

Fettarmes Schweinefleisch enthält weniger Spurenelemente

Durch züchterische Massnahmen und gezielte Fütterung wird immer fettärmeres Fleisch produziert. Neueste Untersuchungen haben gezeigt, dass sich dabei auch der Gehalt an Spurenelementen und die Fleischzusammensetzung insgesamt verändert haben. Die gebräuchlichen Nährwerttabellen sind überholt und müssen aktualisiert werden.

Um den Konsumentenwünschen gerecht zu werden, wurden in den letzten 15 Jahren durch züchterische Massnahmen und gezielte Fütterung immer fettärmere und damit fleischreichere Schlachttiere produziert. Wissenschaftler des Forschungsinstitutes für die Biologie landwirtschaftlicher Nutztiere (FBN) in Dummerstorf (D) untersuchten, ob sich bei dieser Entwicklung auch der Gehalt an Spurenelementen verändert hat. Sie stellten dabei derartige Veränderungen in der Fleischzusammensetzung fest, dass sie eine Aktualisierung der Nährwerttabellen für unumgänglich halten. Die Zusammensetzung der Fette, Mineralstoffe und Vitamine wird beeinflusst durch Alter, Rasse, Geschlecht und Fütterung der Nutztiere.

Insgesamt wurden über 80 Muskel-

proben der häufigsten deutschen Schweinerassen untersucht. Die Ergebnisse zeigen, dass die gemessenen Eisengehalte im Frischfleisch 60 bis 65 Prozent unterhalb der Werte liegen, die in den Nährwerttabellen angegeben sind. Bei Zink und Selen liegen die Werte 40 Prozent unter den Tabellenangaben. Einzig die Werte für Kupfer stimmen noch überein.

Bei den gegenwärtigen Ernährungsgewohnheiten mit einem jährlichen Konsum von 60 kg Fleisch pro Kopf – diese deutschen Werte dürften sich kaum wesentlich von den schweizerischen unterscheiden – fällt die Menge der mit dem Fleisch aufgenommenen Spurenelemente ins Gewicht: Fleisch trägt bis zu einem Drittel zur Eisenversorgung der Bevölkerung bei. Schweinefleisch ist ausserdem Lieferant für eine Reihe von Vitaminen (A, B, D und E) sowie wichtiger Spurenelemente, neben Eisen auch Zink, Selen und



Kupfer. Selen ist dabei eine wichtige Komponente von Proteinen, die bei der Krankheitsabwehr eine Rolle spielen.

Da die Nährwerttabellen offensichtlich überholt sind und dennoch als Grundlage für Ernährungsempfehlungen herangezogen werden, ist eine möglichst rasche Aktualisierung unumgänglich. ■

WG

Quelle:

Pressemitteilung des Forschungsinstitutes für die Biologie landwirtschaftlicher Nutztiere (FBN), Dummerstorf, vom 21. Juli 2006.

Infektionskrankheiten

Tiermast: Weniger Antibiotika – weniger Resistenzen

In Australien führte das Verbot bestimmter Antibiotika in der landwirtschaftlichen Tierzucht offenkundig zu einer Abnahme resistenter Keime. Dies berichten Epidemiologen um Leanne Unicomb von der Australian National University in Canberra.

In ihren Erhebungen an 585 Patienten, die an von *Campylobacter jejuni* verursachten Durchfallerkrankungen litten, fanden sie nur bei 2 Prozent Resistenzen gegen das Antibiotikum Ciprofloxacin. In Ländern, in denen dagegen die Medikamentenklasse der Fluorochinolone – zu denen auch

Ciprofloxacin gehört – in der Tierzucht zugelassen waren, lag der Anteil diesbezüglich resistenter *Campylobacter*-Stämme in Patientenkreisen bei bis zu knapp 30 Prozent.

Auch Schweden und Norwegen, wo die Verwendung von Fluorochinolonen in der Landwirtschaft ebenfalls verboten ist, wiesen sehr niedrige Fallzahlen auf. Die Wissenschaftler führen ihr positives Ergebnis daher auf die ähnlich geartete australische Politik und Präventionsmassnahme zurück.

In den meisten Industriestaaten werden dagegen Fluorochinolone unter anderem gerne in der Geflügelhaltung

eingesetzt. Aufgrund der positiven Erfahrungen der Australier, Norweger und Schweden verbannten die Vereinigten Staaten dieses Medikament ebenfalls aus den Ställen, während in der Europäischen Union immer noch verschiedene Antibiotika Tieren als Wachstumsförderer verabreicht werden dürfen. In der Schweiz sind Antibiotika zur Tiermast seit 1999 offiziell verboten. ■

Quellen:

Clinical Infectious Diseases 2006; 42: 1368–1374.
www.wissenschaft-online.de/abo/ticker/831770