



AG Zusatzstoffe Jahresbericht 2025

Obmann: Dr. Bernd Haber, Ruppertsberg

Das Jahr 2025 war ein außergewöhnliches Jahr für die AG Zusatzstoffe der Lebensmittelchemischen Gesellschaft. Neben den regulären Sitzungen im Frühjahr und im Herbst (107. in Präsenz und 108. Sitzung, virtuell), veranstaltete die Arbeitsgruppe ein wissenschaftliches Symposium über Ballaststoffe, das regen Zuspruch fand. Zum Ende des Kalenderjahrs 2025 hatte die AG Zusatzstoffe 22 aktive und 11 korrespondierende Mitglieder sowie einen Gast aus dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat.

Das Highlight des Jahres war die Veranstaltung des wissenschaftlichen Symposiums „**Ballaststoffe – viel mehr als Ballast**“ am 6.3.2025 an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg. Die Veranstaltung war mit ca. 80 Teilnehmern sehr gut besucht und gab einen umfassenden Überblick zur Herstellung und dem Einsatz von Ballaststoffen in Lebensmitteln, ihren ernährungsphysiologischen Eigenschaften, die Anforderungen an die Analytik und Probleme mit den verfügbaren Definitionen und insbesondere zu lebensmittelrechtlichen Abgrenzungsfragen (Ballaststoff/Nährstoff vs. Zusatzstoffeinsatz), die insbesondere auch die Diskussionen in der AG Zusatzstoffe seit Jahren geprägt haben. Wir danken nochmals den hervorragenden Referenten (siehe Abbildung) aus der Forschung, Industrie und Überwachung für ihr Engagement und den umfassenden Überblick in ihren Beiträgen und die ausgesprochen lebhafte und konstruktive Diskussion zum Abschluss der Veranstaltung. Der Tagungsbericht zum Symposium [1] und die Beiträge der Referenten wurden in der Zeitschrift Lebensmittelchemie veröffentlicht [2–7] und stehen somit für die Vertiefung zur Verfügung.

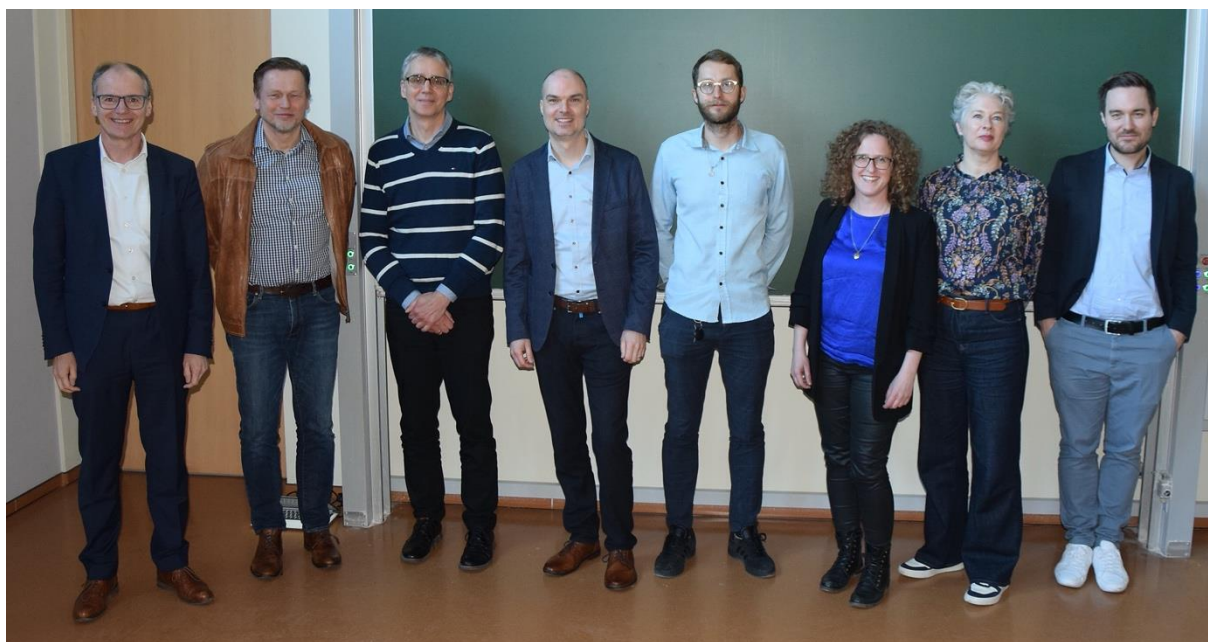


Abbildung: Die Referenten und Moderatoren des wissenschaftlichen Symposiums „Ballaststoffe – viel mehr als Ballast“ am 6.3.2025 (v.l.n.r.): Dr. Bernd Haber (Obmann der AG), Jürgen Sieg (JRS, Rosenberg), Prof. Dr. Mirko Bunzel (KIT, Karlsruhe), Dr. Andreas Nagel (JRS, Rosenberg), Dr. Felix Kerlikowsky (LUH, Hannover), Fr. Dr. Julia Scherb-Forster (LGL Bayern, Oberschleißheim), Fr. Dr. Julia Gelbert (Lebensmittelverband Deutschland, Berlin), Prof. Dr. Daniel Wefers (MLU, Halle). (Bild: Dr. Jörg Häsel)

