1. Ergänzen Sie den Lückentext!

In der „Novel Foods-Verordnung“ sind Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die vor dem 15. Mai 1997 in der Europäischen Gemeinschaft noch nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden.

**Einteilung der Novel Food in vier Gruppen**

Novel Food sind Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten

1. mit neuer oder gezielt modifizierter primärer Molekularstruktur;

2. die aus Mikroorganismen, Pilzen oder Algen bestehen oder aus diesen isoliert werden;

3. die aus Pflanzen bestehen oder isoliert worden sind und aus Tieren isolierte Lebensmittelzutaten;

4. bei deren Herstellung ein nicht übliches Verfahren angewandt worden ist, was eine bedeutende Veränderung der Zusammensetzung oder der Struktur bewirkt hat.

2. Ordnen Sie die folgenden Lebensmittelbeispiele für den vier Novel Food Gruppen zu:

zu 1.
Salatrim, Abkürzung für engl. „**S**hort **a**nd **l**ong chain **a**cyl **tri**glyceride **m**olecule“ (Kurz- und langkettiges Triacylglycerid-Molekül), ein brennwertreduzierter Fettersatzstoff (6 kcal/g). Hinweis, dass bei Einnahme hoher Mengen (d. h. > 30 g/Tag) Magen-Darm-Beschwerden auftreten können, Hinweis „für Kinder ungeeignet“.

zu 2.
Omega-3 Fettsäuren-Kapseln, Öl aus Mikroalgen, mehrfach ungesättigte Fettsäuren mit günstigem Einfluss auf den Cholesterinspiegel.

- Lycopin, gewonnen aus dem Pilz Blakeslea trispora, als Lebensmittelfarbstoff (E 160d) in Suppen, Saucen, Desserts, Süß- und Backwaren, Antioxidans und Radikalfänger. (Natürlich in der Tomate als sekundärer Pflanzenstoff vorkommend.)

- arachidonsäurereiches Öl, Pilzöl aus dem Pilz Mortierella alpina. Als Zutat in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung. (Arachidonsäure kann der Mensch selbst herstellen z. B. als Baustoff in Gehirnzellmembranen.)

- Dextran, hochmolekulares Biopolysaccharid auf der Basis von Glucose-Einheiten, mit Hilfe von Milchsäurebakterien, Leuconostoc mesenteroides, hergestellt, Zutat als Verdickungsmittel und Stabilisator in Back- und Süßwaren, Getränken und Speiseeis.

zu 3.

getrocknetes Baobab-Fruchtfleisch aus den Früchten des afrikanischen Baobab-Baumes (Das getrocknete Fruchtfleisch des Baobab-Baumes enthält viel Zucker, Vitamine und organische Säuren und ist reich an Pektin.) Zutat in Frucht-Smoothies, Getreideriegeln oder Keksen als Zutat unter der Bezeichnung „Baobab-Fruchtfleisch“.

- Noni-Saft und -Konzentrat aus den Früchten des Noni-Baumes (Morinda citrifolia), Tee aus den Blättern des Noni-Baumes. (Polynesische Seeleute brachten Noni-Bäume vor über 2000 Jahren nach Hawaii, heute findet man die Pflanze auch in vielen Küstenregionen Mittelamerikas und Westindiens sowie auf Madagaskar.)

- Phytosterine, in den pflanzlichen Zellmembranen als chemische Verbindungen, Zutat in Margarine, Joghurt, Milch, Frucht- und Sojagetränken, zur Senkung eines erhöhten Cholesterinspiegels, Herzinfarktschutz

zu 4.

hochdruckpasteurisierte Bananenfruchtzubereitung, Hochdruckpasteurisieren, um unerwünschte Mikroorganismen und Enzyme zu inaktivieren, keine Qualitätsverluste (wie sie bei Anwendung von Hitze auftreten).

- koagulierte Kartoffelproteine, durch ein spezielles Ausfällungsverfahren hergestellte (Koagulation, Ausflockung einer kolloidalen Lösung, Gerinnung von Eiweißen) Kartoffelproteine, Zutat für Salatdressings, Backwaren und glutenfreie Lebensmittel