

Substanzen stehen im Verdacht, Hyperaktivität bei Kindern zu erhöhen

Warnhinweispflicht für Farbstoffe in Süßigkeiten

Magdeburg (rgm). Süßigkeiten wie Bonbons, Lutscher, Kaugummis und Schaumzuckerwaren sind bei Kindern auch wegen ihrer intensiven Farbe beliebt. Einige dieser Farbstoffe, die sogenannten Azofarbstoffe, stehen in der Kritik, da sie sich nachteilig auf die Aktivität und Konzentration von Kindern auswirken können. Ab Juli 2010 müssen Lebensmittel, die diese Farbstoffe enthalten, einen Warnhinweis tragen. Darauf verweist der Infodienst Landwirtschaft-Ernährung-Ländlicher Raum (LEL) Schwäbisch Gmünd.

Seit Ende des 19. Jahrhunderts werden die synthetischen Azofarbstoffe aus Anilin, welches aus Erdöl gewonnen wird, hergestellt.

Bereits 1989 wurde der Azofarbstoff Tartrazin auf Grund

seiner allergieähnlichen Wirkung in Deutschland, Österreich und der Schweiz verboten.

Dieses Verbot wurde vier Jahre später durch eine europaweite einheitliche Regelung für Zusatzstoffe wieder aufgehoben. Untersuchungen der europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) zeigten, dass der Azofarbstoff Rot 2G (E 128) im Körper zu giftigem Anilin umgewandelt wird und das Erbgut schädigen kann. Ein Verbot des Farbstoffes war die Folge. Außerdem wurden die zulässigen täglichen Aufnahmemengen (ADI) für Gelborange S (E110) und Cochenillerot A (E124) herabgesetzt.

Eine englische Studie stellte 2007 fest, dass einige künstliche Farbstoffe die Hyperaktivität von Kindern erhöhen.

Daraufhin bewirkte das Europaparlament eine Änderung der Gesetzeslage.

Ab dem 20. Juli 2010 müssen Lebensmittel mit den Azofarbstoffen Tartrazin (E 102), Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Cochenillerot A (E 124) und Allurarot (E 129) den Warnhinweis „Kann sich nachteilig auf die Aktivität und Konzentration von Kindern auswirken“ tragen. Diese Regelung gilt auch für den umstrittenen Farbstoff Chinolingelb (E 104).

Welche zugelassenen Azofarbstoffe gibt es?

- E 102 Tartrazin
- E 110 Gelborange S
- E 122 Azorubin
- E 123 Amarant
- E 124 Cochenillerot A
- E 129 Allurarot
- E 151 Brillantschwarz
- E 154 Braun FK

- E 155 Braun HT
- E 180 Litholrubin

In Süßigkeiten werden häufig verschiedene Azofarbstoffe kombiniert, so dass regelrecht „Azo-Cocktails“ mit bis zu sechs Farbstoffen enthalten sind. Neben Süßwaren können Azofarbstoffe auch in Schmelzkäse, Keksen, Kuchen, Speiseeis und anderen Lebensmitteln enthalten sein.

Die Farbstoffe finden darüber hinaus Anwendung beim Färben von technischen Fetten, Holz, Papier, Kosmetika und Textilien.

Einige der Farbstoffe werden durch Enzyme zu Anilin, dem krebserregenden Ausgangsstoff, abgebaut. Zudem kann es bei empfindlichen Personen zu einer allergieähnlichen Reaktion kommen. Besonders Personen mit bereits bestehenden Unverträglichkeiten gegen Sa-

licylsäure (in Aspirin) und Benzoesäure (E 210) sind betroffen.

Künstliche Farbstoffe können außerdem die Hyperaktivität von Kindern fördern.

Es geht auch ohne synthetisch hergestellte Farbstoffe. Einige Hersteller verzichten auf die künstlichen Farbstoffe und greifen stattdessen zu färbenden Frucht- und Pflanzenextrakten wie Chlorophyll, Beetenrot, Carotinoiden, Spinatextrakt, Kurkuma, Aronia, Saflor oder Holunder.

Verbraucher sollten beim Kauf von Süßigkeiten und Süßgetränken auf die Zutatenliste und ab 20. Juli auf die Warnhinweise auf der Verpackung achten. Experten raten dazu, Azofarbstoffe zu meiden und statt dessen auf Produkte mit natürlichen Farbstoffen zurückzugreifen.