



## **Presseinformation**

---

Auskunft erteilt:  
Herr Höwedes

Durchwahl: (0251) 9821 - 602  
Telefax: (0251) 9821 - 250  
wilfried.hoewedes@cvua-mel.de

### **Gesunder Saft nur aus gesundem Obst**

Passend zur Apfelernte im heimischen Garten oder auf den Streuobstwiesen mehren sich die Angebote, das selbst geerntete Obst zu Fruchtsaft pressen zu lassen. Dazu stehen mobile Saftpressen zur Verfügung und es werden Aktionstage im Rahmen von verschiedensten Veranstaltungen durchgeführt. Frischer kann man einen Apfelsaft sicher nicht erhalten!

Um ein „ungetrübtes“ Trinkvergnügen sicher zu stellen, sollte dabei jedoch einiges beachtet werden:

Verschiedene Obstarten – doch allen voran Äpfel – sind anfällig gegenüber bestimmten Arten von Schimmelpilzen. Diese können das sogenannte Patulin, ein Schimmelpilzgift (auch Mycotoxin) bilden. Die Aufnahme größerer Mengen Patulin kann schlimmstenfalls zu Ödemen in Lunge und Gehirn und Schädigungen an Leber, Milz und Nieren führen. Aus diesem Grunde sollte die Belastung von Lebensmitteln mit dieser Substanz so gering wie möglich gehalten werden. Daher wurden im Lebensmittelrecht Grenzwerte für Patulin festgelegt. Dieser liegt für Fruchtsäfte bei 50 Mikrogramm je kg (Ein Mikrogramm entspricht 0,000001 Gramm).

Schimmelpilzwachstum und Patulin-Bildung finden sowohl bei Raumtemperatur als auch bei Kühlung (ab 4 °C) statt. Die höchsten Gehalte sind naturgemäß in den Faulstellen zu finden, aber die Substanz wandert auch in das vermeintlich gesunde Fruchtfleisch. Das Waschen der Fruchtoberfläche entfernt daher das Schimmelpilzgift nicht. Da Patulin außerdem recht hitzebeständig ist, reicht eine Wärmebehandlung, wie sie meist auch bei der mobilen Safterstellung erfolgt, nicht aus, um ein Patulin-freies Produkt zu garantieren.

Dennoch kann einiges zur Vermeidung bzw. Verringerung einer Belastung des Apfelsaftes getan werden. Wesentlich ist der sorgfältige Umgang mit dem Obst bei Ernte, Transport und Lagerung. Denn ein gesunder Fruchtsaft kann nur aus gesundem Obst gewonnen werden.

#### **1. Sortieren der Früchte**

Das Obst sollte möglichst unbeschädigt und ohne erkennbare Faulstellen sein. Dies sollte insbesondere bei der Verarbeitung von Fallobst bedacht werden.

Standort MS:  
Joseph-König-Straße 40  
48147 Münster

Standort RE:  
Kurt-Schumacher-Allee 1  
45657 Recklinghausen

Internet und Anfahrt:  
[www.cvua-mel.de](http://www.cvua-mel.de)



2. Transport

Das Obst sollte in sauberen Behältnissen schonend transportiert werden, um mechanische Schäden wie Quetschungen etc. zu vermeiden.

3. Lagerung

Die Lagerung an einem kühlen Ort verhindert zwar das Schimmelpilzwachstum nicht komplett, kann es aber verlangsamen. Außerdem sollten die Lagerzeiten möglichst kurz gehalten werden.

So vorbereitet kann die Saftherstellung durch die mobile Presse erfolgen: Aus hygienischen Gründen und zur Verbesserung der Haltbarkeit des Saftes werden die Früchte zunächst gewaschen. Nach dem eigentlichen Pressvorgang wird der Fruchtsaft in der Regel einer Kurzzeit-Erhitzung unterworfen und dann in geeignete, saubere Behältnisse abgefüllt. Über die Haltbarkeit des fertigen Saftes, die von dem genauen Herstellungsprozess abhängt, informieren die Betreiber der mobilen Saftpressen vor Ort. Wohl bekomm ´s!