

Mehlwürmer sind als Lebensmittel zugelassen

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) erklärt Mehlwürmer als für den menschlichen Verzehr geeignet.



Das vorläufige **Einverständnis** der EFSA ist ein großer Schritt nach vorn für die Branche. Es wird voraussichtlich den Weg für künftige Zulassungen ebnen, insbesondere für den menschlichen Verzehr von entfettetem Insektenprotein. Dieses stellt wert- und mengenmäßig das größte Marktsegment für menschliche Nahrungsmittel dar - insbesondere in der Sport- und Gesundheitsernährung.

Werbung

Nach der Vorarbeit einer französischen zur **IPIFF**gehörenden Lebensmittel-Arbeitsgruppe und deren Mitgliedern gab die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) am 13. Januar 2021 eine positive Sicherheitsbewertung von Mehlwürmern für die menschliche Ernährung bekannt. Die EFSA kam zu dem Schluss, dass dieses Produkt nach den von der Europäischen Union geforderten Verfahren für neuartige Lebensmittel (EU-Verordnung 2015/2283) sicher für den menschlichen Verzehr ist. Diese positive Entscheidung muss noch von der Generaldirektion Gesundheit der Europäischen Kommission bestätigt werden, die dann die endgültige Genehmigung für die Marktzulassung in der Europäischen Union erteilt.

Essbare Insekten

Ermolaos Ververis, Chemiker und Lebensmittelwissenschaftler bei der EFSA, koordinierte das erste angenommene Gutachten zu Insekten als neuartiges Lebensmittel. Er erklärte: „Insekten sind komplexe Organismen, was die Charakterisierung der Zusammensetzung von aus Insekten gewonnenen Lebensmitteln zu einer Herausforderung macht. Entscheidend ist das Verständnis ihrer Mikrobiologie, wenn man bedenkt, dass das ganze Insekt verzehrt wird.“

Verschiedene aus Insekten gewonnene Lebensmittel werden häufig als Proteinquelle für die Ernährung beworben.

„Zubereitungen aus Insekten können einen hohen Proteingehalt aufweisen, obwohl der tatsächliche Proteingehalt überschätzt werden kann, wenn der Stoff Chitin, ein wesentlicher Bestandteil des Exoskeletts von Insekten, enthalten ist. Da viele Lebensmittelallergien mit Proteinen in Verbindung stehen,

prüfen wir vor allem, ob der Verzehr von Insekten allergische Reaktionen auslösen könnte. Diese können durch die Empfindlichkeit einer Person gegenüber Insektenproteinen, eine Kreuzreaktion mit anderen Allergenen oder durch Restallergene aus Insektenfuttermitteln, z. B. Gluten, verursacht werden.

Es ist eine anspruchsvolle Aufgabe, weil die Qualität und die Verfügbarkeit der Daten variieren und es eine große Vielfalt von Insektenarten gibt.“

Eine Herausforderung

„Dr. Helle Knutsen, Molekularbiologin und Toxikologin, ist Mitglied des EFSA-Expertengremiums für Ernährung und Vorsitzende der EFSA-Arbeitsgruppe für neuartige Lebensmittel. Sie erklärte: „Die Anträge auf Zulassung neuartiger Lebensmittel sind so vielfältig, dass wir für die Bewertung ein breites Spektrum an wissenschaftlichem Fachwissen benötigen: Toxikologie, Chemie und Mikrobiologie, um nur einige zu nennen. Die Zusammensetzung der Arbeitsgruppe spiegelt dies wider, und gemeinsam bilden unsere Wissenschaftler eine erfahrene multidisziplinäre Gruppe. Die zahlreichen Anträge führen zu einer erheblichen Arbeitsbelastung, und die Frist für die Bewertung ist bisweilen knapp, insbesondere wenn in den Anträgen wesentliche wissenschaftliche Daten fehlen. Allerdings ist die Zusammenarbeit zwischen den Experten motivierend, und es freut uns dass wir dazu beitragen, dass unsere Lebensmittel sicher bleiben.“

Zusätzlich zur Bewertung der wissenschaftlichen Risiken

Die Neuerung, Insekten in Lebensmitteln zu verwenden, hat in der Öffentlichkeit und den Medien großes Interesse geweckt. Deshalb sind die wissenschaftlichen Bewertungen der EFSA unerlässlich für die politischen Verantwortlichen, die über die Zulassung dieser Produkte für den EU-Markt entscheiden.

Giovanni Sogari, Sozial- und Verbrauchersforscher an der Universität Parma, erklärte: „Es gibt kognitive Gründe, die aus unseren sozialen und kulturellen Erfahrungen, dem sogenannten ‚Ekel-Faktor‘, herrühren und es für viele Europäer unvorstellbar machen, Insekten zu essen. Mit der Zeit und zunehmender Exposition können sich diese Einstellungen ändern.“

Mario Mazzocchi, Wirtschaftsstatistiker und Professor an der Universität Bologna, erklärte: „Es gibt eindeutige ökologische und wirtschaftliche Vorteile, wenn traditionelle Quellen tierischer Proteine durch solche ersetzt werden, die weniger Futtermittel benötigen, weniger Abfall erzeugen und zu weniger Treibhausgasemissionen führen. Niedrigere Kosten und niedrigere Preise könnten die Lebensmittelsicherheit erhöhen, und die neue Nachfrage eröffnet auch wirtschaftliche Chancen, die sich jedoch auch auf die bestehenden Branchen auswirken könnten.“

Die Wissenschaftler der EFSA werden die zahlreichen Anträge auf Zulassung neuartiger Lebensmittel in ihrer **„To-do-Liste“** weiterhin bewerten, und die Verantwortlichen in Brüssel und den nationalen Hauptstädten werden entscheiden, ob sie in Europa auf den Tisch kommen. Wenn sie wissen, dass die Sicherheit gründlich geprüft wurde, können die Verbraucher letztlich vertrauensvoll darüber entscheiden, was sie essen.

Die europäische Insektenindustrie ist gerüstet

Der Mehlwurm ist weltweit das erste Insekt, das eine positive Unbedenklichkeitsbewertung für den Verzehr durch Menschen erhalten hat. Damit wird anerkannt, dass Mehlwurm-Inhaltsstoffe Premium-Produkte sind, da sie im Vergleich zu anderen Insekten, die nur in Tierfutter verwendet werden, einzigartig lebensmitteltauglich sind. „Dieser Durchbruch ist eine große Leistung. Er belohnt die seit Jahren geleistete Arbeit der gesamten europäischen Insektenindustrie, die sich in dem Branchenverband IPIFF organisiert hat. Wir hoffen, dass diese positive Bewertung die erste von vielen sein wird“, erklärt Antoine Hubert, der CEO von Ynsect.

Ynsect

Ynsect ist der weltweit führende Erzeuger von natürlichen Insektenproteinen und Düngemitteln. Das Next40-Unternehmen, das 2011 im französischen Paris gegründet wurde, wandelt Insekten in hochwertige Inhaltsstoffe für Nahrungsmittel für Haustiere, Fische und Pflanzen um. Ynsect nutzt auf seinen hochmodernen Farmen eine proprietäre Technologie, die durch 260 Patente weltweit geschützt ist, um Molitor-Mehlwürmer in vertikalen Zuchtanlagen heranzuziehen. www.ynsect.com

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at