

Ergebnisse Stichproben - Bisphenol A in Konserven

Marke/Unternehmen	Produkt	Bisphenol A (µg/kg)
Tomaten		
REWE	Tomaten geschält	NN *
Aldi	Tomaten fein gehackt	28,5
Aldi	Ganze Tomaten geschält	NN
Lidl	Tomaten geschält	26,1
EDEKA	Tomaten geschält	9,07
NETTO	Pizzatomaten gehackt	10,7
PENNY	Tomaten-Stücke	NN
Thunfisch		
REWE	Thunfisch-Filets im eigenen Saft	11,4
Aldi	Thunfisch im eigenen Saft	14,0
Lidl	Thunfischfilets im eigenen Saft	11,3
EDEKA	Thunfischfilets im eigenen Saft	NN
NETTO	Thunfischfilets in Sonnenblumenöl	NN
PENNY	Thunfisch im eigenen Saft	24,3
PENNY	Thunfisch in Sonnenblumenöl	13,0
Kokosmilch		
Penny	Kokosmilch Taste of Asia	7,4
REWE	Kokosmilch Cremig	NN
Lidl	Kokosmilch Vitasia	NN
EDEKA	Kokosnussmilch	510
EDEKA	Kokosnussmilch Exotic Food	21,0
Gemüsemais		
Aldi	Sonnen-Mais	NN
Lidl	Gemüsemais, süß	NN
NETTO	Sonnenmais	NN
PENNY	Gemüsemais	9,71
Sauerkraut		
REWE	Champagner-Kraut	NN
Lidl	Weinsauerkraut mild	7,28
EDEKA	Weinsauerkraut pasteurisiert	NN

*Nachweisgrenze: 0,005 mg

Das Probenmaterial wurde in der Zeit zwischen Dezember 2016 und Juni 2017 gesammelt. Die getesteten Konserven stammen allesamt aus Berliner Filialen der Handelsketten REWE, Lidl, Aldi, Netto, Penny und Edeka (Reichelt).

Wir wollten wissen, in welchem Umfang Bisphenol A (BPA) von der Innenbeschichtung der Konservendosen auf den Inhalt übergeht. Der Fokus lag auf Tomaten-, Thunfisch- und Kokosmilch-Konserven, in sehr vielen Haushalten und Restaurants häufig konsumierte Produkte. Dazu haben wir 4 Mais- und 3 Sauerkraut-Konserven testen lassen.

Von den insgesamt 26 Stichproben waren 14 mit dem Hormongift BPA belastet, was einem Anteil von 54 Prozent entspricht. Die niedrigste gemessene Konzentration betrug 7, die höchste 510 Mikrogramm pro Kilogramm ($\mu\text{g}/\text{kg}$).

Bei Thunfisch, Tomaten und Kokosnussmilch war die Quote der Proben mit BPA deutlich höher: Bei diesen Lebensmitteln wurde in rund 74 Prozent der untersuchten Proben BPA nachgewiesen. Fünf von sieben Thunfisch-, vier von sieben Tomaten- und vier von sechs Kokosmilch-Konserven waren belastet.

Quelle dieser Verunreinigungen ist eine in vielen Konservendosen verwendete Innenbeschichtung aus Epoxidharzen. Bisphenol A dient als Grundstoff zur Herstellung dieser speziellen Kunststoffe. Die Chemikalie geht auf die Lebensmittel über und gelangt durch den Verzehr auch in den menschlichen Körper. Faktoren wie der Säuregehalt der konservierten Lebensmittel, Temperaturschwankungen bei der Lagerung und das teils mehrfache Erhitzen der zu Konservierungszwecken beeinflussen das Migrationsverhalten von BPA. Daher ist schwierig vorauszusagen, wie hoch die Belastung durch BPA in Konserven tatsächlich sein kann.

Ein ähnliches Bild ergibt sich aus parallel durchgeführten Tests der österreichischen BUND-Partnerorganisation Global 2000: In 20 von 28 Thunfisch-, 13 von 15 Tomaten- und in allen 4 Kokosnussmilch-Proben wurde BPA nachgewiesen. Am auffälligsten waren die Belastungen bei Kokosnussmilch mit einem Durchschnittswert von 104 Mikrogramm pro Kilogramm ($\mu\text{g}/\text{kg}$), gefolgt von 22 $\mu\text{g}/\text{kg}$ bei Dosentomaten und 17 $\mu\text{g}/\text{kg}$ bei Thunfisch (www.global2000.at/bpa-dosen).

Die betroffenen Handelsketten wurden vom BUND über ihre mit BPA belasteten Produkte informiert und aufgefordert, BPA-haltige Verpackungen in Eigeninitiative durch sichere Alternativen zu ersetzen. Dass es möglich ist, beweist das Beispiel Frankreich, wo BPA-haltige Lebensmittelverpackungen und -Kontaktmaterialien seit Januar 2015 verboten sind. In Japan hat die Industrie nach entsprechenden Warnungen der Gesundheitsbehörde schon vor 20 Jahren freiwillig mit der Substitution BPA-haltiger Konserven begonnen.