

HANF – neues Superfood?

Lena Stellmacher, staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin, Lidia Oberleitner, Dr. rer. nat., staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin

Hanfprodukte erfreuen sich großer Beliebtheit als Lebensmittel. So lassen sich Hanfsamen, Hanföle und Hanftee inzwischen in vielen Regalen des Einzelhandels finden. Auch weiterverarbeitete Produkte warten auf ihren Konsum: Müsli- und Energieriegel, Frühstückscerealien, Hanfmilch, Hanfbrot, Bier mit Hanföl, Pesto, Brotaufstriche und Desserts. Ein weiterer großer Bereich für den Einsatz von Hanf sind Nahrungsergänzungsmittel. Den Konsumenten erwartet beim Verzehr von Hanfsamen ein nussartiges, herbwürziges Aroma. ^[1,2]

Hanflebensmittel haben ihre gesundheitlichen Reize, zum Beispiel ist Hanfmehl von Natur aus glutenfrei. Das Hanföl besitzt einen ungewöhnlich hohen Anteil von bis zu 80 Prozent an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Dabei liegt das Verhältnis von Omega-6-Fettsäuren zu Omega-3-Fettsäuren im ernährungsphysiologisch optimalen Verhältnis von 3:1. Zum Braten und Frittieren sind Hanföle jedoch nicht geeignet. Hanfprodukte aus den Samen haben häufig hohe Gehalte an B-Vitaminen im Vergleich zu anderen pflanzlichen Lebensmitteln. Auch besitzen die Hanfsamen eine hohe Proteinqualität. ^[2]

Hanf zeichnet sich vor allem durch den Gehalt an Cannabinoiden aus. Lediglich für das delta9-Tetrahydrocannabinol (Δ^9 -THC) ist die psychoaktive Wirkung wissenschaftlich belegt. In Hanfsamen ist naturgemäß kein oder kaum THC zu erwarten. In Produkten, in denen Blätter und Blüten mitverwendet werden, zum Beispiel in Tees und Ölen, können Gehalte an Δ^9 -THC vorhanden sein. Ab einem Δ^9 -THC-Gehalt von 0,2% fallen solche Produkte unter das Betäubungsmittelgesetz und gelten somit nicht mehr als Lebensmittel. Nach Aussage des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ist das Auftreten von psychomotorischen und psychogenen Effekten aufgrund des in Lebensmitteln vorhandenen Δ^9 -THC-Gehaltes nicht



Geschälte Hanfsamen

auszuschließen. Es wird zur Minimierung und Überwachung der Gehalte in Lebensmitteln geraten. ^[2,3]

WESSLING bietet für die Überwachung des Δ^9 -THC-Gehaltes die Laboranalytik mit entsprechender GMP-Zertifizierung an. Diese HPLC-Methode hat den Vorteil, dass zwischen den einzelnen Cannabinoiden beispielsweise Δ^9 -THC, Δ^9 -Tetrahydrocannabinolsäure (THCA) und Cannabidiol (CBD) differenziert werden kann. Zudem ist bei WESSLING eine Analyse der Nährwerte, Fettsäuren und Vitaminen sowie von Rückständen möglich. Durch die enge Kooperation unserer Geschäftsfelder Pharma und Lebensmittel bietet WESSLING seinen Kundinnen und Kunden eine komplette Qualitätskontrolle – von der Hanfpflanze bis zum fertigen hanfhaltigen Lebensmittel – aus einer Hand an.

Quellen:

- [1] BfR Stellungnahme Nr. 034/2018 8. November 2018
- [2] Gültzower Fachgespräche, Band 26, Januar 2008
- [3] EFSA Scientific Opinion, EFSA Journal 2015;13(6):4141

Kontakt:

WESSLING GmbH
Oststraße 7
48341 Altenberge
Telefon: 02505 89-633
E-Mail: food@wessling.de
www.wessling.de