

MHD-Langzeittest: Bilanz nach 16-Wochen

112 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 im zweiwöchigen Rhythmus weitere Tests 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 fielen beim Sensorik-Test 12 Wochen nach dem MHD durch – sie rochen nicht mehr gut.

Die anderen drei Produkte, also Joghurt, Soja-Joghurt und Tofu sind auch 112 Tage nach Testbeginn in Ordnung: Die mikrobiologischen Untersuchungsergebnisse entsprechen den Bestimmungen für Lebensmittel und zeigen keine Auffälligkeiten. Auch bei der sensorischen Untersuchung wurde bestätigt, dass diese Produkte nach wie vor verzehrt werden können. Die sensorischen Eigenschaften - Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz - wurden als „arteigen und unauffällig“ beschrieben. Die drei Produkte werden im Monatsabstand weiter getestet.

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

Übersicht über die getesteten Lebensmittel:

| # | Lebensmittel | Beschreibung | 14 Tage | 28 Tage | 42 Tage | 56 Tage | 70 Tage | 84 Tage | 98 Tage | 112 Tage |
|------|--------------|---------------------------------|---------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------|-----------------|-----------------|
| GP-1 | Schnittkäse | Woerle Tilsiter | ✓ | ✓ ¹⁾ | ✓ ³⁾ | ✗ | ✗ | | | |
| GP-2 | Soja-Joghurt | Joya Bio Natur Sojajoghurt | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ ⁸⁾ | ✓ ⁹⁾ |
| GP-3 | Joghurt | Nöm Natur Joghurt | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ ⁵⁾ | ✓ | ✓ | ✓ |
| GP-4 | Backware | Clever Marmor-Guglhupf | ✓ | ✓ | ✓ ⁴⁾ | ✓ ⁴⁾ | ✗ | ✗ | | |
| GP-5 | Salami | Le Mazet Salami, luftgetrocknet | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ ⁶⁾ | ✗ | | |
| GP-6 | Räucher-Tofu | Alnatura (Bio) | ✓ | ✓ ²⁾ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 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