

Info-Nr. 08: Die Sicherheit von Süßstoff-Mischungen

10/2009

In Europa und damit in Deutschland sind mittlerweile acht Süßstoffe per EU-Richtlinie für die Verwendung in Lebensmitteln und Tafelsüßen zugelassen: Acesulfam, Aspartam, Cyclamat, Neohesperidin DC, Saccharin, Thaumatin, Sucralose und Aspartam-Acesulfam-Salz. Für weitere Süßstoffe wie beispielsweise Neotam, der zum Teil bereits in anderen Ländern wie den USA und Australien zugelassen ist, sind Anträge auf eine Zulassung von Europa, Japan und Kanada gestellt worden. Im Jahre 2003 hat die Weltgesundheits- und Welternährungsorganisation (FAO/WHO) Neotam anerkannt und in Kürze eine europaweite Zulassung zu erwarten ist.

Dafür, dass es diese Bandbreite an unterschiedlichen Süßstoffen gibt und sie weiter ausgedehnt werden sollte, gibt es gute Gründe: Nicht jeder Süßstoff eignet sich in technologischer Hinsicht gleichermaßen für alle Einsatzbereiche und nicht jeder Süßstoff schmeckt wie der andere – schon gar nicht in unterschiedlichen „Milieus“ wie etwa Fruchtzubereitungen oder Milchprodukten. Deshalb setzt die Lebensmittelindustrie Süßstoffe gut ausgewählt ein, um ihre jeweiligen Vorzüge gezielt zu nutzen. Das gestattet dann den Verbrauchern, unter einer wachsenden Vielzahl von Produkten jene auszuwählen, die ihnen individuell am besten schmecken und bekommen.

Nicht selten finden Speisen und Getränke, die mit mehreren Süßstoffarten zubereitet wurden, beim Verbraucher besonderen Anklang: zum einen aus geschmacklichen Gründen – die Süßqualität und das „Mundgefühl“ werden dadurch oft „runder“ – zum anderen aufgrund rationaler Überlegungen – man konsumiert dann insgesamt nur sehr kleine Mengen der jeweiligen Süßstoffe in der Mischung statt relativ hoher Mengen einer einzelnen Substanz.

Das heißt: man kann sich mehr Süßes gönnen, ohne auch nur in die Nähe der ADI-Werte zu gelangen, die von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) und/oder vom SCF der EU-Kommission – als Garantie für einen lebenslangen Verzehr, Tag für Tag und ohne jedes Gesundheitsrisiko – ermittelt und festgelegt wurden. ADI heißt die weithin bekannte Abkürzung für **A**ceptable **D**aily **I**ntake. Der Gemeinsame Expertenausschuss für Lebensmittel-Zusatzstoffe (JECFA) der WHO und der Welternährungsorganisation (FAO) definiert den ADI folgendermaßen: Der ADI „ist die geschätzte Menge eines Lebensmittel-Zusatzstoffes, berechnet auf das Körpergewicht, die täglich lebenslang ohne Gesundheitsrisiko aufgenommen werden kann“.¹

¹ Environmental Health Criteria 70: Principles for the Safety Assessment of Food Additives and contaminants in Food., Geneva 1987, p. 75

Gesundheitsexperten und Wissenschaftler begrüßen das so genannte Multi-Süßstoff-Konzept, das insbesondere die Süßstoffmischungen empfiehlt - vor allem auch, weil die meisten Süßstoffe in Kombination mit anderen ein synergistisches Potential entwickeln. Das bedeutet: Süßstoffmischungen bringen mehr Süße als die aufsummierte Süßkraft der einzelnen Süßstoffe, die miteinander eingesetzt werden.

Kritiker können beruhigt sein, denn selbstverständlich wird Süßstoffen nur dann die rechtliche Zulassung erteilt, wenn auch die Art und Weise ihrer Verstoffwechslung wissenschaftlich dokumentiert ist. Man weiß, dass die auf dem Markt befindlichen Süßstoffe keinerlei Wechselwirkungen untereinander oder mit anderen Nahrungsbestandteilen haben.²

² Renwick, Andrew, Sweeteners – Safety Assurance and Acceptable Daily Intake, Proceedings 1995 ISA Seminar, Prague