

PRODUKT-LEITLINIE ZUR MINIMIERUNG VON *trans*-FETTSÄUREN IN BACKMARGARINEN, ZIEHMARGARINEN UND KREMMARGARINEN

Diese Leitlinie ist Teil einer Gesamtinitiative zur Minimierung von trans-Fettsäuren (TFA) in Lebensmitteln (siehe Rahmen-Leitlinie zur weiteren Minimierung von nicht-ruminanten trans-Fettsäuren in Lebensmitteln) und wird von folgenden Verbänden getragen:

BUNDESVERBAND DEUTSCHER SCHAUSTELLER
UND MARKTKAUFLEUTE E. V. (BSM)



DER BACKZUTATENVERBAND E. V.



Der Backzutatenverband
Berlin · Wien

DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVER-
BAND E. V. (DEHOGA BUNDESVERBAND)



DEUTSCHER KONDITORENBUND (DKB)



DEUTSCHER SCHAUSTELLER BUND E. V. (DSB)



OID VERBAND DER ÖLSAATENVERARBEITEN-
DEN INDUSTRIE IN DEUTSCHLAND E. V.



VERBAND DER DEUTSCHEN MARGARINE-
INDUSTRIE E. V.



VERBAND DEUTSCHER GROSSBÄCKEREIEN E. V.



ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKER-
HANDWERKS E. V.



TFA können als Bestandteil von pflanzlichen Ölen und Fetten auftreten. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat aktuell festgestellt, dass die TFA-Aufnahme in Deutschland bei einem nennenswerten Anteil der Jugendlichen und jungen Erwachsenen oberhalb des empfohlenen Grenzwertes von 1 % der Nahrungsenergie liegt. Da die TFA-Aufnahme im Zusammenhang mit der Entstehung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen diskutiert wird, sieht das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) Handlungsbedarf, den TFA-Gehalt in betroffenen Lebensmitteln zu reduzieren.

TEIL 1 – BACKMARGARINEN

Backmargarinen werden zur Herstellung von Feinen Backwaren u. a. aus Rührteigen, Mürbeteigen, Hefeteigen verwendet.

Ein Eintrag von TFA in Feine Backwaren kann unter anderem über Backmargarinen erfolgen. Die bislang eingesetzten Backmargarinen beinhalten zum Teil hohe Mengen an TFA. Der Einsatz moderner Öl- und Fetttechnologie erlaubt es jedoch, TFA-arme Backmargarinen herzustellen und damit die TFA-Gehalte in Backmargarinen zu minimieren. Diese modernen, TFA-armen Backmargarinen sind bereits heute am Markt verfügbar.

Da aus technologischer Sicht die Verwendung dieser modernen, TFA-armen Backmargarinen möglich sowie praktikabel ist und sie ernährungsphysiologische Vorteile für den Verbraucher mit sich bringen, werden sie zur Anwendung empfohlen.

Bislang eingesetzte Backmargarinen weisen eine hohe Temperaturtoleranz auf. Die modernen, TFA-armen Varianten verfügen nicht immer über eine solch breite Temperaturtoleranz. Dies bedeutet, dass der Anwender während der Lagerung und Handhabung der Backmargarine auf ein geeignetes Temperaturregime achten muss.

Schulungen und praxisnahe Anwendungsberatung finden über die zeichnenden Verbände und branchenspezifischen Fachschulen statt.

TEIL 2 – ZIEHMARGARINEN

Ziehmargarinen werden zur Herstellung von Gebäcken aus laminierten Teigen wie Blätterteiggebäcke, Plundergebäcke, Croissants verwendet.

