

Dieser Pressebericht dient der Erhaltung unserer Gesundheit durch Bewußtsein für die Gefahren die man durch Kenntniss meiden kann.

+++++

Dieser Pressebericht dient der Realisierung der Notwendigkeiten seinen Körper regelmäßig durch diverse Kuren zu reinigen.

+++++

Dieser Pressebericht dient der Realisierung der Notwendigkeiten seinen Körper bzw. Entgiftungssysteme beim Entgiftungsprozess zu unterstützendurch, zu schützen durch funktionierende hochwertige Nahrungsergänzungsmittel.

Versteckte Gefahr im Essen: Nonylphenol – so senken Sie die Belastung

von Dr. Andrea Schmelz, Chefredakteurin von "Gesundheit und Erziehung für mein Kind"

Nonylphenol in Lebensmitteln kann erst seit wenigen Jahren bestimmt werden. Die Nachweismethode hat ein Forscherteam um Prof. K. Günther (Forschungszentrum Jülich) entwickelt. Als die Wissenschaftler damit **39 Lebensmittel-Proben**, die typisch für deutsche Konsumgewohnheiten sind, sowie **20 Proben Babynahrung** untersuchten, waren sie **selbst erstaunt: Sie fanden das Gift in allen Lebensmitteln.**

Wie landet das Gift im Essen?

Nonylphenol ist ein Vorprodukt für Nonylphenoethoxylate, die vor allem als **waschaktive Substanzen** (Tenside) verwendet werden. Jährlich werden davon weltweit rund **600.000 Tonnen eingesetzt!** Sie finden Verwendung in **Pestiziden** (als Emulgator), **Reinigungs- und Desinfektionsmitteln** oder Verpackungen von Lebensmitteln, z. B. PVC-Folien. Auch zur **Herstellung von Kunststoffen, Textilien, Druck- und Wandfarben, Leder und Papier** werden sie eingesetzt. In der Umwelt **wandeln sie sich wieder in das giftige Nonylphenol** um, das sehr schwer abbaubar ist und sich deshalb in der Umwelt anreichert. Sie sind **fettlöslich** und **reichern sich daher auch bei Mensch und Tier im Fettgewebe** an.

Werden Obst und Gemüse mit Pestiziden besprüht, **gelangen die darin enthaltenen Nonylphenoethoxylate in die Früchte.** Bei der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln können zusätzliche Nonylphenoethoxylate in das Produkt gelangen, die aus Reinigungsmitteln für die Produktionsanlagen oder aus PVC-Verpackungsfolien stammen.

Chemikalie stört das Hormonsystem

Seit 1991 ist bekannt, dass Nonylphenol wie das **Hormon Östrogen wirkt.** Da es eine ganze Reihe weiterer östrogenähnlicher Schadstoffe gibt, lässt sich unsere **Gesamtbelastung damit nur schwer einschätzen.** Diese Hormon-Substanzen können das **fein regulierte Hormonsystem im Körper stören**, besonders in der Frühphase

der Embryonalentwicklung, und damit möglicherweise zu Missbildungen führen. **Alle diese Chemikalien können vermutlich Krebs auslösen, das Immunsystem schädigen und die Fortpflanzungsfähigkeit beeinträchtigen.** Einen "acceptable daily intake" (Grenzwert für die tägliche Aufnahme, bis zu dem eine gesundheitliche Beeinträchtigung ausgeschlossen werden kann) konnten bisher weder deutsche noch europäische Gesundheitsbehörden festlegen.

Am stärksten belastet: Äpfel und Tomaten

Da Nonylphenol fettlöslich ist, sind einige fettreiche Nahrungsmittel erwartungsgemäß stärker belastet. Doch auch fettfreie Lebensmittel wie Obst und Gemüse sind, vermutlich durch die Anwendung von Pestiziden, stark belastet. Die untersuchte Babynahrung umfasste Säuglingsmilchnahrungen (1-Milch, 2-Milch), Fertigbreie sowie Menü-Gläschen mit und ohne Fleisch. Der Spitzenreiter war mit 4,0 µg/kg ein Menü-Gläschen "Schinkennudeln in Tomatensauce". Prinzipiell waren Gläschen mit Tomaten und Rind- bzw. Schweinefleisch etwas stärker belastet als Gläschen mit Geflügel (um 1,4 µg/kg) oder Milchfertigbreie (maximal 1,8 µg/kg). Bei den Säuglingsmilchnahrungen lagen die gefundenen Werte zwischen 0,7 und 2,1 µg/kg, für die Muttermilch wurden 0,3 µg Nonylphenol pro kg ermittelt. Es wurde kein Unterschied zwischen Bioprodukten und normalen Produkten gefunden (wohl deshalb, weil auch für Babynahrung aus konventioneller Erzeugung strenge Grenzwerte gelten und somit kaum Pestizide eingesetzt werden). Experten des Bundesinstitutes für Risikobewertung zufolge sind diese Werte für den Verbraucher aber nicht Besorgnis erregend.

So senken Sie die Belastung mit Nonylphenol

- Bevorzugen Sie Bioprodukte. Da diese nicht mit Pestiziden gespritzt werden, dürfte ihre Belastung geringer sein als bei Produkten aus konventionellem Anbau. Das zahlt sich besonders bei Äpfeln und Tomaten aus.
- Verzichten Sie auf **folienverpackte Lebensmittel**. Speziell PVC-haltige Verpackungen fetthaltiger Lebensmittel (Käse, Wurst) sollten Sie vermeiden.
- Stillen Sie Ihr Baby. Die für Muttermilch und Säuglingsnahrungen gemessenen Werte ergaben sich zwar aus nur wenigen Stichproben, doch nimmt Ihr Kind mit der Muttermilch sicher nicht mehr Nonylphenol auf als mit Flaschennahrung.
- **Verzichten Sie auf PVC in jeder Form. Produkte aus PVC sind neben anderen Schadstoffen, z. B. den ebenfalls östrogenartig wirkenden Weichmachern, häufig auch mit Nonylphenol belastet.**