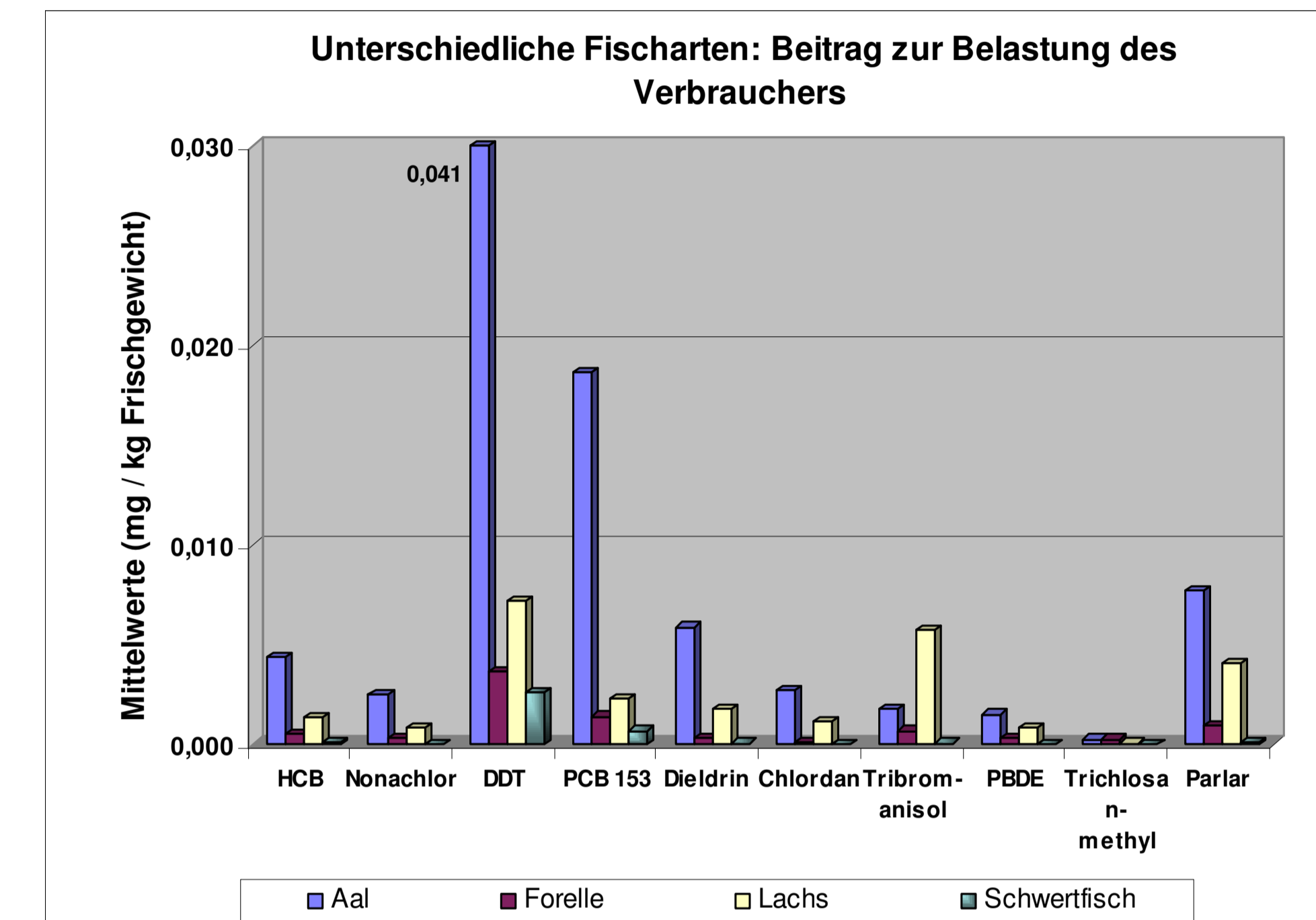


Fische und Fischerzeugnisse

Wieviel Kontaminanten nimmt der Verbraucher auf ?

Mit einem fettreichen Fisch nimmt der Verbraucher deutlich mehr Schadstoffmenge auf als mit einem fettarmen Fisch

DDT ist die Hauptkomponente mit den höchsten mittleren Gehalten bei Aalen und Schwertfisch von je 0,12 mg/kg Fett. Da die Fettgehalte von Schwertfisch unter 10% (Mittelwert: 2,6%), von Aalen jedoch im Mittel bei 32 % liegen, nimmt der Verbraucher bei Verzehr eines fettreichen Fisches absolut deutlich mehr Schadstoffmenge auf als mit einem fettarmen Fisch. So ist die Aufnahmemenge von DDT und PCB beim Aal am höchsten, gefolgt von Toxaphen (Parlar), Dieldrin und HCB. Beim Lachs ergibt sich eine Reihenfolge von DDT zu Tribrom-anisol und Toxaphen (Parlar).



Die Belastung der Aale wird nur noch von Dorschleber übertroffen.

Mit Dorschleber nimmt der Verbraucher sogar bei gleicher Verzehrsmenge 9 mal mehr DDT und 5 mal mehr PCB auf als mit Aal.

Ein besonderer Befund von Heptachloro-1'-methyl-1,2'-Bipyrrole (Q1) ergab sich in einer Probe Schwertfisch aus dem Indischen Ocean. Diese Verbindung gehört zu einer Vielzahl von halogenierten Naturstoffen, die Forschergruppen inzwischen weltweit nicht nur in Fischen sondern auch in Meeressäugern nachweisen. Die halogenierten Stoffe natürlichen Ursprungs reichern sich wohl ebenso wie die industriell erzeugten POPs (persistent organic pollutants) in der Nahrungskette an. Sie kommen vorrangig im Meer vor und werden dort von niederen Organismen wie Algen, Schwämmen und Würmern produziert.

