

Neuigkeiten aus dem Lebensmittelbereich

BPI BUSINESS AG, 6005 Luzern
www.bpibusiness.ch info@beproinfo.com

Lebensmittelsicherheit

Früherkennung für die Sicherheit der Lebensmittel

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit (BLV) stellt monatlich im [Seismo Info](#) verschiedene Artikel zu den folgenden Themen zusammen: Neue Lebensmittelrends, Lebensmittelinfektionen, Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelbetrug sowie Fokusthemen.

Kampagnenberichte von den kantonalen Laboratorien

- Kampagnenbericht Zucker & Vitamin C in Kaltgetränken 2022 ([Lebensmittelsicherheit Basel Landschaft](#))

Listeriose: Ungenügende Schutzmassnahmen gegen Krankheitserreger

Die Listeriose ist eine ernsthafte bakterielle Infektionskrankheit, die hauptsächlich durch verunreinigte Lebensmittel verursacht wird. Daher müssen Lebensmittelhersteller Schutzmassnahmen treffen, welche die Sicherheit ihrer Produkte gewährleisten. Im Rahmen einer gesamtschweizerischen Kontrolle der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker wurde in über 100 Lebensmittelbetrieben überprüft, ob diese ihrer Pflicht nachkommen. Die Kontrollen zeigen Verbesserungsbedarf auf. ([Verband der Kantonschemiker der Schweiz](#))

Bericht: Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche 2021

Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche kamen in der Schweiz bis 2020 (13 Ausbrüche) nicht sehr häufig vor. Für das Jahr 2021 hingegen wurde von den Behörden eine signifikant höhere Zahl von Ausbrüchen gemeldet (37). ([BLV](#))

Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln: Bericht Monitoring 2021

Das BLV hat 2019 ein jährlich wiederkehrendes Monitoring- Programm zur Analyse von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln entwickelt. Die Ergebnisse des im Jahr 2021 durchgeführten Monitorings liegen nun vor. ([BLV](#))

Untersuchung in Deutschland: Nicht deklarierte Allergene in jedem zehnten Lebensmittel

Wie häufig sind Allergene in Lebensmitteln zu finden, ohne dass dies für Verbraucher:innen zu erkennen ist? ([Lebensmittelklarheit](#))

Gesundheitsrisiko von Ethylenoxid in Lebensmitteln

Überwachungsbehörden der Länder haben in verschiedenen Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten Rückstände von Ethylenoxid und dessen Umwandlungsprodukt 2-Chlorethanol nachgewiesen. Das BfR hat Fragen und Antworten zu möglichen Gesundheitsrisiken von Ethylenoxid- und 2-Chlorethanolrückständen in Lebensmitteln erarbeitet. ([BfR](#))

Dem Betrug mit Olivenöl wird ein Riegel vorgeschoben! (EN)

Forscher haben ein innovatives neues Instrument entwickelt, das mit Hilfe von Fingerabdrucktechniken die geografische Herkunft von Olivenöl identifiziert und verifiziert. ([New Food](#))

Künstliche Intelligenz und bildgebende Verfahren könnten Fleischinspektionsprozesse verbessern (EN)

Ein kürzlich von der britischen Food Standards Agency veröffentlichter Projektbericht zeigt das Potenzial fortschrittlicher Technologien und Datenanalysen - wie künstliche Intelligenz (KI) und bildgebende Verfahren - für die Verbesserung von Fleischinspektionsprozessen auf. ([Food Safety](#))

Legislative, Deklaration und Label

Ende der Übergangsfrist zur Umsetzung der Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Lebensmitteln in der Schweiz

Wie in früheren Schreiben bereits mitgeteilt, endet mit dem 1. Juli 2022 die Übergangsfrist für den Import, die Herstellung und Kennzeichnung von Produkten, welche nach altem Recht festgelegt wurden. Anschliessend dürfen sie noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. ([BLV](#) sowie [FAQ vom BLV](#))

Bundesrat unterstützt eine flexible Deklaration der Alternativen zu Sonnenblumenöl

An seiner Sitzung vom 29. Juni 2022 hat der Bundesrat befristete Erleichterungen bei den Deklarationspflichten auf den Lebensmittelverpackungen angenommen. Damit reagiert der Bundesrat auf die Lieferengpässe bei Sonnenblumenöl bedingt durch den Krieg in der Ukraine. ([BLV](#))

EU-Bio-Lebensmittel

Welche Zusatzstoffe sind erlaubt? ([BZfE](#))

Cannabidiol in Lebensmitteln

Datenlage für Sicherheitsbewertung unzureichend ([BZfE](#))

Zur Zulassungspflicht von CBD-haltigen Lebensmitteln

Lebensmittel wie Tofu oder Pflanzendrinks, denen mittels Beimischung von Hanfextrakten CBD zugesetzt wird, sind neuartige Lebensmittel und dürfen in der EU nur mit spezieller Zulassung in Verkehr gebracht werden. ([VZBV](#))

Geänderte Leitsätze für Speiseeis veröffentlicht

Die von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) verabschiedete Änderung der „Leitsätze für Speiseeis“, wurden am 05.05.2022 im Bundesanzeiger und am 27.05.2022 im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht. ([BVLK](#))

