

**Leserbrief zu der Arbeit  
von J. Molkentin und D. Precht  
"Determination of trans-  
octadecenoic acids in german  
margarines, shortenings, cooking  
and dietary fats by Ag-TLC/GC"  
Z Ernährungswiss 34:314-317  
(1995)**

Zu der in Z Ernährungswiss 34 (Dez. 1995) veröffentlichten Untersuchung "Determination of trans-octadecenoic acids in german margarines, shortenings, cooking and dietary fats by Ag-TLC/GC" der Autoren J. Molkentin und D. Precht ist folgendes anzumerken:

Die Mittelwertbildung der trans-Fettsäuregehalte (tFs) ohne Berücksichtigung der Marktbedeutung der jeweiligen Produkte vermittelt einen irreführenden Eindruck von der Menge der mit der Nahrung aufgenommenen tFs. Die Einbeziehung einer Reihe von besonders „preiswerten“ Billigangeboten ohne nennenswerte Marktbedeutung z.B. solche auf Basis von gehärtetem Fischöl führte zu den von Molkentin und Precht veröffentlichten „Durchschnittswerten.“ Diese liegen deutlich höher als sich dies aus bereits vorher veröffentlichten Untersuchungsdaten von Steinhart und Pfalzgraf ergibt. Aus diesen geht (Fat Sci Technol 96:42-44) hervor, daß in Deutschland die durchschnittliche tägliche Zufuhr von tFs mit 3,8 g pro Tag im internationalen

Vergleich sehr niedrig liegt und sich wie folgt zusammensetzt:

Nahrungsmittelgruppen und ihr Anteil am trans-Konsum	
Lebensmittel- gruppen	trans-Zufuhr in Gramm pro Tag
Butter, Milch und Milchprodukte	1,2
Margarine	0,9
Snacks, Back- und Süßwaren	0,7
Haushaltsfette	0,6
Fleisch- und Wurstwaren	0,4
<b>Gesamt</b>	<b>3,8</b>

*Quelle:* Steinhart und Pfalzgraf (1994),  
Fat Sci. Technol. 96:42-44

Zwischenzeitlich gewonnene neuere Analysendaten zeigen im übrigen, daß insbesondere in Margarine die tFs-Gehalte durch eine Umstellung des Herstellverfahrens weiter abgenommen haben und im allgemeinen weit unter 5 % liegen. Dies gilt zumindestens für die im Markt dominierenden Markenprodukte, bei denen ausschließlich pflanzliche Öle und Fette eingesetzt werden. Die in früheren Jahren als Niedrigpreisangebote öfter angebotenen Margarinen auf Basis Fischöl, die rohwarenbedingt stets höhere tFs-Gehalte aufwiesen, sind heute praktisch vom Markt verschwunden.