

Neuer Melaminskandal in China



Foto: Helmut Brunken, pixelio

Das Geschäft mit dem Melamin: Zusätze in gepanschter Milch täuschen einen höheren Proteingehalt vor – dabei kostet die Industriechemikalie bloß ein Fünftel des echten Proteins!

Juli 2010

300.000 erkrankte Säuglinge, sechs davon starben, die Hinrichtung zweier Verantwortlicher in China, diverse Haftstrafen. – Soweit die erschreckende Bilanz des Melaminskandals vor zwei Jahren. Anscheinend allerdings noch nicht erschreckend genug, denn immer wieder tauchen Melamin-verseuchte Lebensmittel auf. Bei den betroffenen Lebensmitteln handelt es sich um Milcherzeugnisse und daraus hergestellte Produkte. Diese werden in der Produktion mit Melamin versetzt, um einen höheren Proteingehalt vorzutäuschen.

Erstmals wurden im September 2008 Fälle von Melamin-verseuchtem Milchpulver aufgedeckt. Damals gelangte das belastete Pulver in die Säuglings- und Kleinkindnahrung des derzeit größten chinesischen Molke-reikonzerns, der Sanlu Group. Bei vielen Kindern führte das Produkt zu Nierensteinen und sogar zum Nieren-versagen und zum Tod.

Nicht alle scheinen daraus gelernt zu haben, denn gerade Ende letzten Jahres wurde wieder in Milchprodukten und Süßwaren dreier Unternehmen Melamin gefunden. Auch im Juli 2010 melden staatliche Medien Melaminbelastungen in Lebensmittel-fabriken der Provinzen Qinhai im Westen des Landes und in Jilin, im Nordosten. Ein Produktionsleiter und ein Fabrikbesitzer wurden festgenommen.

Was ist Melamin?

Melamin, oder *Cyanursäuretriamid* ist eine farblose, heterozyklische aromatische Verbindung mit Stickstoff. In der Industrie wird Melamin zur Her-

stellung von Kunststoff und Düngemitteln verwendet. Der überwiegende Teil wird zu Aminoplast-Kunstharz (Melaminharz) verarbeitet. Melamin ist ein künstlich hergestelltes Produkt und kommt daher nicht auf natürliche Weise in Lebensmitteln vor. Der Stoff selbst gilt nicht als toxisch. Bei einer langfristigen, hoch dosierten Einnahme kann es zum Tod durch Nierenversagen kommen. Dies liegt allerdings nicht allein am Melamin, sondern am Auskristallisieren des Melamins in Verbindung mit organischen Säuren zu schwerlöslichen Melaminsalzen. In den chinesischen Produkten hat sich das Melamin vermutlich mit Cyansäure verbunden, einem Zersetzungsprodukt, welches als Nebenprodukt bei der Melaminherstellung anfällt.

Anfang diesen Monats, im Juli 2010 legte der Codex Alimentarius maximale Grenzwerte der Melaminkonzentrationen fest: 2,5 mg/kg Lebensmittel für Erwachsene und Tiere, für Kindernahrung 1 mg/kg.

Wie kommt das Melamin in die Milch?

Im Gegensatz zu den meisten anderen Kontaminanten gerät Melamin nicht durch Nachlässigkeit oder mangelnde Kontrollen in die Lebensmittel. Statt dessen wird es gezielt eingesetzt, um

einen höheren Proteingehalt vorzutäuschen: Der Anteil an Proteinen in Lebensmitteln wird meist nach Kjeldahl über den Stickstoffgehalt bestimmt. Melamin besteht zu 67 % aus Stickstoff, Protein nur zu etwa 16 %. Kleine Mengen lassen damit z. B. illegal verwässerte Milch gehaltvoller erscheinen. Den Effekt machten sich in China bereits 2006 Unternehmen zu Nutze, indem sie Weizengluten mit Melamin versetzten, welches für die Produktion von Haustierfutter in den USA vorgesehen war. Nachdem mehrere Tiere daran starben wurde ein landesweiter Rückruf gestartet. Es folgten die Fälle wie berichtet.

Unglaublich, aber das wirtschaftliche Interesse scheint doch oft zu siegen, wenn Industrielle heute die eigene Hinrichtung riskieren – lediglich um sich einen finanziellen Vorteil zu verschaffen!

**Lesen Sie mehr zum Thema
„Krisenmanagement in der
Lebensmittelindustrie“!**

Quellen:

www.focus.de

(13.7.2010)

www.rp-online.de

(13.7.2010)

www.wissenslogs.de

(13.7.2010)

<http://blogs.wsj.com>

(13.7.2010)

<http://de.wikipedia.org>

(13.7.2010)