Geänderte Leitsätze für Honig veröffentlicht

Die von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) verabschiedete Änderung der „Leitsätze für Honig“, wurden am 10.05.2022 im Bundesanzeiger und am 27.05.2022 im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht. ([BVLK](#))

Ein harter Schritt für die Industrie: Europa setzt MOAH-Grenzwerte in Lebensmitteln ab sofort fest (EN / DE))

Auf Druck der Verbraucherorganisation foodwatch hat die Europäische Kommission Grenzwerte für den Gehalt von MOAH in Lebensmitteln festgelegt. Den Unternehmen wurde keine Übergangsfrist eingeräumt... ist das fair? ([Food navigator.com](#) / [foodwatch](#))

Ukraine-Krieg, Neuformulierung und Kennzeichnung von Lebensmitteln: Wie ist die Rechtslage? (EN)

Da die Invasion in der Ukraine die Versorgung mit wichtigen Rohstoffen in Europa unterbricht, befasst sich die Rechtsexpertin Katia Merten-Lentz mit der Möglichkeit, Zutaten zu ersetzen, und fragt, was dies für die Kennzeichnung und den rechtlichen Status Ihrer Produkte bedeutet. ([Food navigator.com](#))

EFSA verzögert Bewertung von CBD als neuartiges Lebensmittel wegen "verschiedener Gefahren (EN)

Datenlücken und Unsicherheiten in Bezug auf die potenziellen Risiken im Zusammenhang mit dem Verzehr von Cannabidiol (CBD) haben die Zertifizierung von CBD als neuartiges Lebensmittel durch die EFSA verzögert. ([ingredientsnetwork.com](#))



Lebensmittelinhaltsstoffe und Zutaten

Zuckerreduktion

Standortbestimmung 2021 zu Zucker in gesüssten Getränken ([BLV](#))

Weisses Gold

Haferdrinks sind viel teurer als Milch. Warum eigentlich? ([brand eins](#))

Kakaofrucht: Von Konfitüre bis Fleischersatz

Wie die ganze Kakaofrucht genutzt werden kann. ([BZFE](#))

Brot mit Biertreber

Brauerei-Nebenprodukt als wertvolle Lebensmittelzutat? ([BZFE](#))

Cheese Tea

Eistee mit salziger Frischkäsehaube ([BZFE](#))



Vitamin-D-Anreicherung in Lebensmitteln funktioniert besser mit Wasser und Milch als mit Saft: Studie (EN)

Dänische Forscher haben durch Messung der maximalen Konzentration im Laufe der Zeit festgestellt, dass die Bioverfügbarkeit von Vitamin D in Milch und Wasser höher ist. ([Beverage daily.com](#))

Steigende Nachfrage nach Tapiokasirup als Süßungsmittel (EN)

Tapiokasirup, der als natürliches Süßungsmittel gilt, wird immer stärker nachgefragt, insbesondere von Verbrauchern in Asien und Nordamerika. ([ingredients network.com](#))

Globale Ereignisse beflügeln die Suche nach alternativen Ölen (EN)

Öle mit hohem Ölsäuregehalt sind zwar wertvoller und teurer, verlängern aber die Haltbarkeit und sparen möglicherweise Geld bei den Verbrauchskosten. Glücklicherweise gibt es Soja-, Raps- und Sonnenblumenöl mit hohem Ölsäuregehalt. ([Food Business News](#))

Nitrit- und Nitratalternativen für verarbeitete Fleischprodukte auf dem Vormarsch (EN)

Während Frankreich seine Überprüfung der Gesundheitsrisiken von Nitrit in gepökeltem Fleisch abschliesst, konzentriert sich die Forschung in der Branche auf die möglichen Ersatzstoffe für Nitrit und Nitrat in verarbeiteten Fleischwaren, um den Verbrauchern gesunde Alternativen anzubieten. ([ingredients network.com](#))

Hershey ersetzt Milchfeststoffe durch geröstetes Getreidemehl für verbesserte milchfreie Schokolade (EN)

Die Hershey Company hat eine Patentanmeldung für den Ersatz von Milchfeststoffen durch geröstetes Getreidemehl eingereicht, die nach eigenen Angaben zu "verbesserten organoleptischen und rheologischen Eigenschaften" gegenüber bekannten milchfreien Schokoladen führt. ([Food navigator.com](#))

Bemühungen zur Natriumreduzierung werden durch gesundheitliche Bedenken, Vorschriften und Kennzeichnungspflicht vorangetrieben (EN)

Da die Senkung des Salzkonsums nach wie vor eine gesundheitliche Priorität ist und der Markt für natriumreduzierte Lösungen wächst, müssen Lebensmittelhersteller den Natriumgehalt in ihren Produkten reduzieren. Ein runder Tisch von Experten spricht mit [food ingredients 1st](#) über alternative Zutaten, Herausforderungen bei der Erhaltung des Geschmacksprofils, Vorschriften und die Kennzeichnung auf der Vorderseite der Verpackung.

