

## Kichererbsen im Glas: Gesundheitliches Risiko durch BPA vermeiden!

Erfahren Sie, wie BPA die Gesundheit beeinflusst und warum Kichererbsen im Glas empfohlen werden. Aktuelle EU-Vorhaben und Studien.



**EU, Europa** - In einer aktuellen Untersuchung wurde auf die gesundheitlichen Risiken von Bisphenol A (BPA) in Lebensmitteln hingewiesen. Studien zeigen, dass BPA nicht nur die Fortpflanzungsfähigkeit beeinträchtigt, sondern auch die Entwicklung eines ungeborenen Organismus stören kann. Dies ist besonders besorgniserregend, da BPA mit verschiedenen Gesundheitsrisiken in Verbindung gebracht wird, darunter ein erhöhtes Brustkrebsrisiko, Übergewicht sowie neurologische Schäden und Verhaltensauffälligkeiten bei Kindern. Die EU hat zu Jahresbeginn ein Verbot von BPA in Lebensmittelkontaktmaterialien erlassen, jedoch bleibt während der Übergangsfrist ein tolerierter Migrationswert bestehen. Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) empfiehlt daher den

Kauf von Lebensmitteln aus Glas, um die Belastung mit BPA zu minimieren, da Einwegprodukte mit BPA-haltigen Lacken bis 20. Juli 2028 vermarktet werden dürfen, wie die **Kleine Zeitung** berichtet.

Besonderer Fokus der Untersuchung lag auf Kichererbsen, einem beliebten Nahrungsmittel, das reich an Eiweiß und Ballaststoffen ist. Fünf von sechs getesteten Bio-Produkten im Glas erhielten die Bewertung „sehr gut“, während eines „gut“ abschloss. Die Kichererbsen aus konventionellen Produkten wiesen jedoch eine beträchtliche Konzentration an Nickel auf. Diese kann bereits durch den Verzehr von nur 170 Gramm Kichererbsen erreicht werden, was besonders für Kinder gefährlich ist. Nickel gelangt aus dem Boden in Pflanzen und Früchte, wobei konventionelle Produkte von Marken wie Billa Immer Gut, Kitchin und Cirio als belastet identifiziert wurden.

## **Die Risiken von Bisphenol A**

BPA, als Grundstoff zur Herstellung von Polycarbonat und Epoxidharzen, ist in einer Vielzahl von Alltagsprodukten enthalten, einschließlich Lebensmittelkonserven. Eine Untersuchung des BUND hat ergeben, dass 74% der getesteten Lebensmittelproben, darunter Thunfisch und Tomaten, mit BPA belastet waren. Die Werte variierten von 7,4 µg/kg bis zu 510 µg/kg, was alarmierend ist. Besonders betroffen sind Produkte von bekannten Supermärkten wie Lidl, Rewe und Aldi. Um die Migration von BPA zu verstehen, spielen Faktoren wie Temperaturschwankungen und der Fett- sowie Säuregehalt eine entscheidende Rolle.

Ein erhöhtes Gesundheitsrisiko durch häufigen Konsum belasteter Konserven könnte auf eine Vielzahl von gesundheitlichen Problemen hindeuten. BPA wirkt als endokriner Disruptor, der den Hormonhaushalt beeinträchtigen kann. Zu den befürchteten gesundheitlichen Folgen zählen die Schwächung des Immunsystems, ein erhöhtes Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes sowie hormonell bedingte

Krebsarten. Die BUND fordert daher ein umfassendes EU-weites Verbot von BPA in Lebensmittelverpackungen, um Verbraucher zu schützen.

## Langfristige Maßnahmen und Ausblick

Die Europäische Umweltagentur hat 2023 Urinproben in elf europäischen Ländern untersucht und BPA bei 92% der Teilnehmer nachgewiesen. Um die Gefahren zu minimieren, hat die EU im Juni 2024 beschlossen, das Verbot von BPA in Lebensmittelkontaktmaterialien im Dezember 2024 in Kraft treten zu lassen, inklusive weiterer Bisphenole wie Bisphenol S. Der BUND fordert auch, dass Hersteller und Handel BPA-haltige Verpackungen durch sichere Alternativen ersetzen.

Die gesundheitlichen Risiken und der weit verbreitete Einsatz von BPA machen es notwendig, sich intensiv mit sicheren Lebensmittelformen auseinanderzusetzen. Die Erkenntnisse aus den Untersuchungen unterstreichen die Wichtigkeit, beim Kauf von Lebensmitteln auf die Verpackung zu achten und wenn möglich, auf Glasprodukte zurückzugreifen. Nur so lässt sich die gesundheitliche Belastung durch schädliche Chemikalien wie BPA minimieren, wie die **Bund** betont.

Details	
<b>Vorfall</b>	Verschmutzung
<b>Ursache</b>	BPA, Nickel
<b>Ort</b>	EU, Europa
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.kleinezeitung.at">www.kleinezeitung.at</a></li><li>• <a href="http://www.bund.net">www.bund.net</a></li><li>• <a href="http://www.bund.net">www.bund.net</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**