

Press release**Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V.****Dr. Ernst Guggolz**

10/16/2014

<http://idw-online.de/en/news608578>

Miscellaneous scientific news/publications, Transfer of Science or Research
Biology, Chemistry, Environment / ecology, Nutrition / healthcare / nursing, Zoology / agricultural and forest sciences
transregional, national

**Nitrit: Raus aus der Wurst?**

Nitritpökelsalz macht Fleisch schmackhaft, appetitlich rot und schützt vor Keimen. Aber Nitrit steht im Verdacht, Krebs zu erzeugen. Wie viel Wahrheit in dem Verdacht steckt und was für oder gegen strengere Vorschriften spricht, steht in den „Nachrichten aus der Chemie“.

In Europa sind bis zu 90 Prozent aller verarbeiteten Fleisch- und Wurstwaren gepökelt. Das dazu genutzte Pökelsalz ist eine Mischung aus Speisesalz und geringen Mengen Kalium- und Natriumnitrit. Alternativ kann es auch Salpeter, also Kalium- und Natriumnitrat sein. Alle vier Salze sind als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen – Nitrite allerdings nur in bestimmter Konzentration zum Pökeln von Fleischwaren.

Traditionelle Metzger schätzen Nitritpökelsalz, da es durch Umrötung das Fleisch ansprechend rot aussehen lässt. Unbehandeltes Fleisch verblasst schnell. Darüber hinaus wirkt Pökelsalz als Konservierungsmittel, indem es das Fleisch entwässert und so Keime schlechter wachsen. Wegen des hohen Hygienestandards spielen in Europa Wurstvergiftungen durch Keime allerdings kaum eine Rolle mehr. Nitrit wird vielmehr wegen der Optik sowie des speziellen Pökelaromas eingesetzt.

Beliebig viel Nitritpökelsalz darf Fleisch jedoch nicht enthalten, denn hohe Konzentrationen von Nitrit sind giftig. Außerdem steht Nitrit im Verdacht, Krebs auszulösen, vor allem Magenkrebs. Im Magen können sich aus Nitrit und Aminen Nitrosamine bilden, die im Tierversuch oft stark krebserregend wirkten. Allerdings konnte am Menschen bisher kein Zusammenhang zwischen der aufgenommenen Nitritmenge aus gepökelten Fleischwaren und dem Krebsrisiko bewiesen werden. Das befeuert die Diskussion ums Nitrit.

Die Chemikerin und Wissenschaftsjournalistin Brigitte Osterath gibt in den „Nachrichten aus der Chemie“ einen Überblick über die aktuelle Debatte und den Forschungsstand zu Nitrit und zeigt Alternativen, um die Menge Pökelsalz im Fleisch zu reduzieren oder ganz zu ersetzen. Die PDF-Datei des Beitrags gibt es bei der Redaktion der „Nachrichten aus der Chemie“ unter nachrichten@gdch.de.

Nahezu 60.000 anspruchsvolle Chemiker und Chemikerinnen aus Wissenschaft, Wirtschaft und Lehre informieren sich mit den „Nachrichten“ über Entwicklungen in der Chemie, in angrenzenden Wissenschaften sowie über gesellschaftliche und wirtschaftliche Aspekte. Kennzeichen der Zeitschrift der Gesellschaft Deutscher Chemiker sind das breite Spektrum der Berichte, das einmalige Informationsangebot an Personalien, Veranstaltungs- und Fortbildungsterminen sowie der große Stellenmarkt.

URL for press release: <http://www.nachrichtenausderchemie.de> „Nachrichten aus der Chemie“