Aufstrebende Proteine: Reis, Erbsen, Favabohnen und Mykoprotein auf dem Vormarsch (EN)

Die Entwicklung alternativer Proteine zur nachhaltigen Ernährung der wachsenden Weltbevölkerung ist ein Schlüsselfaktor in der F&B-Forschung, bei Investitionen, in der Lebensmitteltechnologie und bei Entdeckungen. Dies hat zu einer Vielzahl neuer Proteine geführt, die sich als entscheidend erweisen könnten, wenn die Industrie die wachsenden Herausforderungen bei der Eindämmung des Klimawandels in Angriff nimmt. ([food ingredients 1st](#))

Lebensmittelverarbeitung / Analysen

Die Verwandlung der Raupe zum Schmetterling oder wie man aus einfachen Getreideschalen ein neues Superfood macht

Die westfiber GmbH hat ein schonendes und umweltfreundliches Verfahren entwickelt, um Getreideschalen so aufzubereiten, dass sie sinnvoll in den Lebensmittelkreislauf wieder integriert werden können. ([vegconomist](#))

Verringerung von Verunreinigungen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln und Inhaltsstoffen (EN)

Vor welchen Herausforderungen stehen Lebensmittelhersteller bei der Minimierung der Auswirkungen von Ablagerungen? Und wie kombiniert ein Industriekonsortium, das sich auf "Proteine auf Stahl" konzentriert, praktische und wissenschaftliche Ansätze, um Lebensmittelherstellern zu helfen, echte Lösungen zu finden? ([NIZO](#))

Projekt untersucht, wie die Fleischbeschau modernisiert werden kann (EN)

Neue Technologien könnten der Fleischbeschau im Vereinigten Königreich zugutekommen, doch einem Bericht zufolge gibt es noch einige Probleme zu lösen. In einem Projekt wurde die Durchführbarkeit des Einsatzes von Sensortechnologien und fortschrittlicher Datenanalyse für die Geflügelkontrolle untersucht. ([Food Safety News](#))



Herstellung köstlich schmeckender Cannabisprodukte (EN)

Hat THC einen Geschmack und wie wählen die Hersteller von Cannabisprodukten und -getränken die zu verwendenden Aromen aus? ([New Food](#))

Regenerative Landwirtschaftstechnologien (EN)

Regenerative Landwirtschaft kann zur Wiederherstellung des Wasserkreislaufs beitragen und als wirksames Instrument zur Kohlenstoffbindung dienen, während sie gleichzeitig die Widerstandsfähigkeit des Bodens verbessert. Sie dient als Instrument zur Sanierung und Wiederherstellung von unfruchtbarem und unbrauchbarem Land. ([FutureBridge](#))

Neue Verarbeitungstechnik könnte Kartoffeln gesünder machen, behaupten Wissenschaftler (EN)

Forscher haben erste Tests einer neuen Kartoffelverarbeitungstechnik angekündigt, die den Körper dazu bringen soll, die Kartoffelstärke langsamer zu verdauen. ([Food navigator.com](#))

Was ist kultiviertes Fleisch und wie wird es hergestellt? (EN)

Welche Auswirkungen hat es auf die Umwelt, wenn konventionell angebautes Fleisch durch kultiviertes Fleisch ersetzt wird, und wird dies eine der grössten Errungenschaften der Menschheit überhaupt sein? Kyle Probst, PhD, erforscht die Wissenschaft, um Antworten auf diese Fragen zu finden. ([KHNI](#))

Nachhaltigkeit

Bundesrat legt Strategie für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft fest

Der Bundesrat hat am 22. Juni 2022 den Bericht «Zukünftige Ausrichtung der Agrarpolitik» gutgeheissen. ([Lebensmittel Technologie](#))

Brot aus Brauerei-Abfällen?

Biertreber fällt in grossen Mengen als Nebenprodukt der Bierbrauerei an. Die faserigen Getreiderückstände werden meist als Tierfutter verwendet oder wandern in den Müll. Dabei sind sie möglicherweise eine wertvolle Nahrungsquelle. ([yumda](#))

Neue Studie zeigt: Das Nachhaltigkeitsmanagement der 200 umsatzstärksten Food- & Beverage-Produzenten Europas ist verbesserungswürdig

Europas Lebensmittelindustrie hat mit durchschnittlich 37 % Reifegrad im Nachhaltigkeitsmanagement deutliches Verbesserungspotenzial. ([vegconomist](#))

Definition von Netto-Null (EN)

ISO als internationale Plattform für die Entwicklung der weltweit ersten konsensbasierten Netto-Null-Leitprinzipien und des Massstabs für die Klima-Agenda. ([ISO](#))

Neue Daten zeigen, dass die Abholzung von Wäldern ein massives finanzielles Risiko für Unternehmen darstellt (EN)

Forschungsergebnisse der Accountability Framework Initiative (AFi) und des CDP zeigen, dass Unternehmen sich keine weiteren Verzögerungen bei der Bekämpfung der Entwaldung in ihren Lieferketten leisten können... Sieben Rohstoffe sind für die meisten Entwaldungen verantwortlich: Holzprodukte, Palmöl, Rinderprodukte, Soja, Gummi, Kakao und Kaffee. ([Food navigator.com](#))

