

Öko-Test: Dosen-Mais stark mit BPA belastet

geschrieben von Redakteur | Juli 11, 2024



Bisphenol A hat eine hormonelle Wirkung – Gefahren auch bezüglich Übergewicht oder Verhaltensauffälligkeiten bei Kindern befürchtet

Öko-Test hat 26 Mal Mais getestet – davon fünf Produkte im Glas und 21 in der Dose. Das beauftragte Labor hat in jedem getesteten Mais, der in Dosen konserviert war, Mengen von Bisphenol A (BPA) gemessen, die die Verbraucherschützer als „stark erhöht“ einstufen.

Die Massenschmikalie Bisphenol A (BPA)

Das Problem: BPA ist eine Massenschmikalie, von der man seit

Langem weiß, dass sie eine hormonelle Wirkung hat und die in der EU offiziell als wahrscheinlich reproduktionstoxisch eingestuft ist. Diskutiert werden auch mögliche andere Gefahren wie ein Zusammenhang mit Übergewicht oder Verhaltensauffälligkeiten bei Kindern. Nach einem Gutachten im vergangenen Jahr befand die Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sogar, dass die Verbindung bereits in winzigen Mengen Auswirkungen auf unser Immunsystem haben könnte. Entsprechend senkte die EFSA die Tagesdosis an Bisphenol A, die sie noch für gesundheitlich vertretbar hält – den sogenannten TDI – drastisch ab. Das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hält diesen TDI für zu streng. Öko-Test orientiert sich aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes am TDI der EFSA. Das Ergebnis: Eine 60 Kilo schwere Person schöpft die tolerierbare Tagesdosis mit allen 21 Dosen-Maiskonserven im Test um ein Vielfaches aus, wenn sie davon nur 50 Gramm pro Tag isst.

BPA trotz „BPA-non-intent“-Dosen

Alle Anbieter der getesteten Dosen-Konserven geben an, dass sie so genannte „BPA-non-intent“-Dosen einsetzen, die innen ohne Verwendung von BPA beschichtet sind. Eine mögliche Erklärung für die gefundenen BPA-Mengen ist, dass BPA aus den äußeren Beschichtungen durch Kreuzkontamination auf die inneren BPA-ni-Beschichtungen übertragen wird. „Das Problem ist kein unbekanntes bei Produkten in der Dose. Die Hersteller müssen sich des Problems Bisphenol A annehmen und Wege finden, wie sie die Chemikalie vermeiden können“, sagt Heike Baier, Öko-Test-Redakteurin.

Die EU-Kommission treibt derzeit ein Verbot von BPA für die Verwendung in Lebensmittelkontaktmaterialien voran. Ein Entwurf für eine entsprechende Verordnung liegt den Mitgliedsstaaten zur Beratung vor. „Eine Entwicklung, die wir sehr begrüßen“, so Baier.

Fünf Bio-Produkte sind „sehr gut“

In puncto Pestizide, Schwermetalle und Schimmelpilzgifte gibt Öko-Test allen Testprodukten grünes Licht. Fünf Bio-Produkte schneiden im Gesamturteil sogar „sehr gut“ ab – allesamt BPA-freie Maiskonserven aus dem Glas.

Weitere Informationen und den aktuellen Test finden Sie unter: [oekotest.de/14739](https://www.oekotest.de/14739)

Der Test ist ab auf der ÖKO-TEST-Website verfügbar und erscheint zusätzlich in der Augustausgabe des ÖKO-TEST-Magazins am 25. Juli 2024.

Quelle: Öko-Test