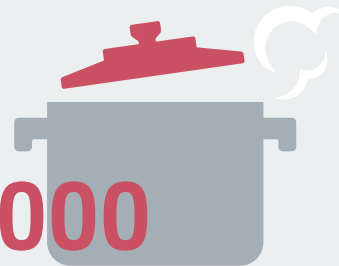


Topfgucker

**Was steckt in unserem Essen?
Antworten sucht die BfR-MEAL-Studie.
Die Studie untersucht in Deutschland zum
ersten Mal großflächig, wie viel von wel-
chen Stoffen in zubereiteten Lebensmitteln
enthalten ist.**

60.000



Rund 60.000 Lebensmittel werden in der Studienküche zu Mahlzeiten verarbeitet, wie sie typischerweise in Deutschland auf den Teller kommen – Kartoffeln beispielsweise zu Kartoffelbrei, Pommes oder Bratkartoffeln. Der Grund: Die Stoffgehalte können sich bei der Zubereitung verändern. Vitamine gehen beim Kochen verloren, bestimmte potenziell gesundheitsgefährdende Stoffe wie Acrylamid entstehen erst bei der Zubereitung – zum Beispiel durch starkes Erhitzen.

90%



Mehr als 90 Prozent der in Deutschland am häufigsten verzehrten Lebensmittel untersucht die Studie. Hinzu kommen selten konsumierte Lebensmittel wie Tintenfisch oder Steinpilze, die besonders hohe Gehalte an unerwünschten Stoffen aufweisen können.

300



Auf **300 Substanzen** untersucht das BfR die verarbeiteten Lebensmittel, darunter sowohl erwünschte Stoffe wie Nährstoffe als auch unerwünschte wie Dioxin.



Mehr als viermal so hohe Methylquecksilbergehalte wurden im geräucherten Thunfisch gegenüber Thunfisch in Konserven nachgewiesen. Das ist eins der ersten Ergebnisse der BfR-MEAL-Studie. Geräucherter Thunfisch kommt in Deutschland jedoch deutlich seltener auf den Tisch als der Thunfisch aus der Dose.

Die Studie liefert Antworten auf die Fragen:

Wie viel steckt von welchen Stoffen in unseren Lebensmitteln?
Sind Lebensmittel je nach Region, Saison oder Anbauweise unterschiedlich belastet?
Wie können Verbraucherinnen und Verbraucher mit der Auswahl der Lebensmittel und ihrer Zubereitung selbst gesundheitliche Risiken minimieren?

Mehr erfahren:
www.bfr-meal-studie.de