

EU erlaubt Mehlwurmpulver: Ist das die Zukunft unserer Ernährung?

Die EU erlaubt ab dem 10. Februar 2025 Mehlwurmpulver als neuartige Zutat für Lebensmittel. Informationen zur Sicherheit und Allergien.

Frankreich - Ein bedeutender Schritt in der europäischen Lebensmittelindustrie wurde heute vollzogen: Die Europäische Union hat Mehlwurmpulver als neuartige Zutat anerkannt. Diese Entscheidung erlaubt es, dass das UV-behandelte Pulver von *Tenebrio molitor*, auch bekannt als gelber Mehlwurm, ab sofort in verschiedenen Lebensmitteln wie Brot, Kuchen und Snacks verwendet werden kann. Nutri'Earth, ein französisches Unternehmen, hat das alleinige Vertriebsrecht für dieses Pulver für die nächsten fünf Jahre, nachdem das Produkt zuvor von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) als sicher befunden wurde, wie [faz.net](#) berichtete.

Mehlwurmpulver: Eine innovative Zutat für die Ernährung

Das UV-behandelte Mehlwurmpulver, das reich an ungesättigten Fetten, Vitaminen und Mineralien ist, wird in der EU besonders als hochwertige ergänzende Nahrungsquelle angesehen. Ab sofort dürfen bis zu vier Prozent dieses Pulvers in Lebensmitteln für die allgemeine Bevölkerung verwendet werden. Auf den Etiketten müssen die Produkte klar als „UV-behandeltes Larvenpulver von *Tenebrio molitor*“ deklariert werden, um Allergikern die Sicherheit zu garantieren. Dies ist besonders relevant, da Personen mit Allergien gegen Krebstiere oder Hausstaubmilben auch auf das Pulver reagieren könnten, wie

von **kosmo.at** angeführt.

Die Verwendung von Insekten als alternative Proteinquelle gewinnt an Momentum, vor allem angesichts der wachsenden Weltbevölkerung und der damit verbundenen Notwendigkeit, nachhaltige Nahrungsmittelressourcen zu entdecken. Kritiker hingegen äußern Bedenken, dass die Akzeptanz solcher Inhaltsstoffe in der europäischen Bevölkerung gering ist. Eine Umfrage hat gezeigt, dass ein Großteil der deutschen Verbraucher skeptisch gegenüber dem Verzehr von Insektenprodukten ist. Studien belegen, dass 64 Prozent der befragten Deutschen dem Genuss von Insekten ablehnend gegenüberstehen, zumeist aus Ekel oder gesundheitlichen Bedenken. Um die Akzeptanz zu erhöhen, wird empfohlen, den Verbrauchern die Möglichkeit zu geben, insektenbasierte Produkte auszuprobieren.

Details	
Vorfall	Gesetzgebung
Ort	Frankreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.kosmo.at• www.faz.net

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at