Eine intelligenter Zukunft für Kakao? Upcycling von Zertifizierungs- und Rückverfolgbarkeitstaktiken zur Bekämpfung der Entwaldung (EN)

Da der Kakaoanbau durch Klimaschocks und schwankende Vermarktungspreise erschüttert wird, hat ein grosser Lieferant, Ecom, eine Kakao-Charta vorgestellt, die darauf abzielt, die Entwaldung zu bekämpfen und die biologische Vielfalt zu stärken, mit dem grossen Ziel, bis 2023 keine Entwaldung in der Lieferkette zu erreichen. ([food ingredients 1st](#))

Lebensmittelkilometer haben viel schlimmere Auswirkungen auf das Klima als zunächst befürchtet (EN)

Die Auswirkungen des Transports von Lebensmitteln auf das Klima sind viel schlimmer als bisher angenommen, weshalb Forscher die Verbraucher auffordern, lokal zu kaufen und zu essen. ([New Food](#))

Klimabelastung durch Lebensmittelkilometer bis zu 7 Mal höher als bisher angenommen: Studie (EN)

Neue Forschungsergebnisse zeigen, dass der Transport ein Fünftel der Gesamtemissionen des Lebensmittelsystems ausmacht, wobei frisches Obst und Gemüse zu den kohlenstoffintensivsten gehören. ([Food navigator.com](#))

Vegetarismus



Pflanzendrinks im Trend

Milchalternativen für Kaffee & Co. ([BZfE](#))

Euromonitor-Umfrage zeigt: Gesundheitliche Bedenken treiben den Konsum von pflanzlichem Fleisch und Milchprodukten an (EN)

Was treibt die Verbraucher dazu, pflanzliche Fleisch- und Molkereialternativen zu essen? Laut der Umfrage "Voice of the Industry 2022" von Euromonitor International stehen der Wunsch, sich gesünder zu fühlen und langfristige Gesundheitsrisiken zu vermeiden, vor Umwelt- und Tierschutzbedenken. ([Food navigator.com](#))

Zukunft der Lebensmitteltechnologie in der alternativen Proteinindustrie und im Markt (EN)

Proteinzutaten wie Kichererbse, Favabohne, Mungobohne, Kokosnuss und Pilzprotein sind im Segment der alternativen Proteine auf dem Vormarsch, da sie tierisches Protein imitieren können. Lesen Sie zusammengefasste Einblicke in alternative Proteine in Bezug auf Technologietrends, Markt und Akteure. ([FutureBridge](#))

Experten für pflanzliche Proteine berichten über Entdeckungen zu Vollmuskelfleisch, veganen Schokoladen und AI-Reformulierung (EN)

Während sich die Kategorie der pflanzlichen Proteine weiterentwickelt, macht die Industrie einen Sprung nach vorn bei der Verfeinerung der Produktentwicklung hin zu authentischeren Vollmuskel-ähnlichen Fleischanaloga und veganen Schokoladen. ([food ingredients 1st](#))

Was wünschen sich die Verbraucher von milchfreier Schokolade? Pflanzen und Genuss können Hand in Hand gehen (EN)

Vegane Schokolade ist auf dem Weg in den Mainstream", und der Zutatenlieferant Beneo untersucht, was europäische Verbraucher von dieser Kategorie erwarten und brauchen. ([Food navigator.com](#))

Lebensmitteltrends

Innova Market Insights - Verbraucher erwarten gemeinsame Verantwortung für die Gesundheit des Planeten (EN)

Seit mehreren Jahren werden die Top 10 Trends von Innova von Themen angeführt, die mit Transparenz und dem Aufbau von Verbrauchervertrauen zu tun haben. Bis zum Jahr 2022 haben sich diese Trends auf Umweltthemen und eine Verschiebung der wichtigsten Verbraucheranliegen in Bezug auf die Umwelt konzentriert. ([Innova Market Insights](#))

Was kommt in die Regale? Neue Getränkemarken (EN)

Von kohlenstoffhaltigem Wasser bis zu Energydrinks - wir werfen einen Blick auf einige der neuen Getränke, die weltweit auf den Markt kommen. ([Beverage daily.com](#))

Welche Food-Tech-Innovationen erwarten Inkubatoren in 10 Jahren? (EN)

Wir bitten Start-ups und Impulsgeber, in ihre Kristallkugeln zu schauen und uns zu sagen, was die Zukunft für Food-Tech-Innovationen in 10 Jahren bringt. ([Food navigator.com](#))

Lehrkörper der Virginia Tech erforscht und testet Insektenproteine (EN)

Dozenten des Seafood Agricultural Research and Extension Center der Virginia Tech arbeiten an der Entwicklung alternativer und nachhaltiger Nahrungsquellen in Form von Insektenproteinen. Der allgemeine Verzehr von Insekten ist auf dem Vormarsch. ([Food Safety News](#))

Bio-Lebensmittel: Die Trends für 2022 (FR / EN)

