Lebensmitteltrends: Oft weniger super als gedacht
Angela Clausen
UGBfourm 1/18, S. 6-8

Literatur:

BfR (2007). Salatmischung mit Pyrrolizidinalkaloid-haltigem Greiskraut verunreinigt. Stellungnahme Nr.028/2007 des BfR vom 10.01.07, www.bfr.bund.de/cm/343/salatmischung_mit_pyrrolizidinalkaloid_haltigem_geiskraut_verunreinigt.pdf

BfR (2015). Zwei bittere Aprikosenkerne pro Tag sind für Erwachsene das Limit - Kinder sollten darauf verzichten. Aktualisierte Stellungnahme Nr. 009/2015 des BfR vom 07.04.15, www.bfr.bund.de/cm/343/zwei-bittere-aprikosenkerne-pro-tag-sind-fuer-erwachsene-das-limit-kinder-sollten-darauf-verzichten.pdf

BgVV - Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (2000). Gehalte an Cumarin, Safrol, Methyleugenol und Estragol in Lebensmitteln. www.bfr.bund.de/cm/343/gehalte_an_cumarin_safrol_methyleugenol_und_estragol_in_lebensmitteln.pdf

CVUA Stuttgart (2010). Nachgefasst: Pestizide in Gojibeeren. 2010. URL: http://cvuas.ua-bw.de/pdf/druck_pest_gojibeeren2010.pdf, Zugriff 27.11.2017

CVUA Stuttgart (2016). Nicht besonders super – das „Super Food“ Moringa, vom 09.03.16, www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?subid=0&Thema_ID=2&ID=2219&Pdf=No&lang=DE Zugriff 27.11.2017

DFG - Senatskommission zur Beurteilung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Lebensmitteln (2006). Natürliche Lebensmittel-Inhaltsstoffe: Beurteilung der Toxizität einer Substanz bei isolierter Verabreichung im Vergleich zur Aufnahme als Bestandteil der Nahrung. Endfassung vom 13. März 2006. www.dfg.de/download/pdf/dfg_im_profil/reden_stellungnahmen/2006/sklm_natinh_060313.pdf

EFSA bewertet Auswirkungen von Pyrrolizidinalkaloiden in Lebens- und Futtermitteln auf die Gesundheit. Meldung vom 08.11.2011, www.efsa.europa.eu/de/press/news/111108a

Eisenbrand G (2007). Pflanzliche Stoffe mit toxischem Potential in Lebensmitteln und Futtermitteln. Vortrag BfR-Forum Verbraucherschutz am 5./6. Juli 2007. http://www.bfr.bund.de/cm/343/pflanzliche_stoffe_mit_toxischem_potential_in_lebensmitteln_und_futtermitteln.pdf

Greenpeace (2013). Giftige Pestizidcocktails in traditionellen chinesischen Kräutern, vom 24.06.2013. www.greenpeace.de/themen/giftige-pestizidcocktails-traditionellen-chinesischen-kraeutern, Zugriff 07.09.2017

Hinsch B (2016). Test Superfoods - Supertox. Ökotest (4): 29-36

LAVES (2017): Fremdwasser in Fischfilet und Noroviren in Himbeergrieß - Verbraucherschutzbericht 2016 vorgelegt. Presseinformation 86/17,

www.laves.niedersachsen.de/aktuelles/presse/presseinformationen/fremdwasser-in-fischfilet-und-noroviren-in-himbeergrie---verbraucherschutzbericht-2016-vorgelgt-157043.html

LAVES (2017). „Superfood“ – was ist das? www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/lebensmittelgruppen/superfood--was-ist-das-153633.html Zugriff 27.11.17

Lerch C et al (2017). Aloe-Blätter – Die Selbstzubereitung von Aloe-Gel im Haushalt birgt Risiken. CVUA Stuttgart 27.04.2017, www.cvuas.de/pub/beitrag.asp?subid=1&Thema_ID=2&ID=2468&Pdf=No&lang=DE

LGL Bayern (2012). Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Lebensmitteln – Untersuchungsergebnisse 2009. Stand: 26.04.2012, www.lgl.bayern.de/lebensmittel/chemie/kontaminanten/pak/ue_2009_pak.htm

Ökomonitoring Baden-Württemberg (2016) - Langfassung, S. 23ff

Veldman K et al. (2014). Enterobacteriaceae resistant to third-generation cephalosporins and quinolones in fresh culinary herbs imported from Southeast Asia. Int J Food Microbiol 177: 72-7. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2014.02.014