

Bitte aktivieren sie Javascript. Ohne Javascript sind einige Funktionen dieser Internetseite nicht nutzbar.

Aktuell
Alle Meldungen
Lebensmittel
Einkauf Futtermittel Überwachung Mikroorganismen Enzyme
Pflanzenforschung
Produkteigenschaften Klimawandel Nachwachsende Rohstoffe Anbaueigenschaften
Anbau
Deutschland EU, International Bt-Konzept
Zulassung
Sicherheit
Gesundheit Umwelt Novel Food
Recht
Kennzeichnung Gesetze Koexistenz Patente
Wissen, Schule
Material Schaugärten, Museen Schule
Medien
Fotos Infografiken
Archiv
Erprobungsanbau Archiv 2005 Archiv 2004 Archiv 2003 Archiv 2002 Archiv 2001 Archiv 2000 Archiv 1999 und früher
Tiere

Suchbegriff eingeben ...

WISSEN, WAS IST.
Die transGEN Datenbank

Geben Sie ein, wozu Sie etwas wissen wollen: eine Pflanze, ein Lebensmittel, eine Zutat, einen Zusatzstoff oder eine E-Nummer.
Sie erhalten Informationen über mögliche Anwendungen der Gentechnik.

Datenbanksuche

- Alle Datenbankeinträge:
- ▶ Pflanzen
 - ▶ Lebensmittel
 - ▶ Zutaten und Zusatzstoffe
 - ▶ E-Nummern
 - ▶ Enzyme

Fragen zur Datenbank?
▶ Infos hier

- Lexikon
- Lexikon Nutzpflanzen
 - Neu bei transGEN

FORUM
über Gentechnik diskutieren

GUTE GENE, SCHLECHTE GENE
Ein Wissenschaftsblog zur grünen Gentechnik

Newsletter? Anmelden
Ihre E-Mail

Herausgeber:
Forum Bio- und Gentechnologie

Öle, Lecithin, Vitamin E: Zutaten aus Sojabohnen wahrscheinlich mit Gentechnik

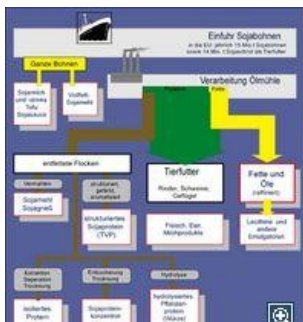
Mayonnaise, Margarine, Schokolade, Kekse, Speiseeis - viele Lebensmittel enthalten Zutaten und Zusatzstoffe, die aus Sojabohnen hergestellt sein können. Die Rohstoffe dafür werden in großen Mengen aus den USA, Argentinien und Brasilien eingeführt - und dort stehen überwiegend gentechnisch veränderte Sojabohnen auf den Feldern. Diese finden sich in mehr oder weniger großen Anteilen in vielen sojahaltigen Lebensmitteln.



Öle und Fette aus Sojabohnen: Wahrscheinlich "mit Gentechnik"



Kennzeichnung: Sind Öle, Fette oder Lecithin aus gentechnisch veränderten Sojabohnen hergestellt, muss das gekennzeichnet werden.



Mehr als 70 Prozent der Welt-Sojaerzeugung entfallen auf gentechnisch veränderte Sorten. In den USA und Argentinien werden fast ausschließlich gv-Sojabohnen angebaut, in Brasilien beträgt deren Anteil knapp 80 Prozent.

Aus diesen drei Ländern führt die EU jährlich rund 35 Millionen Tonnen Sojarahstoffe ein. Bei der Verarbeitung in Ölmühlen werden die Sojabohnen in ihre Grundstoffe aufgetrennt.

- Fast 80 Prozent der Sojabohnen bestehen aus Eiweiß. Dieser Teil wird zu Futtermitteln verarbeitet. Sojaschrot ist das wichtigste eiweißreiche Futtermittel in Europa. Im Regelfall besteht Mischfutter für Geflügel, Rinder und Schweine zu einem gewissen Anteil aus gv-Sojabohnen.
- Der übrige Teil der Sojabohnen sind Öle, die auch als Speiseöle verwertet werden. Sojaöle finden sich etwa in Margarine, Mayonnaise und Salatsoße. Sie werden zudem in der Gastronomie, etwa als Frittierfette, verwendet.

Sojarahstoffe sind zudem Basis für eine Reihe spezieller Zutaten und Zusatzstoffe.

- So werden Lecithin und andere Emulgatoren oft aus Sojabohnen gewonnen. Solche Stoffe sind immer dann notwendig, wenn in einem Lebensmittel wässrige Lösungen und Fette miteinander verbunden werden müssen. Deswegen ist Lecithin - oft

- Einkauf
- Futtermittel
- Überwachung
- Mikroorganismen
- Enzyme



Lebensmittel mit sojahaltigen Zutaten.
transGEN-Datenbank Lebensmittel: Sojaöl, Margarine, Mayonnaise, Schokoriegel

INFO+

Gentechnisch veränderte Sojabohnen: Globale Anbauflächen, Verwendung als Lebens- und Futtermittel

- ▶ Anbauflächen weltweit
- ▶ Brasilien: Gv-Soja - erst illegal, nun normal
- ▶ Sojarahstoffe: Über siebzig Prozent mit Gentechnik
- ▶ Lebensmittel-Zutaten: Vieles aus Sojabohnen

transGEN folgen

- Folgen auf Twitter @transGEN_info
- Folgen auf Facebook transgen.de
- RSS Aktuelle Meldungen
- RSS Neu bei transGEN

Sojaverarbeitung in der Ölmühle

Sojarahstoffe

Die EU führt im Jahr etwa 35 Millionen Sojarahstoffe ein:

- 22 Millionen Tonnen Sojaschrot, die als Tierfutter verwendet werden
- 13 Millionen Tonnen Sojabohnen, die in Ölmühlen zu Futtermitteln (77 Prozent) und Öl (20 Prozent) verarbeitet werden

Ein kleiner Teil wird zu Lebensmittelzutaten aufbereitet.

aus Sojabohnen - etwa in Eiskrem, Schokolade, Backwaren und Desserts enthalten.

- Vitamin E wird häufig aus Sojabohnen isoliert und in vitaminangereicherten Produkten sowie als Antioxidationsmittel in vielen fetthaltigen Lebensmitteln eingesetzt.
- Bestimmte Sojaproteine finden in Fertigprodukten wie Soßen und Suppen oder Fleischersatznahrung Verwendung.
- Sojamehl oder Sojagrieß werden wegen ihrer besonderen technischen Eigenschaften einigen Backwaren zugesetzt.

Tofu, Miso, Sojamilch: Meist "ohne Gentechnik"

Traditionelle Sojaprodukte wie Tofu, Miso und Sojamilch werden aus ganzen Sojabohnen hergestellt und in der Regel nicht aus Massensoja, sondern aus Ware mit speziellen Qualitätsmerkmalen gewonnen. Diese Sojabohnen werden getrennt angebaut und gehandelt. Nennenswerte Anteile aus gentechnisch veränderten Sojabohnen sind daher nicht zu erwarten.

Mehr bei transGEN:

- ▶ Sojarahstoffe: Über siebzig Prozent mit Gentechnik



23. Februar 2012