Die Trends im Bereich der Bio-Lebensmittel setzen sich stärker durch als je zuvor. Aber wie unterscheidet man eine Innovation, die einen Wendepunkt markieren könnte, von einer vorübergehenden Modeerscheinung? ([SIAL](#))



Getränkeinnovation sprudelt mit Cold Brew-Optionen, funktionalen kohlenstoffhaltigen Getränken und Säften für die Generation Z (EN)

Funktionalität und einfacher Verzehr sind immer noch das A und O, wenn es um trinkfertige Getränke geht. ([food ingredients 1st](#))

Drei grosse Trends bei Lebensmitteln und Getränken (EN)

Bei einem Besuch im Kerry Global Innovation Centre entdeckt unser Redakteur drei grosse Trends, die sich in der Welt der Lebensmittel und Getränke abzeichnen: pflanzlich 3.0, funktionales Upgrade und Küche neu definiert. ([New Food](#))

Hain und Twinings wollen die Kategorie Wellness-Tee wieder aufleben lassen (EN)

Während die Umsätze in diesem Segment in den letzten Jahren weitgehend stagnierten oder rückläufig waren, wenden sich immer mehr Verbraucher Angeboten mit Eigenschaften wie Probiotika, Entspannung, Energie und Immununterstützung zu. ([FOODDIVE](#))

Ernährung

Aktualisierung der Schweizer Nährwertdatenbank

Ab sofort sind neue Daten zur Nährwertzusammensetzung von über 1130 Lebensmitteln verfügbar. Sie stammen aus Analysen, die in der Schweiz vom BLV-Labor und von unabhängigen Laboren durchgeführt wurden. ([BLV](#))

Wie gesund ist vegan? Das Bundesinstitut für Risikobewertung bei der Langen Nacht der Wissenschaften

[BfR](#)-Expertenrunde stellt am 2. Juli 2022 im Futurium vor, was die Wissenschaft bisher über pflanzenbasierte Ernährung weiss.

Ballaststoffreiche Ernährung führt zu weniger Antibiotikaresistenz bei Darmbakterien

Gesunde Erwachsene, die sich abwechslungsreich ernähren und mindestens 8-10 Gramm lösliche Ballaststoffe pro Tag zu sich nehmen, haben weniger antibiotikaresistente Mikroben in ihren Därmen. ([yumda](#))

Umweltauswirkungen sollten besser in Ernährungsempfehlungen berücksichtigt werden

Nationale Ernährungsempfehlungen sind für Konsumentinnen und Konsumenten eine wichtige Orientierungshilfe für eine gesunde Lebensweise. Eine neue Studie kommt zum Schluss, dass die Umweltauswirkungen der Lebensmittelproduktion in den nationalen Ernährungsempfehlungen derzeit zu wenig berücksichtigt sind. ([FiBL](#))

Studie zeigt Zusammenhang zwischen Kaffeekonsum und geringerem Risiko einer akuten Nierenschädigung (EN)

Falls Sie noch einen Grund brauchen, um den Tag mit einer Tasse Kaffee zu beginnen: Eine aktuelle Studie hat ergeben, dass der Konsum von mindestens einer Tasse Kaffee pro Tag das Risiko einer akuten Nierenschädigung (AKI) im Vergleich zu Menschen, die keinen Kaffee trinken, verringern kann. ([ScienceDaily](#))

Mix aus Molkenprotein und Vitamin D zur Stärkung der Muskelmasse (EN)

Verständnis der Auswirkungen von Molkenprotein und Vitamin D3 auf junge Erwachsene, die ein Krafttraining absolvieren. ([Vitafoods Insights](#))

Verpackung

Von der Tüte ins Essen: Welche Schadstoffe sind im Verpackungsmaterial?

Die Salatbox to go, die eingeschweisste Lasagne oder die Apfelschorle in der PET-Flasche: Überall begegnen wir verpackten Lebensmitteln. Welche dieser Verpackungen schädliche Stoffe enthalten, die sich auf die Lebensmittel übertragen können, macht eine neue Datenbank ersichtlich. ([yumda](#) / [Renewable Carbon News](#))

Können Verpackungen tatsächlich klimaneutral werden?

Papier, Plastik, Blech oder Glas? Während die Europäische Kommission eine Überarbeitung der Richtlinie über Verpackungen und Verpackungsabfälle vornimmt, zeigt eine Studie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpackungsarten auf. ([EURACTIV](#))

Forscher erfinden essbare Verpackungen für Obst und Gemüse

Für in Plastik eingeschweisste Äpfel oder Avocados haben US-Wissenschaftler nun eine Alternative entwickelt. Die hält die Ware länger frisch und ist sogar erstaunlich billig. ([Renewable Carbon News](#))

Vermeintliches Bio-Plastik hat keine bessere Umweltbilanz

Als umweltfreundlich gekennzeichnete Plastik-Verpackungen sind laut Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) nicht immer nachhaltiger als herkömmliches Plastik. ([yumda](#) / [Renewable Carbon News](#))

