

Frankfurt, 30. Juni 2017



## ÖKO-TEST Schokolade

Geschmacksnote Mineralöl

**Schokoladen sind häufig mit Mineralöl belastet. Das ist das Resümee, das ÖKO-TEST aus einem aktuellen Test ziehen kann. 40 Produkte hat das Verbrauchermagazin im Labor untersuchen lassen und bei allen Rückstände von Mineralöl gefunden. Fans der Leckerei müssen aber nicht auf sie verzichten, denn bei einer Marke war die Verunreinigung nur minimal.**

Mineralölkohlenwasserstoffe stammen in erster Linie aus Rohöl. Unterteilt werden sie in zwei Hauptgruppen: die gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH) und die aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffe (MOAH). MOSH können sich in Lymphknoten, Leber, Milz und Fettgewebe anreichern und Organe schädigen – im Tierversuch haben Wissenschaftler Schäden an Leber und Lymphknoten nachgewiesen. MOAH sind noch bedenklicher: In dieser Gruppe befinden sich Substanzen, die in geringsten Mengen Krebs erregen können.



*ÖKO-TEST hat die Mineralölgehalte der Schokoladen im Labor bestimmen lassen.*

Die Mineralöle können auf verschiedene Arten auf Lebensmittel übergehen, etwa über die Kartonverpackungen, wenn sie aus Altpapier mit mineralöhlhaltigen Druckfarben bestehen. Die Kakaobohnen können aber auch an anderen Stellen mit der Substanz in Kontakt kommen, etwa durch Erntemaschinen oder durch Schmieröle, die in der maschinellen Produktion eingesetzt werden.

**Kostenloses Bildmaterial zum Download:**  
<http://presse.oekotest.de>

Die Laboranalyse, die ÖKO-TEST durchführen hat lassen, zeigt, dass alle 40 Schokoladen im Test MOSH enthalten und jede vierte zudem MOAH. Verwunderlich ist zudem, dass zum Beispiel Marken, die vom gleichen Hersteller stammen, unterschiedlich stark belastet sind. Für Schokoladenfans bleibt immerhin der Trost, dass eine Marke kaum verunreinigt und zwölf weitere nur leicht belastet waren.

Das **ÖKO-TEST-Magazin Juli 2017** gibt es seit dem 29. Juni 2017 im Zeitschriftenhandel.