

Versteckte Gefahren in Rapsölen: Øko-Test deckt Mängel auf

Øko-Test deckt kontaminierte Rapsöle auf: Rückstände verbotener Pestizide und Mineralöl. Ergebnisse der Untersuchung im Detail.

Verunreinigungen und Schadstoffe in Rapsöl: Øko-Test deckt besorgniserregende Mängel auf

Frankfurt/Main (dpa/tmn) Rapsöl ist ein beliebtes Küchenprodukt, das viele Haushalte zum Braten und Frittieren nutzen, hauptsächlich aufgrund seiner geschmacklichen Neutralität. Die Untersuchung von 30 verschiedenen Rapsölen durch die Zeitschrift "Øko-Test" zeigt jedoch, dass neben wertvollen Fettsäuren auch bedenkliche Stoffe in den Ölen enthalten sein können. Eine alarmierende Entdeckung sind Rückstände eines seit Jahrzehnten verbotenen Pestizids.

Verunreinigungen in Bio-Rapsöl

Ein besonders aufsehenerregender Befund war das Auffinden von Rückständen des Pestizids DDT in einem kaltgepressten Bio-Rapsöl. DDT ist in Deutschland seit 52 Jahren verboten, da es als wahrscheinlich krebserregend eingestuft ist. Der Raps für dieses Öl kam ursprünglich aus Rumänien, wo DDT ebenfalls nicht mehr eingesetzt werden darf. Laut dem Hersteller könnte es sich hierbei um eine Altlast handeln, die möglicherweise durch kontaminierte Böden entstanden ist. Auch wenn die Tester bestätigen, dass von den DDT-Rückständen aktuell keine akute Gesundheitsgefahr ausgehe, werfen diese Ergebnisse Fragen zur Lebensmittelsicherheit auf.

Vielfältige Schadstoffquellen

Drei weitere Produkte wiesen zudem Deltamethrin auf, einen weiteren Wirkstoff, der als potenziell krebserregend gilt. In etwa der Hälfte der getesteten Öle fanden die Tester Rückstände von verschiedenen Pestiziden. Diese Ergebnisse rufen nach intensiveren Kontrollen und eine genauere Betrachtung der Anbaubedingungen im Rapsanbau.

Gesundheitsrisiken durch Transfette und Mineralöle

Doch nicht nur Rückstände von Pflanzenschutzmitteln sind ein Problem. Zwei der raffinierten Rapsöle überschreiten die zulässige Grenzwertmenge von Transfetten, was das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhen kann. Die Tester wiesen ausdrücklich darauf hin, dass die Produkte zwar verkauft werden dürfen, dennoch wäre eine Reduzierung dieser ungesunden Fette wünschenswert.

Zusätzlich sind rund zwei Drittel der untersuchten Rapsöle mit Mineralölbestandteilen verunreinigt, was ebenfalls zu Punktabzügen in der Bewertung führt. Diese Verunreinigungen können durch Kontakt mit Schmierölen während der Ernte und Pressung entstehen.

Testsieger und positive Nachrichten

Inmitten dieser kritischen Befunde gibt es jedoch auch gute Nachrichten: Fünf raffinierte Rapsöle, die sich in den Tests als die günstigsten Produkte auswiesen, erhielten die Note „sehr gut½. Diese Marken, darunter „Bellasan Reines Pflanzenöl aus Raps½ (Aldi) und „Frisan Reines Rapsöl½ (Norma), können für 1,39 Euro pro Liter erworben werden. Dass ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis auch in der öligen Lebensmittelauswahl vorhanden ist, könnte Verbraucher dazu ermutigen, bewusstere Entscheidungen zu treffen.

Fazit: Verantwortungsvoll wählen

Die Ergebnisse der –Øko-Test½-Untersuchung sind ein weiteres Zeichen dafür, dass Konsumenten bei Lebensmitteln besonders aufmerksam sein sollten. Die Aufdeckung von Schadstoffen und Verunreinigungen in häufig konsumierten Produkten wie Rapsöl verdeutlicht die Notwendigkeit für mehr Transparenz und strengere Kontrollen in der Lebensmittelindustrie. Verbraucher haben das Recht auf Sicherheit und Qualität. Das Wissen über die Herkunft und die Inhaltsstoffe gibt ihnen die Möglichkeit, bewusste Kaufentscheidungen zu treffen und zur Verbesserung der Standards beizutragen.

NAG

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de