Valsler führt Flaschen ohne Etikett ein

Anstatt auf einer Etikette aufgedruckt sind das Branding und die Produktinformationen in die Flasche eingeprägt. ([Lebensmittel Technologie](#))

Neue Toolbox zur Modellierung der Migration von Chemikalien aus Materialien mit Lebensmittelkontakt (EN)

Wissenschaftler bewerten die Gesamtleistung eines neuen Modells zur Vorhersage der Konzentration einer Chemikalie in Lebensmitteln, die mit Lebensmittelverpackungen in Berührung kommen; das integrierte Modell umfasst eine Unsicherheitsanalyse und kann für regulatorische Zwecke verwendet werden. ([Food Packaging News](#))

Verschiedenes zu Lebensmittel

Neuigkeiten von Agroscope

- [Empfohlene Getreidesorten für die Ernte 2023](#)
- [Exotischer Gegenspieler der Kirschessigfliege vielversprechend](#)
- [Vertical Farming bei Agroscope](#)
- [Jahresbericht Aroma- und Medizinalpflanzen](#)

Neuigkeiten von Foodaktuell.ch

- [Kantonschemiker bemängeln Listeriose-Schutzmassnahmen.](#)
- [Ständerat gegen Verbot von Veredelungsverkehr zur Käseproduktion](#)
- [Deutsche Bauern vernichten Erdbeeren – die Schweiz ist besser dran.](#)
- [Ständerat versenkt Motion zu Verkäsungszulage.](#)
- [Ständerat gegen Notzulassung für Insektizid gegen Zuckerrüben-Virus.](#)
- [Weitere 1000 Tonnen Butter können importiert werden.](#)
- [Stärkere Nachfrage nach Spezialbroten](#)
- [Fertig Schweizer Hafermüesli](#)
- [Die Richtpreise für Schweizer Bio-Brotgetreide wurden angehoben.](#)
- [71 Prozent des Kakao stammen aus nachhaltiger Produktion.](#)
- [Frankreich verbietet Vermarktung vegetarischer Produkte als «Wurst».](#)
- [Nahrungsmittelumsatz im Detailhandel ist im Mai gesunken.](#)

Neuigkeiten von yumda

- [Nein, Sie werden nicht verrückt - die Packungsgrößen schrumpfen.](#)
- [Sind ultra-verarbeitete Lebensmittel schädlich? Experten wägen die Beweise ab.](#)
- [Nanosensor spürt Pestizide auf Obst in Minutenschnelle auf.](#)
- [Werbeschränken für ungesunde Lebensmittel nötig](#)
- [Erschwinglichkeit von Meeresfrüchten beeinflusst den Konsum nahrhafterer Arten](#)
- [Lagerbier, ob es nun Alkohol enthält oder nicht, könnte den Darmmikroben von Männern helfen.](#)
- [Die Welt kann nur mit pflanzlichen Lebensmitteln ernährt werden.](#)

Bund erhöht Zollkontingent für Brotgetreide

Die Schweizer Getreideernte 2021 ist aufgrund des kühlen und nassen Wetters im letzten Jahr deutlich tiefer als im Durchschnitt ausgefallen. Um die inländische Nachfrage nach Getreidearten wie Weizen, Roggen oder Dinkel decken zu können, hat der Bundesrat am 10. Juni 2022 das Zollkontingent Brotgetreide um weitere 20'000 Tonnen erhöht.

([Lebensmittel Technologie](#))



Ernteprognose Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen Ende Mai 2022

[Swiss granum](#) schätzt die Ernte 2022 per Ende Mai auf knapp 451'000 t backfähiges Brotgetreide (inkl. allfällig nicht backfähiges Brotgetreide), knapp 482'000 t Futtergetreide (exkl. allfällig nicht backfähiges Brotgetreide), knapp 18'000 t Eiweisspflanzen und 112'000 t Ölsaaten.

Hafer ist Mangelware in der Schweiz

Schweizer Speisahafer ist grundsätzlich rar und wurde durch die wetterbedingte schlechte Ernte letztes Jahr noch rarer. Daher ist aktuell nur noch ausländischer Hafer erhältlich. Aber auch dort ist die Situation unter anderem aufgrund der herrschenden Logistikkrisse angespannt und die Preise hoch. ([Lebensmittel Technologie](#))

Landwirtschaft und Ernährung: Taschenstatistik 2022

Die Taschenstatistik Landwirtschaft und Ernährung enthält Daten, Fakten und Wissenswertes zur gesamten Lebensmittelkette und ist in vier Sprachen erhältlich. ([Bundesamt für Statistik](#))

Unverpackt-Läden: Was Verbraucher beachten sollten

In den letzten Jahren sind, insbesondere in Grossstädten, immer mehr Lebensmittelgeschäfte entstanden, in denen Produkte lose verkauft werden, sogenannte „Unverpackt-Läden“... In diesen Unverpackt-Läden bringen Kunden ihre eigenen Beutel, Becher, Schraubgläser oder Dosen mit oder die Waren werden in Mehrwegbehältnissen angeboten. Bei dieser Form des Einkaufens gibt es für Verbraucherinnen und Verbraucher einige Dinge zu beachten... ([BVL](#))

