

MHD-Langzeittest: Bilanz nach 9 Monaten

270 Tage nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums

Die Umweltschutzorganisation Greenpeace hat acht Lebensmittel, und zwar Käse, Eier, Salami, Joghurt, Sojajoghurt, Tofu, veganen Brotaufstrich und verpackten Kuchen, beim Labor der [Lebensmittelversuchsanstalt \(LVA\)](#) auf ihre Haltbarkeit testen lassen. Dafür wurden die Lebensmittel unter den auf der Verpackung empfohlenen Bedingungen gelagert (je nach Produkt bei Raumtemperatur oder gekühlt bei 7-10 °C). Zwei Wochen nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wurden die Proben zum ersten Mal mikrobiologisch und im Sinnebefund sensorisch (Aussehen, Geruch und Geschmack) untersucht. Über die nächsten Monate wurden acht weitere Tests im zweiwöchigen Rhythmus durchgeführt. Für Produkte die vier Monate nach ablaufen des MHD noch in Ordnung waren, wurden je nach Möglichkeiten weitere Tests nach fünf, sechs und neun Monaten durchgeführt.

Die Ergebnisse der Tests:

Nur beim veganen Brotaufstrich, der bereits zwei Wochen nach dem MHD als „gärig“ beschrieben wurde, war das angegebene MHD realitätsnah. Alle anderen Produkte waren weit über das auf den Packungen ausgewiesene Mindesthaltbarkeitsdatum einwandfrei genießbar. So konnten Greenpeace-Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen noch sechs Wochen nach dem MHD sieben der acht Produkte verkosten – ohne dass ein Unterschied zu frischen Produkten festgestellt wurde.

Erst 56 Tage nach dem MHD wurde bei der sensorischen Untersuchung vom Schnittkäse Schimmel festgestellt, beim Marmorgugelhupf nach 70 Tagen. Auch bei der Salami war der Sinnebefund nach 70 Tagen nicht entsprechend: das Produkt wurde als „stark abgetrocknet“ und im Geschmack „sehr fest, fettig“ beschrieben. Die Eier fallen beim Sensorik-Test 12 Wochen nach dem MHD durch – sie riechen nicht mehr gut.

Soja-Joghurt besteht die sensorische Untersuchung erst fünf Monate nach Testbeginn nicht mehr – der Geschmack wird als „sauer, unrein“ beschrieben. Beim Räuchertofu gab es nur mehr für einen weiteren Test genügend Material – der wurde nach sechs Monaten durchgeführt. Der Tofu besteht die sensorische Untersuchung: Aussehen, Geruch und – zubereitet – Geschmack sind nach wie vor arteigen und unauffällig. Die mikrobiologische Untersuchung schlägt dagegen an: es wird eine erhöhte aerobe Keimzahl festgestellt.

Joghurt ist als letztes Produkt auch sechs Monate nach Testbeginn in Ordnung: Die mikrobiologischen Untersuchungen entsprechen den Bestimmungen für Lebensmittel und zeigen keine Auffälligkeiten. Auch bei der sensorischen Untersuchung wurde bestätigt, dass das Produkt nach wie vor verzehrt werden kann. Die sensorischen Eigenschaften Aussehen, Geruch und Konsistenz wurden als „arteigen und unauffällig“ beschrieben – einzig beim Geschmack mit dem Zusatz „arteigen, rein sauer“. Erst beim abschließenden Test neun Monate nach Ablauf des MHD fällt das Joghurt beim sensorischen Test durch: auf der Innenseite des Deckels wird Schimmel festgestellt.

In der Tabelle sind alle Test-Ergebnisse der einzelnen Produkte dargestellt – sensorische Abweichungen sind gekennzeichnet.

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa

1100 Wien, Fernkorngasse 10

Tel: (+43 1) 545 45 80, Fax: (+43 1) 545 45 88, Email: service@greenpeace.at

Übersicht über die getesteten Lebensmittel:

#	Lebensmittel	Beschreibung	Tage nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums											
			14	28	42	56	70	84	98	112	126	152	182	270
GP-1	Schnittkäse	Woerle Tilsiter	✓	✓ ¹⁾	✓ ³⁾	✗	✗							
GP-2	Soja-Joghurt	Joya Bio Natur Sojajoghurt	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓ ⁸⁾	✓ ⁹⁾	✓ ¹⁰⁾	✗		
GP-3	Joghurt	Nöm Natur Joghurt	✓	✓	✓	✓	✓ ⁵⁾	✓	✓	✓	✓	✓ ¹¹⁾	✓ ¹³⁾	✗
GP-4	Backware	Clever Marmor-Guglhupf	✓	✓	✓ ⁴⁾	✓ ⁴⁾	✗	✗						
GP-5	Salami	Le Mazet Salami, luftgetrocknet	✓	✓	✓	✓	✗ ⁶⁾	✗						
GP-6	Räucher-Tofu	Alnatura (Bio)	✓	✓ ²⁾	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	12)	✗	
GP-7	Eier	Ja! Natürlich Bio-Eier	✓	✓	✓	✓	✓ ⁷⁾	✗	✗					
GP-8	Sesamdip	VegaVita	✗	✗										

1) Geschmack in der sensorischen Untersuchung als „ganz leicht herb“ beschrieben
 2) Geruch und Geschmack in der sensorischen Untersuchung als „ganz leicht alt“ beschrieben
 3) Geschmack in der sensorischen Untersuchung als „unauffällig; leicht herber Nachgeschmack“ beschrieben
 4) Geschmack in der sensorischen Untersuchung als „arteigen, unauffällig; trocken“ beschrieben
 5) Geschmack in der sensorischen Untersuchung als „arteigen, unauffällig; leicht bitter“ beschrieben
 6) Sinnebefund nicht entsprechend: Geschmack in der sensorischen Untersuchung als „stark abgetrocknet, sehr fest, fettig“ beschrieben
 7) Dotter in der sensorischen Untersuchung als „ganz leicht eingefallen“ beschrieben
 8) Aussehen in der sensorischen Untersuchung mit „beige, cremige Masse mit viel abgesetzter trüber Flüssigkeit an der Oberfläche“ beschrieben
 9) Aussehen in der sensorischen Untersuchung mit „beige, cremige Masse mit reichlich abgesetzter trüber Flüssigkeit an der Oberfläche“ beschrieben
 10) Aussehen in der sensorischen Untersuchung mit „beige, cremige Masse mit wenig trüber Flüssigkeit an der Oberfläche“ beschrieben
 11) Geschmack in der sensorischen Untersuchung als „arteigen, unauffällig; ganz leicht bitter“ beschrieben
 12) kein Test durchgeführt
 13) Geschmack in der sensorischen Untersuchung als „arteigen, rein sauer“ beschrieben