

7. März 2018

So kommt die Farbe in die Lebensmittel und Tipps für bunte Ostereier

Anmoderationsvorschlag: Jeden Tag essen wir eingefärbte Lebensmittel, ohne groß darüber nachzudenken. Da wird die Marmelade genauso aufgehübscht wie die Limonade, denn durch die Färbung sehen sie einfach besser aus. Marco Chwalek hat sich für uns bei einem Lebensmittelexperten erkundigt:

Sprecher: Viele Lebensmittel werden durch Zugabe von Farben optisch aufgewertet und dazu verwenden Hersteller oft färbende Lebensmittel. Damit wir die einzelnen Schritte verstehen, wollen wir vom TÜV SÜD-Experten Dr. Andreas Daxenberger erstmal genau wissen, welche Obst- und Gemüsesorten zu den färbenden Lebensmitteln gehören:

O-Ton Andreas Daxenberger: 20 Sekunden

„Alle Gemüse, Beeren, Wurzelfrüchte oder auch Gewürzpflanzen, die von sich aus eine intensive Farbe haben, zum Beispiel Holunder, Rotkohl, Spinat, Rote Beete oder Safran. Durch mahlen, pressen oder auch filtrieren werden die färbenden Bestandteile gewonnen. Diese können dann anderen Lebensmitteln zur Farbgebung zugegeben werden.“

Sprecher: Viele Hersteller fügen ihren Produkten färbende Lebensmittel bei und nicht synthetische Farbstoffe und das hat seinen Grund:

O-Ton Andreas Daxenberger: 23 Sekunden

„Färbende Lebensmittel sind keine Zusatzstoffe und müssen daher auch nicht als solche im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Sie brauchen damit auch keine rechtliche Zulassung, denn färbende Lebensmittel sind und bleiben während der ganzen Verarbeitung immer Lebensmittel. Färbende Lebensmittel werden nicht wegen ihres Geschmacks zugegeben, sondern nur wegen ihrer Farbe, so macht zum Beispiel Safran den Kuchen gelb.“

Sprecher: Da die Nachfrage groß ist, wird eine breite Palette von Nahrungsmitteln eingefärbt:

O-Ton Andreas Daxenberger: 21 Sekunden

„Das Auge des Verbrauchers isst mit. Mit der Farbe ist eine Geschmackserwartung verbunden, und sogar die Sinneswahrnehmung wird beeinflusst. Gefärbt werden zum Beispiel Getränke, Desserts, Fruchtzubereitungen oder auch Milchprodukte. Übrigens, jetzt zu Ostern eignen sich zum Färben von Eiern zum Beispiel Spinat, Rote Beete oder gelbe Rüben.“

Abmoderationsvorschlag: Damit die Farben leuchtender und intensiver wirken, eignen sich weiße Eier am besten fürs Färben von Ostereiern, rät 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
---	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Rund 24.000 Mitarbeiter sorgen an mehr als 800 Standorten in über 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuev-sued.de