenberger: 13 Sekunden

Glutamat ist ein geprüfter und zugelassener Zusatzstoff. Das Bundesinstitut für Risikobewertung hat keine Bedenken gegen seinen Einsatz. Als Zusatzstoff ist es im Verzeichnis der Zutaten auf den Verpackungen von Lebensmitteln angegeben.

Sprecher: Auch Restaurants und Kantinen sind verpflichtet, die Verwendung von Glutamat zu kennzeichnen. Da fragt man sich: Warum Glutamat bei Lebensmitteln verwendet wird?

O-Ton Andreas Daxenberger: 12 Sekunden

Glutamat selbst hat keinen Eigengeschmack verstärkt aber den Geschmack von Lebensmitteln. Deshalb wird Glutamat zum Beispiel bei vielen Lebensmitteln wie Snacks, Fertiggerichten oder Gewürzzubereitungen eingesetzt.

Abmoderationsvorschlag:

In der heutigen Zeit wird in der industriellen Lebensmittelproduktion aber immer häufiger auf den Einsatz von Glutamat verzichtet, erklärt TÜV SÜD.

FÜR DIE REDAKTEURE:

Ein Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Homepage von TÜV SÜD unter www.tuev-sued.de/audio-pr.

Presse-Kontakt:

Carolin Eckert TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail carolin.eckert@tuev-sued.de Internet www.tuev-sued.de
---	---

2016 wird TÜV SÜD 150 Jahre alt. Als einer der führenden Dienstleister in den Bereichen Prüfung, Begutachtung, Auditierung, Zertifizierung, Schulung und Knowledge Services sorgt TÜV SÜD für Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit. Seit 1866 schützt der technische Dienstleister gemäß seinem Gründungsauftrag Menschen, Umwelt und Sachgüter vor den nachteiligen Auswirkungen der Technik. Die Konzernzentrale hat ihren Sitz in München, weltweit ist das Unternehmen an über 800 Standorten vertreten. TÜV SÜD agiert weltweit mit rund 24.000 Experten aus den verschiedensten Disziplinen, die auf ihren Gebieten als herausragende Experten anerkannt sind. Der technische Dienstleister kombiniert unabhängige und neutrale Kompetenz und langjährige Erfahrung mit wertvollen Brancheninformationen und bietet Unternehmen, Verbrauchern und Umwelt damit echten Mehrwert. TÜV SÜD unterstützt seine Kunden auf der ganzen Welt mit einem umfassenden Leistungsspektrum um Effizienz zu steigern, Kosten zu senken und Risiken beherrschbar zu machen. TÜV SÜD hat sich für die Zukunft zum Ziel gesetzt, Innovation und technologischen Fortschritt maßgeblich zu begleiten. www.tuev-sued.de