Rindfleisch müsste eigentlich fünfmal so teuer sein

Um die steigenden Preise für Lebensmittel in Griff zu bekommen, müssen die Fleischpreise steigen. Klingt verrückt – aber nur so entsteht vollständige Kostentransparenz. ([Zeit](#))

Inflation: Günstige Grundnahrungsmittel sind die jüngsten Opfer von Preiserhöhungen und das Schlimmste kommt noch" (EN)

Weltweit tragen die Verbraucher die Last der steigenden Lebensmittelpreise, die sich insbesondere auf preisgünstige Produkte wie Nudeln, Brot und Chips auswirken. Die Länder haben derzeit mit einem seit Jahren nicht mehr erlebten Anstieg der Lebensmittelkosten zu kämpfen, der durch die steigenden Energiepreise noch verstärkt wird. ([food ingredients 1st](#))



Globaler Mikroalgenmarkt im Aufwärtstrend, da Unternehmen für alternative Proteine die Preisparität anstreben (EN)

Es wird erwartet, dass der Markt für Mikroalgen bis 2028 einen Wert von 1,8 Milliarden US-Dollar haben wird. Dieses Wachstum wird durch Trends in den Bereichen Gesundheits- und Wellness-Nahrung, Nahrungsergänzungsmittel, natürliche Lebensmittelfarben, vegetarische Produkte und Nutrazeutika angetrieben. ([food ingredients 1st](#))

Getreide aus der Ukraine in Bewegung bringen: EU-Staats- und Regierungschefs sind ratlos, wie sie die lebenswichtigen Ernten befreien können (EN)

Die Rettungsbemühungen zur Befreiung von 20 Millionen Tonnen Getreide, die in der Ukraine festsitzen, werden verstärkt. Die EU-Initiativen konzentrieren sich nun darauf, die

Ladung auf dem Landweg und nicht auf dem Seeweg zu transportieren, da Russland die Häfen weiterhin blockiert. ([food ingredients 1st](#))

Afrikanische Kakaonationen schliessen sich angesichts schlechter Ernten und Düngemittelmangel für faire Preise zusammen (EN)

Ghana, Côte d'Ivoire und Nigeria haben sich zusammengeschlossen, um die Einkommen der Kakaobauern zu verbessern, und prangern Missstände auf dem Kakaomarkt an. Die weltweit grössten Kakaoanbauländer verstärken damit ihre Bemühungen um eine faire Behandlung und Entlohnung sowie um die endgültige Abschaffung nachteiliger Praktiken der Branche. ([food ingredients 1st](#))

Verbraucher wünschen sich biologische Sporternährungsprodukte (EN)

Die gesundheitlichen Vorteile von Bio-Zutaten treiben weltweit neue Entwicklungen auf dem Sporternährungsmarkt voran. ([Vitafoods Insights](#))

Es ist klar, dass eine weitere Inflation noch bevorsteht: Höhere Lebensmittelpreise nach 2023 erwartet (EN)

Ein geringes Angebot und eine hohe Nachfrage nach landwirtschaftlichen Erzeugnissen haben die Preise für Betriebsmittel wie Getreide und Düngemittel in die Höhe schnellen lassen. Dies könnte sich "über 2023 hinaus" fortsetzen, warnen die Analysten von Barclays. ([Food navigator.com](#))

Macht die durch die Sonnenblumenknappheit in der Ukraine erzwungene neue Zusammensetzung die Lebensmittel ungesünder? (EN)

Hat sich die Substitution von Kokos- und Palmöl durch Sonnenblumenöl - das derzeit knapp ist - negativ auf das Nährwertprofil von Lebensmitteln ausgewirkt? ([Food navigator.com](#))

Erbsenprotein treibt die technischen Entwicklungen bei der Proteinverbesserung und Emulgierfähigkeit voran (EN)

Lebensmitteltechnische Fortschritte in diesem Jahr verbessern die Leistung von Erbsenprotein. ([food ingredients 1st](#))

Supersaatgut an der Basis künftiger widerstandsfähiger Nahrungsmittelsysteme (EN)

Eine Vielzahl von Fortschritten in der Pflanzenzüchtung ermöglicht die nächste Generation von nährstoffreichen, widerstandsfähigen Pflanzen für die Ernährung der Zukunft. Auf der Grundlage dieser Wissenschaft werden Pflanzen mit tierischen Proteinen, die "gerinnen" oder "fleischige" Eigenschaften haben, kommerziell vermarktet, während neue Züchtungssysteme und Computer Vision den Lebensmittelherstellern wichtige Getreidesorten mit einem höheren Nährstoffprofil und genetischer Reinheit bieten. ([food ingredients 1st](#))



Die salzverstärkenden Peptide der Sojasauce (EN)

Sojasauce vertieft den Geschmack von Suppenbrühen, verleiht gebratenem Reis eine süß-salzige Glasur und macht einen Teller Knödel absolut genießbar. Aber was genau macht diese komplexe, salzige Umami-Sauce so schmackhaft? Jetzt haben Forscher die Proteine und andere Verbindungen entdeckt, die der Sojasauce ihren unverwechselbaren Geschmack verleihen, und sie sagen, dass Proteine und Peptide dazu beitragen, sie salzig zu machen. ([ScienceDaily](#))