Darüber hinaus hat sich die Arbeitsgruppe über die Möglichkeiten des **Nachweises von Reaktivfarbstoffen in Lebensmitteln** informiert. Im Rahmen der Frühjahrssitzung am 5.3.2025 am Institut Chemie - Lebensmittelchemie der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg präsentierten Edwin Januschewski vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik, Quakenbrück und Laurenz Küchner von der Universität Braunschweig die Ergebnisse aus ihrer Forschung. 2016 wurden zum ersten Mal nicht zugelassene Reaktivfarbstoffe in Lebensmitteln entdeckt und seither versucht man analytische Methoden zu deren Nachweis zu entwickeln und zu etablieren. Insgesamt gibt es ca. 350 Textilfarbstoffe, die potenziell zur Verfälschung in Lebensmitteln eingesetzt werden könnten. Methodisch fanden eine photometrische Schnellmethode mit chemometrischer Datenanalyse, Fingerprintanalysen mit Hilfe von H-NMR-Techniken und qualitative und quantitative Bestimmung mittels HPLC-ESI-MS/MS Anwendung. Die Ergebnisse aus den H-NMR-Analysen wurde genutzt, um eine Datenbank zu den möglichen Reaktivfarbstoffen aufzubauen. Untersuchte Matrices waren Fruchtkonzentrate und Gewürzextrakte sowie Fleisch- und Wurstwaren.

In der Herbstsitzung wurde u.a. über das Thema **Natürlichkeit von Zusatzstoffen** diskutiert. Auslöser war die Veröffentlichung des ALS zu dem Entscheidungsbaum „Natürlichkeit von Lebensmittelzusatzstoffen“. Es wurde zur Kenntnis genommen, dass der Entscheidungsbaum dabei helfen soll, anhand einheitlicher Kriterien eine Einzelfallentscheidung herbeizuführen, ob ein Lebensmittelzusatzstoff als „natürlich“ ausgelobt werden kann oder nicht. Bei der Anwendung des Entscheidungsbaums auf Einzelbeispiele wurden aber auch Limitierungen festgestellt, die eine wohl überlegte Prüfung unter Einbezug von Gerichtsurteilen, der Wissenschaft und der Verbrauchererwartung verlangt.

Allgemein verfolgt und diskutiert die AG Zusatzstoffe regelmäßig die rechtlichen Entwicklungen bei Lebensmittelzusatzstoffen in der EU. In 2025 waren dies unter anderen die Entwicklungen der Definition von Nanomaterialien und die geplanten Regelungen zu MOSH/MOAH-Grenzwerten bei Lebensmitteln, inklusive Zusatzstoffen. Kommunikationsseitig hat sich die Arbeitsgruppe mit einem Poster bei den 53. Deutschen Lebensmittelchemietagen vom 22.-24. September 2025 in Halle beteiligt und auch ihre Internetpräsenz aktualisiert und neue Inhalte aufgenommen. Ein Besuch lohnt sich:

<https://www.gdch.de/netzwerk-strukturen/fachstrukturen/lebensmittelchemische-gesellschaft/arbeitsgruppen/zusatzstoffe.html>

Literatur:

[1]Häsel, J. (2025) Tagungsbericht II „Ballaststoffe – viel mehr als Ballast, Lebensmittelchemie 79, 90 ff.

- [2] Sieg, J. (2025) Konzentrierte Ballaststoffe anhand des J.-Rettenmaier-Portfolios, Lebensmittelchemie Supplementband, S3-240 ff.
- [3] Bunzel, M. (2025) Können analytische Methoden die chemische Vielfalt von Ballaststoffen abbilden?, Lebensmittelchemie Supplementband, S3-245 ff.
- [4] Nagel, A. (2025) Reformulierung von Lebensmitteln mit extrinsischen Ballaststoffen, Lebensmittelchemie Supplementband, S3-254 ff.
- [5] Kerlikowsky, F. (2025) Ballaststoffe – eine ernährungsphysiologische Betrachtung, Lebensmittelchemie Supplementband, S3-259 ff.
- [6] Scherb-Forster, J. (2025) Pflanzenfaserpräparate für Lebensmittel – Zwischen Zusatzstoff und Nährstoff, Lebensmittelbetrug oder Benefit?, Lebensmittelchemie Supplementband, S3-265 ff.
- [7] Gelbert, J. (2025) Lebensmittelrechtliche Auslegungsfragen aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft, Lebensmittelchemie Supplementband, S3-267.