

Mehlwurmpulver startet Durchbruch: Zukunft der Ernährung beginnt!

Ab 10. Februar 2025 darf Mehlwurmpulver in der EU verarbeitet werden. Ein Schritt für nachhaltige Ernährung. Informieren Sie sich!

Vienna, Österreich - Ein aufregender Schritt in der Welt der Lebensmittel: Ab dem 10. Februar 2025 darf in der Europäischen Union Mehlwurmpulver in Lebensmitteln verarbeitet werden. Dies hat die Europäische Kommission beschlossen. Das Pulvermischung wird aus den Larven des Mehlkäfers gewonnen und könnte damit nicht nur die Ernährung revolutionieren, sondern auch einen nachhaltigen Beitrag zur Nahrungsmittelproduktion leisten, wie **VOL.AT** berichtet.

Die Zulassung des Mehlwurmpulvers erfolgt in erster Linie für das französische Unternehmen Nutri'Earth, das bereits 2019 einen entsprechenden Antrag eingereicht hatte und somit das Monopol für den Vertrieb des UV-behandelten Larvenpulvers in der EU erhält. Das Produkt bleibt zunächst für fünf Jahre erlaubt, wobei das Pulver in einer Vielzahl von Lebensmitteln eingesetzt werden darf. Bei der Verarbeitung wird das Larvenpulver, das als „UV-behandeltes Larvenpulver von Tenebrio molitor (Mehlwurm)“ gekennzeichnet sein muss, um Erreger und Krankheitsrisiken zu verringern, vor der Pulverisierung mit UV-Strahlung behandelt. Mit einem Allergiewarnhinweis müssen Produkte versehen werden, da Allergiker auf Mehlwurmpulver reagieren könnten, was **t-online.de** hervorhebt.

Gesunde und nahrhafte Bereicherung

Die Larve des gelben Mehlwurms ist nicht nur eine interessante neue Zutat, sondern auch ernährungsphysiologisch wertvoll. Sie ist reich an ungesättigten Fetten, Vitaminen und Mineralien, was sie zu einer gesunden Wahl macht. In vielen Küchen, insbesondere in Südostasien, wird der gelbe Mehlwurm bereits seit Jahrhunderten geschätzt. Mit dieser neuen Zulassung könnte Mehlwurmpulver bald ein fester Bestandteil europäischer Gerichte werden und das Spektrum der modernen Ernährung erweitern.

Details	
Ort	Vienna, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.vienna.at• www.t-online.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at