Der FAO-Nahrungsmittelpreisindex ist im Mai den zweiten Monat in Folge gesunken (EN)

Der FAO-Lebensmittelpreisindex (FFPI) lag im Mai 2022 bei durchschnittlich 157,4 Punkten und damit 0,9 Punkte (0,6 Prozent) niedriger als im April. Dies ist der zweite monatliche Rückgang in Folge, liegt aber immer noch 29,2 Punkte (22,8 Prozent) über dem Wert des entsprechenden Vorjahresmonats. ([FAO](#))

Food Business News: Ausgabe mit verschiedenen Themen (EN)

- [Wärme und "alles" treiben Snack-Innovationen voran](#)
- [Auf dem neuesten Stand der Innovation bei Pflanzenproteinen](#)
- [Trends auf dem Zutatenmarkt](#)

Webinare, Podcasts, Berichte, Messen

Bereits zum Hören, Lesen und Sehen

- Trends und Megatrends in der Verfahrenstechnik - Webinar von [Ystral](#)
- Wie sicher ist die Röntgeninspektion von Lebensmitteln? - Bericht von [eagle](#) (EN)
- Pflanzenbasiert: Die Bühne für Innovationen - Webinar von [Innova Market Insights](#) (EN)
- Getränke mit Nutzen - Bericht von [ADM](#) (EN)
- Innovationen für pflanzliche Fleischalternativen - Technisches Papier von [CP Kelco](#) (EN)
- Sicherere Milch- und Käseproduktion - Anwendungshinweise von [PerkinElmer](#) (EN)
- Bekommen Sie genug Eisen, um Ihre Leistung zu steigern? - Bericht von [Natural Products Insider](#) (EN)
- Die nächste Milchalternative - Bericht von [Synergiv](#) (EN)
- Einblicke in den Verbraucher von Nahrungsergänzungsmitteln: Trends und Möglichkeiten bis 2022 - Bericht von [Natural Products Insider](#) (EN)
- Über COVID-19 hinaus: Was ist das "neue Normal" für Verpackungen? - Webinar von [Packaging Insights](#) (EN)
- Texturierung von Fleischalternativen auf pflanzlicher Basis - Bericht von [herbafood](#) (EN)
- Die Zukunft des gesunden Snackings in Europa - Einblicke von [Glanbia](#) (EN)
- Pektin-Gummis: Eine neue Lösung zur Bewältigung der Herausforderungen bei der Herstellung - Technisches Papier von [Bartek](#) (EN)
- Insektenproteine als Tierfutter: Warum wir sie brauchen und wie wir sie skalieren können - Podcast von [Innovation Forum](#) (EN)
- Funktionelle Fasern werden freundlicher - Digitales Magazin von [Icon und Nexira](#) (EN)
- Hochwertige Verpackungen effizienter produzieren - Ratgeber von [Husky](#) (EN)
- Hanfsamenprotein als nachhaltige pflanzliche Fleischalternative - Bericht von [AFS](#) (EN)
- Verbraucherstudie zur Wahrnehmung von Mineralien - Fachartikel von [Beverage Daily.com](#) (EN)
- Die nächste Energydrink-Lösung - Infografik von [ADM](#) (EN)
- 6 Gründe, warum Zitrusfasern für Fleischproduzenten von grossem Nutzen sind - Technisches Papier von [CP Kelco](#) (EN)
- Snacks und Knabberereien auf der ganzen Welt verstehen - Bericht von [Biospringer](#) (EN)

Monat Juli

- Messe [Biofach](#) 2022 in Nürnberg
- *Wo sind die Grenzen einer veganen Landwirtschaft?* - Online Event von [SVIAL](#)
- [FSSC](#) Einblicke in Food Fraud (EN)
- *Lebensmittelqualitätstests: Was Sie wissen müssen* - Webinar von [Thermo Fischer](#) (EN)
- *Lebensmittelintegrität und Qualitätskontrolle* - Webinar von [Thermo Fischer](#) (EN)
- *Sicherstellung der Qualität im Brauprozess* - Webinar von [Thermo Fischer](#) (EN)
- *Integrität und Authentizität von Lebensmitteln* - Webinar von [Thermo Fischer](#) (EN)
- *Digitalisierung von Lebensmittelsicherheit, Qualität, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit* - Online Forum Series von [Novolyze](#) (EN)
- *Pflanzliche Proteine: Was kommt als Nächstes?* - Webinar von [FutureBridge](#) (EN)

Monat August

- *Mit einem nachhaltigen Ernährungssystem zur Versorgungssicherheit* – Veranstaltung von [SVIAL](#)
- [ACHEMA](#) in Frankfurt

BPI Business übernimmt keine Verantwortung für die Gültigkeit der aus verschiedenen Medienkanälen zusammengestellten Informationen, deren Übereinstimmung mit den gesetzlichen Anforderungen und der im Schreiben enthaltenen Links.