

Novel Food

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat eine Beschreibung von Novel Food herausgegeben: www.bfr.bund.de/de/novel_foods-215.html aufgerufen am 09.12.14.

Aufgaben

1. Ergänzen Sie den Lückentext!

In der „Novel Foods-Verordnung“ sind Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die ____ dem 15. Mai ____ in der Europäischen Gemeinschaft ____ in ____ für den menschlichen Verzehr ____ verwendet wurden.

Einteilung der Novel Food in vier Gruppen

Novel Food sind Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten,

1. mit ____ oder gezielt modifizierter primärer ____;
2. die aus ____, Pilzen oder ____ bestehen oder aus diesen ____ werden;
3. die aus ____ bestehen oder ____ worden sind und aus Tieren isolierte Lebensmittelzutaten;
4. bei deren ____ ein ____ Verfahren angewandt worden ist, was eine ____ der ____ oder der ____ bewirkt hat.

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

<p>koagulierte Kartoffelproteine</p> <p>spezielles Ausfällungsverfahren lässt die Kartoffelproteine koagulieren, d. h. ausflocken, gerinnen</p> <p>Zutat für Salatdressings, Backwaren und glutenfreie Lebensmittel</p>	<p>Dextran</p> <p>hochmolekulares Biopolysaccharid aus Glucose-Einheiten, mit Hilfe von Milchsäurebakterien hergestellt</p> <p>Zutat als Verdickungsmittel und Stabilisator in Back- und Süßwaren, Getränken und Speiseeis</p>
<p>hochdruckpasteurisierte Bananenfruchtzubereitung</p> <p>hochdruckpasteurisieren, um unerwünschte Mikroorganismen und Enzyme zu inaktivieren, keine Qualitätsverluste</p>	<p>getrocknetes Baobab-Fruchtfleisch aus den Früchten des afrikanischen Baobab-Baumes</p> <p>Zutat in Frucht-Smoothies, Getreideriegeln oder Keksen</p> <p>Bezeichnung „Baobab-Fruchtfleisch“</p>
<p>Noni-Saft und -Konzentrat</p> <p>aus den Früchten des Noni-Baumes (<i>Morinda citrifolia</i>)</p> <p>Tee aus den Blättern des Noni-Baumes</p>	<p>arachidonsäurereiches Öl</p> <p>Pilzöl aus dem Pilz <i>Mortierella alpina</i></p> <p>Zutat in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung</p>
<p>Lycopin</p> <p>aus dem Pilz <i>Blakeslea trispora</i></p> <p>Lebensmittelfarbstoff in Suppen, Saucen, Desserts, Süß- und Backwaren</p> <p>Antioxidans und Radikalfänger</p>	<p>Phytosterine</p> <p>in den pflanzlichen Zellmembranen</p> <p>Zutat in Margarine, Joghurt, Milch, Frucht- und Sojagetränken</p> <p>zur Senkung eines erhöhten Cholesterinspiegels, als Herzinfarktschutz</p>
<p>Omega-3 Fettsäuren-Kapseln</p> <p>Öl aus Mikroalgen, mehrfach ungesättigte Fettsäuren</p> <p>günstiger Einfluss auf den Cholesterinspiegel, als Herzinfarktschutz</p>	<p>Salatrim</p> <p>Abk. für engl. „Short and long chain acyl triglyceride molecule“, kurz- und langkettiges Triacylglycerid-Molekül</p> <p>brennwertreduzierter Fettersatzstoff (6 kcal/g)</p> <p>Warnhinweise: Bei Einnahme hoher Mengen Magen-Darm-Beschwerden und „für Kinder ungeeignet“</p>