

## Transglutaminase und Transparenz: Stellungnahme von Ajinomoto

Der enorme CO<sup>2</sup> Ausstoß der Fleischindustrie und der Zustand der Weltwirtschaft schrecken Verbraucher wie Industrie von verschwenderischem Verhalten ab. Die wohlüberlegte Verwendung von natürlichen Enzymen mit dem Ziel Lebensmittelverschwendung zu verhindern wird hierbei überwiegend, wenn nicht sogar ausschließlich, positiv bewertet.

In enger Zusammenarbeit mit der Europäischen Kommission und den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union hat Ajinomoto einen offenen Beratungsprozess mit Verbrauchern, ihren Verbänden und Vertretern anderer Industrien gestartet. Auf dieser Grundlage organisierte Ajinomoto in 2009 eine Verbraucherumfrage bezüglich der zukünftigen Kennzeichnung von Fleisch- und Fischendprodukten, zu deren Herstellung Lebensmitteltechnologien mit dem Ziel Fleischstücke zu verbinden, eingesetzt wurden.

Laut einer Meinungsumfrage zieht eine Mehrheit der Verbraucher die vorgeschlagene Kennzeichnung „zusammengefügte Fleischstücke“ vor und findet diese zudem verständlich. In der gleichen Umfrage gaben 70% der Verbraucher an, dass Fleischstücke „nie weggeworfen werden sollen“. 66% sagten, dass sie „kein Problem damit haben, wenn Fleischstücke technisch zusammengefügt werden“. 82% dieser 66% gaben zur Kenntnis, dass sie „darüber informiert werden wollen, dass das gekaufte Produkt aus technisch zusammengefügten Fleischstücken besteht“.

Ajinomoto hat die Ergebnisse dieser Umfrage Mitte des Jahres 2009 der Europäischen Kommission und den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union präsentiert und den Vorschlag unterbreitet, die mögliche zukünftige Kennzeichnung solcher Produkte zur Aufklärung der Verbraucher in Betracht zu ziehen und zu diskutieren.

[www.Transglutaminase.com](http://www.Transglutaminase.com) beschreibt das Auftreten des Transglutaminase-Enzyms in der Natur. Überdies beschreiben wissenschaftliche Quellen die Funktionsweise von Transglutaminase – nämlich die Ermöglichung der Bildung von Querverbindungen in flüssigen Proteinen. Dieser Vorgang an sich ist keineswegs neu: Durch natürlich auftretende Transglutaminase gebildete natürliche Querverbindungen sind in herkömmlichen Lebensmitteln wie z.B. gekochtem Schinken, Eiweiß, Hamburgern und Surimi (Krabben-/Fisch-Sticks) weit verbreitet.

Die gleiche Webseite bietet offizielle Informationen bezüglich der Sicherheit und Wirkungskraft des Enzyms, einschließlich seines sicheren Gebrauchs im Laufe der vergangenen 15 Jahre. Wie andere Nahrungsenzyme, die für unsere Lebensweise unabdingbar sind (z.B. jene die bei der Herstellung von Bier zum Einsatz kommen), wird Transglutaminase bei vielfältigen Lebensmittelherstellungen verwendet. Es besteht kein Zweifel darüber, dass Transglutaminase dem Verbraucher und der Lebensmittelindustrie wirtschaftliche und ökologische Vorteile bringt. Es ist jetzt an der Zeit in einen ausgeglichenen und gut informierten Dialog zwischen Regierung, Industrie und den Verbrauchern zu treten. Ajinomoto ist der festen Überzeugung, in diesem Dialog seinen Teil der Verantwortung zu tragen.