



**BLC**

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen  
im öffentlichen Dienst e.V.

## Nicht überall lauert ein Lebensmittelskandal

Alle Jahre wieder – schmeckt die Kakifrukt bitter! Die süßen, aromatischen Kakifrüchte erfreuen sich seit einigen Jahren auch hier in Deutschland einer großen Beliebtheit. Im Handel werden sie mittlerweile verstärkt von Oktober bis weit ins Frühjahr angeboten. Einhergehend mit diesem Vordringen auf dem deutschen Markt hat sich aber auch die Anzahl der Verbraucherbeschwerden nach Genuss dieser Obstart entwickelt. So gehen in diesem Zeitraum alljährlich zahlreiche Verbraucherbeschwerden bei den Laboren der amtlichen Lebensmittelüberwachung ein. Die Verbraucher klagen oftmals nach Genuss der Früchte über bitteren oder unangenehmen pelzigen Geschmack bis hin zu Unwohlsein oder Atemnot.

Die in den Laboren der amtlichen Lebensmittelüberwachung tätigen Lebensmittelchemiker/-innen können jedoch rasch Entwarnung geben: Ursache dieser Beschwerden ist der hohe Gerbsäureanteil (Tannine) in den Früchten, was in der Öffentlichkeit kaum bekannt ist, denn die ursprünglich aus China stammende, **kugelige** Kaki wird im Handel kaum angeboten. Sie enthält einen hohen Gerbsäureanteil und ist erst im vollreifen Zustand – zu erkennen am glasigen, geleeartigen Fruchtfleisch – genießbar.



Abbildung 1: Kaki-Persimon

Die **ovale**, spanische Kaki-Persimon dagegen weist selbst im reifen Zustand ein festes, süßes Fruchtfleisch auf. Durch ein spezielles Reifeverfahren wird der bittere, adstringierende Geschmack entzogen, ohne dass die Kaki-Persimon weiter reift und ihre feste, knackige Konsistenz verliert. Es kann jedoch durchaus vorkommen, dass die Tannine während dieser Prozedur nicht vollständig entfernt werden, so dass es beim Genuss der Kaki-Persimon auch zu der unangenehmen Pelzigkeit im Mundbereich kommen kann. Die oft vorgeschlagene Lagerung im

Kühlschrank um den Reifeprozess und den damit verbundenen Gerbsäureabbau weiterzuführen, führt hier kaum zu einer Verbesserung, wie eigene Lagerungsversuche in unserem Labor gezeigt haben.

Anders dagegen verhält es sich bei der **tomatenartigen, flachen** Sharonfrucht, einer in Israel gezüchteten Kakisorte, die nahezu gerbsäurefrei ist. Durch die fehlenden Tannine kann die Sharonfrucht auch verzehrt werden, wenn sie noch nicht vollständig ausgereift ist. Ein Nachreifen bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank – am besten zusammen mit Äpfeln – ist hier durchaus erfolgreich.



Abbildung 2: Sharonfrucht

Egal ob Kaki- oder Sharonfrucht, die vitaminreichen Früchte sind sehr aromatisch, man kann sie mit oder ohne Schale genießen. Die Kontamination von Kakifrüchten und Sharon mit Schwermetallen war nach den Untersuchungen des Lebensmittelmonitorings 2007 gering, hinsichtlich Pflanzenschutzmittelrückstände jedoch mittelgradig, wobei relativ häufig Höchstmengen in Kaki- früchten aus Spanien überschritten waren.

**Lebensmittelchemiker/-innen in Lebensmitteluntersuchung und -überwachung:**

- **Experten in Sachen Lebensmittelkunde, Lebensmittelrecht und Lebensmittelanalytik**
- **Kompetente Berater bei Verbraucherbeschwerden**

**Literatur:**

[http://www.bvl.bund.de/DE/01\\_Lebensmittel/02\\_UnerwunschteStoffeOrganismen/09\\_WasIstDrinIn/07\\_Obst/01\\_obst\\_artikel/Im\\_wasIstDrinIn\\_obst\\_Kakifrucht\\_Sharon\\_basepage.html?nn=1407164](http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/02_UnerwunschteStoffeOrganismen/09_WasIstDrinIn/07_Obst/01_obst_artikel/Im_wasIstDrinIn_obst_Kakifrucht_Sharon_basepage.html?nn=1407164)

**V.i.S.d.P.:**

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst e.V. (BLC)  
c/o Dr. Detmar Lehmann, Triftstr. 3, 34314 Espenau, d.lehmann@lebensmittel.org