Ressort: Gesundheit

Alu-Grillschalen belasten mariniertes Fleisch erheblich

Frankfurt/Main, 31.05.2016, 16:40 Uhr

GDN - Beim Grillen mit Alu-Schalen werden Bratwürstchen, Fleisch und Fisch erheblich stärker mit Aluminium belastet als bislang bekannt. Das zeigen Labortests im Auftrag der ARD-Sendung "Plusminus".

Demnach waren marinierte Steaks, aber auch Lachs und Käse nach dem Grillen um das drei- bis vierfache höher mit Aluminium belastet als im rohen Zustand. "Plusminus" hatte 20 Proben von einem Mainzer Lebensmittellabor untersuchen lassen. In 16 der 20 Proben wurden deutlich erhöhte Aluminiumwerte festgestellt - bei einer Vielzahl ergaben die Labortests einen Anstieg um bis zu 300 Prozent. Absoluter Ausreißer in der "Plusminus"-Stichprobe war ein auf Alu-Schale eingelegter Grillkäse mit einem Aluminiumgehalt von 21 mg/kg schon vor dem Erhitzen auf dem Rost. Anders als bei den handelsüblichen Alu-Folien, die einen Warnhinweis vor Aluminium in Lebensmitteln auf den Verpackungen haben, ist dies ausgerechnet bei den Alu-Grillschalen eher die Ausnahme.

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-73294/alu-grillschalen-belasten-mariniertes-fleisch-erheblich.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV:

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.

Editorial program service of General News Agency:
UPA United Press Agency LTD
483 Green Lanes
UK, London N13NV 4BS
contact (at) unitedpressagency.com
Official Federal Reg. No. 7442619