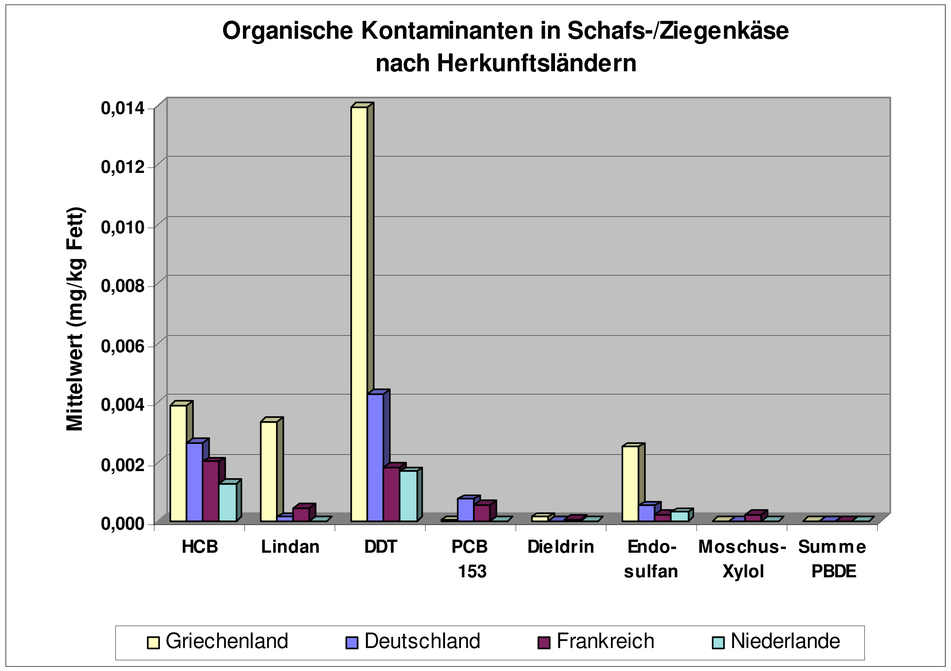
Schadstoffe in Käse

In Milch enthaltene Schadstoffe sammeln sich im Milchfett. Fettreicher Käse ist deshalb ein gut geeignetes Lebensmittel zur Untersuchung der Schadstoffbelastung von Milch

Kuhmilchkäse – die meisten hier untersuchten Produkte stammen aus Deutschland und der Schweiz – zeigt nur geringe Belastungen mit Rückständen an Pestiziden oder mit Kontaminanten. Schaf- oder Ziegenkäse kann, je nach Herkunft, deutlich stärker belastet sein. Hier kommt es gelegentlich zu Höchstmengenüberschreitungen, die u.a. Lindan und DDT betreffen.



Schafs- und Ziegenkäse:
deutliche Unterschiede je nach Herkunft

Bei einer Schwerpunktaktion im Jahr 2008 wurden Käse aus Schaf- oder Ziegenmilch untersucht. Die Betrachtung der Schadstoffbelastung nach Herkunftsländern zeigt eine deutliche Tendenz: während in den westeuropäischen Ländern die langlebigen Organochlorpestizide HCB, Lindan, DDT und Endosulfan schon seit langer Zeit nicht mehr eingesetzt werden und die Rückstandsgehalte langsam zurückgehen, finden sich in den Proben griechischer Herkunft auffällig hohe Gehalte an diesen Stoffen. Vermutlich gibt es hier noch größere Depots in der Umwelt, die sich durch Anreicherung in den tierischen Organismen letztlich in den vom Tier gewonnenen Lebensmitteln wiederfinden. PCBs als typische Industriekontaminanten oder Moschusxylol, früher Bestandteil von kosmetischen Mitteln, treten dagegen eher in den Proben aus den westeuropäischen Ländern auf, wenn auch nur in sehr niedrigen Konzentrationen. Polybromierte Biphenyle waren in keiner einzigen der Käseproben nachweisbar.

Bildnachweis:
© Antje Leißring/PIXELIO www.pixelio.de

Dr. Walter Zachariae / Dr. Karin Kypke / Dr. Björn Hardebusch – Sachgebiet: Pestizide, Kontaminanten in tier. Lebensmitteln –
Juli 2009

Baden-Württemberg