Ein Eintrag von TFA in Feine Backwaren aus laminierten Teigen kann unter anderem über Ziehmargarinen erfolgen. Die bislang eingesetzten Ziehmargarinen beinhalten zum Teil hohe Mengen an TFA. Der Einsatz moderner Öl- und Fetttechnologie erlaubt es jedoch, TFA-arme Ziehmargarinen herzustellen und damit die TFA-Gehalte in Gebäcken aus laminierten Teigen zu minimieren. Diese modernen, TFA-armen Ziehmargarinen sind bereits heute am Markt verfügbar.

Die Herstellung von Gebäcken aus laminierten Teigen mit Ziehmargarinen erfordert ein hohes handwerkliches Geschick und ist wegen der Vielfältigkeit der herzustellenden Produkte in der Backstube eine große Herausforderung.

Bislang eingesetzte Ziehmargarinen weisen eine ausgesprochen hohe Temperaturtoleranz und Plastizität auf. Sie sind somit für die handwerkliche Herstellung eines ausgesprochen breiten Produktspektrums einsetzbar.

Bisher verfügbare TFA-ärmere Varianten von Ziehmargarinen verfügen jedoch nicht immer im gleichen Maße über dieses breite Anwendungsspektrum und sind mitunter auf einzelne Produkte zugeschnitten.

Der Anwender sollte darauf achten, die für das herzustellende Produkt geeignete Margarine einzusetzen. Traditionelle Anwendungsparameter (z.B. Temperatur, Teigruhe) müssen gegebenenfalls angepasst werden.

Da aus technologischer Sicht die Verwendung dieser modernen, TFA-armen Ziehmargarinen möglich ist und sie ernährungsphysiologische Vorteile für den Verbraucher mit sich bringen, werden sie zur Anwendung empfohlen.

Schulungen und praxisnahe Anwendungsberatung finden über die zeichnenden Verbände und branchenspezifischen Fachschulen statt.

TEIL 3 – KREMMARGARINEN

Kremmmargarinen werden für Füllungen und Garnierungen von Kuchen und Torten verwendet. Sie führen zu hohem Aufschlagvolumen und guter Standfestigkeit.

Ein Eintrag von TFA in Füllungen und Garnierungen von Kuchen und Torten kann unter anderem über Kremmmargarinen erfolgen. Die bislang eingesetzten Kremmmargarinen beinhalten zum Teil hohe Mengen an TFA.

Der Einsatz moderner Öl- und Fetttechnologie erlaubt es jedoch, TFA-arme Kremmmargarinen herzustellen und damit die TFA-Gehalte in Füllungen und Garnierungen von Kuchen und Torten zu minimieren. Diese modernen, TFA-armen Kremmmargarinen sind bereits heute am Markt verfügbar.

Da aus technologischer Sicht die Verwendung dieser modernen, TFA-armen Kremmmargarinen möglich ist und sie ernährungsphysiologische Vorteile für den Verbraucher mit sich bringen, werden sie zur Anwendung empfohlen.

Schulungen und praxisnahe Anwendungsberatung finden über die zeichnenden Verbände und branchenspezifischen Fachschulen statt.

Mitarbeit:

- > Mirja Beerens, Zentralverband Bäckerhandwerk
- > Gerhard Brankatschk, OVID
- > Bernd Brinkmann, OVID
- > Christof Crone, Backzutatenverband
- > Katja Diekmann, BSM
- > Annette Förster, Margarineverband
- > Helmut Gels, DSB
- > Dr. Susen Gottwald, OVID
- > Werner Hammerschmidt, BSM
- > Wilfried Heimhalt, Margarineverband / Backzutatenverband
- > Dr. Nils Hinrichsen, OVID
- > Dr. Dirk Hisserich, Margarineverband / Backzutatenverband
- > Thomas Hofmann, OVID
- > Otto Kemmer, Konditorenbund
- > Dr. Angela Kohl, BLL
- > Karl-Heinz Legendre, Margarineverband
- > Matthias Meier, DEHOGA Bundesverband
- > Ralf Schaufel, Margarineverband / Backzutatenverband
- > Ina Sieker, Margarineverband / Backzutatenverband