

**Beschluß der SKLM zum  
Einsatz von Phytosterolen und Phytosterolestern in Lebensmitteln**

Die Kommission hat am 21.09.2001 folgenden Beschluß gefaßt (gekürzte Darstellung):

Phytosterole sind Fettbegleitstoffe pflanzlicher Herkunft mit steroidaler Grundstruktur. Mit Phytosterolen oder veresterten Phytosterolen angereicherte Lebensmittel (z.B. Streichfette) können bei ausreichendem Verzehr den LDL-Plasma-Cholesterolspiegel senken und sich günstig bei vorliegender Hypercholesterolämie auswirken.

**Die SKLM hat den Einsatz von pflanzlichen Sterolen und Sterolestern in Lebensmitteln zum Zwecke der Senkung des Plasmaspiegels an LDL-Cholesterol intensiv beraten. Nach umfangreicher Analyse der vorliegenden wissenschaftlichen Befunde und Erkenntnisse unter Einbeziehung von externen Wissenschaftlern und Vertretern der Hersteller kommt die SKLM zu folgendem Schluß: Nach Ansicht der SKLM sind mit Phytosterolen bzw. Phytosterolestern angereicherte Produkte funktionelle Lebensmittel.**

Derzeit besteht nach Ansicht der SKLM keine ausreichende Datenbasis, um eine allgemeingültige Bewertung phytosterol- und phytosterolesterangereicherter Lebensmittel vorzunehmen. Dennoch möchte die SKLM ausgehend von der Bewertung von phytosterolesterhaltigen Streichfetten darauf hinweisen, daß in jedem Falle die Produkte nur toxikologisch geprüfte Präparationen enthalten dürften und jedes abweichende Phytosterolmuster einer unabhängigen Bewertung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit zu unterziehen sei. D.h., die Spezifikationen der Phytosterolpräparation im Produkt müssten hinsichtlich Zusammensetzung, Reinheit und Herkunft jenen entsprechen, die in den zugrundeliegenden toxikologischen Studien zur Sicherheitsbewertung eingesetzt worden seien.

Die SKLM gibt darüber hinaus ihrer Besorgnis Ausdruck, dass eine Ausweitung des Produktangebotes an phytosterol- und phytosterolesterangereicherten Lebensmitteln, vor allem auf andere Produktbereiche, zu einer Gesamtaufnahme führen könne, die nicht mehr akzeptabel sei.

**Die Kommission weist ausserdem darauf hin, dass die mit Phytosterolpräparationen angereicherten Lebensmittel nur für jene Personen geeignet seien, bei denen ein erhöhter Plasma-Cholesterolspiegel vorliege. Dies solle durch entsprechende Hinweise auf den Produkten kenntlich gemacht werden. Die Kommission betont in diesem Zusammenhang auch die Notwendigkeit, dem Verbraucher zu verdeutlichen, dass eine ausgewogene Ernährung am besten geeignet sei, einer alimentär bedingten Hypercholesterolämie vorzubeugen.**

Für die Beurteilung der Unbedenklichkeit einer hohen alimentären Sterolzufuhr sei es notwendig, mehr Kenntnisse über Art und Umfang der intestinalen Resorption von Sterolen und ihrer vermutlich genetisch bedingten Variabilität zu erhalten. Auch die Wirkung einer hohen Zufuhr von pflanzlichen Sterolen auf die Homöostase lipophiler nicht-essentieller und essentieller Nährstoffe (wie z.B. der Carotinoide) bedürfe weiterer Untersuchungen.

Der Beschluß kann über das wissenschaftliche Sekretariat im Original-Wortlaut bezogen werden.

---

Kontaktadresse:

Wissenschaftliches Sekretariat der DFG-Senatskommission zur  
Beurteilung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Lebensmitteln

Dr. Sabine Guth: [guth@rhrk.uni-kl.de](mailto:guth@rhrk.uni-kl.de)  
Dr. Monika Kemény: [mkemeny@rhrk.uni-kl.de](mailto:mkemeny@rhrk.uni-kl.de)  
Dr. Doris Wolf: [dowolf@rhrk.uni-kl.de](mailto:dowolf@rhrk.uni-kl.de)