

PRESSEINFORMATION

Wien, 24. Juni 2021



VKI: 113 Milchprodukte im Tests – mehrheitlich gute Qualität

Abstriche gab es bei Butter- und Sauermilchprodukten sowie bei Skyr

Die Qualität von Joghurt, Buttermilch oder Sauermilch wird maßgeblich durch den Gehalt an Bakterien bestimmt. Zumindest 10 Millionen sogenannte koloniebildende Einheiten (KBE) sollten pro Gramm bzw. Milliliter im ungesüßten Milchprodukt enthalten sein. Bei Milchlischerzeugnissen – beispielweise Buttermilch mit Frucht oder Vanillejoghurt – liegt die Messlatte bei mindestens 1 Million. 113 Milchprodukte hat der Verein für Konsumenteninformation (VKI) im Labor unter die Lupe genommen, darunter Naturjoghurt, Fruchtojoghurt, Buttermilch, Milchgetränke und Sauermilch. Insgesamt wiesen die meisten Produkte am Ende ihrer Mindesthaltbarkeit erfreulich hohe Keimzahlen auf (300 Millionen KBE/ml). Lediglich bei einigen Buttermilch-Produkten sowie bei Skyr, einem traditionellen isländischen Milchprodukt, gab es diesbezüglich Defizite. Insgesamt wurden im Rahmen des Tests 38 „sehr gut“, 46 „gut“, 22 „durchschnittlich“, 2 „weniger zufriedenstellend“ und 5 „nicht zufriedenstellend“ vergeben. Die ausführlichen Ergebnisse gibt es ab 24. Juni im Testmagazin KONSUMENT und auf www.konsument.at.

Bei zwei Skyr-Produkten, die aus einer deutschen Molkerei stammen (Spar Skyr, Exquisa), konnten keine Lebendkeime nachgewiesen werden. Da die dafür verwendete Milch erhitzt wurde, kann dies auch gar nicht der Fall sein. Dieser Umstand wurde allerdings auf der Verpackung nicht kenntlich gemacht. Deutlich zu wenige Bakterien steckten darüber hinaus in den drei Buttermilch-Produkten von „Alpengut“, „OM“ sowie „Ein gutes Stück Heimat“. All diese Produkte erhielten daher eine „nicht zufriedenstellende“ Beurteilung.

„Neben der Keimzahl sind aber auch noch andere Faktoren für die Qualität von Milchprodukten entscheidend“, erklärt VKI-Ernährungswissenschaftlerin Birgit Beck. „Einer dieser Faktoren ist der NOVA-Score, der den Verarbeitungsgrad bei Lebensmitteln beschreibt. Der Grad der Verarbeitung ist insofern relevant, da er sich Studien zufolge stark auf die Gesundheit auswirken kann.“ Der NOVA-Score ordnet Lebensmittel in vier Kategorien – von unverarbeitet bzw. minimal verarbeitet bis hin zu ultrahochverarbeitet. Ultrahochverarbeitete Lebensmittel der Gruppe 4 zeichnen sich durch lange Zutatenlisten und Zusatzstoffe wie Aromen oder künstliche Süßstoffe aus. „Deren Anteil sollte in der täglichen Ernährung möglichst gering ausfallen“, betont Beck und verweist darauf, dass sämtliche Fruchtojoghurts im Test als Produkte der Stufe 4 gelten. „Sie enthalten zumeist Aromen und zahlreiche Zusatzstoffe wie Süßungsmittel, Verdickungsmittel oder Emulgatoren. Im Handel erhältliche Fruchtojoghurts sind deshalb keineswegs mit einer Mischung aus Naturjoghurt plus Obst oder selbst eingekochter Marmelade vergleichbar“, so Beck. „Auch Trinkjoghurts, Buttermilch, Sauermilch- und Skyr-Produkte mit Frucht oder Vanillegeschmack weisen einen sehr hohen Verarbeitungsgrad auf und sollten daher nur in Maßen genossen werden.“

SERVICE: Die ausführlichen Testergebnisse gibt es in der Juli-Ausgabe der Zeitschrift KONSUMENT und auf www.konsument.at.

RÜCKFRAGEHINWEIS: VKI-Pressestelle, Tel.: 01/588 77-256, E-Mail: presse@vki.at