

Palmöl in Säuglingsnahrungen

In der Lebensmittelherstellung ist Palmöl das am meisten verwendete pflanzliche Öl. Aktuell werden Verbraucher immer wieder durch Medienberichte über ökologische und qualitative Nachteile von Palmöl verunsichert. Dabei ist es wichtig zu wissen, dass Palmöl in Säuglingsnahrungen aus ernährungsphysiologischen Gründen verwendet wird und zudem ein sehr nachhaltiges Öl sein kann, vorausgesetzt die Erzeugung verläuft ökologisch und fair.

Warum wird Palmöl eingesetzt?

- Um ein Fettsäuremuster nahe dem der Muttermilch zu erreichen, werden in Säuglingsnahrungen Mischungen pflanzlicher Öle verwendet.
- Palmöl ist das einzige Pflanzenöl, das reich an Palmitinsäure ist (32-57 %).
- Palmitinsäure ist in Muttermilch die vorherrschende gesättigte Fettsäure (durchschnittlich 24 % der Gesamtfettsäuren).^{1,2,3,4}
- Um das Fettsäuremuster der Muttermilch bestmöglich nachzubilden, ist der Einsatz von Palmöl als Palmitinsäure-Quelle sinnvoll.
- In der Literatur (Lloyd et al. 1999)⁵ gibt es Hinweise, dass ein adäquater Palmitinsäuregehalt für eine gute Verträglichkeit (Stuhlparameter) wichtig ist:
 - höherer Anteil gelblicher Stühle (ähnlich Muttermilchstuhl)
 - weniger wässrige Stühle

HiPP Bio-Palmöl – fair und nachhaltig erzeugt

- Der HiPP Palmenanbau ist bio-zertifiziert.
- Aus 100 % nachhaltigem Anbau.
- Für die Erzeugung von HiPP Bio-Palmöl bleibt der Regenwald unberührt, da bestehende landwirtschaftliche Flächen genutzt werden. Der Anbau erfolgt nicht in Monokulturen und die Artenvielfalt wird geschützt.
- HiPP Palmenfelder werden biologisch und hauptsächlich von örtlichen Kleinbauern bewirtschaftet.

¹Breastfeeding: A Guide for the Medical Profession, 8th edition. Elsevier, Saunders, Mosby, Churchill, 2016

²Nutrition in Pediatrics: Basic Science, Clinical Applications. Volume 1, 2016

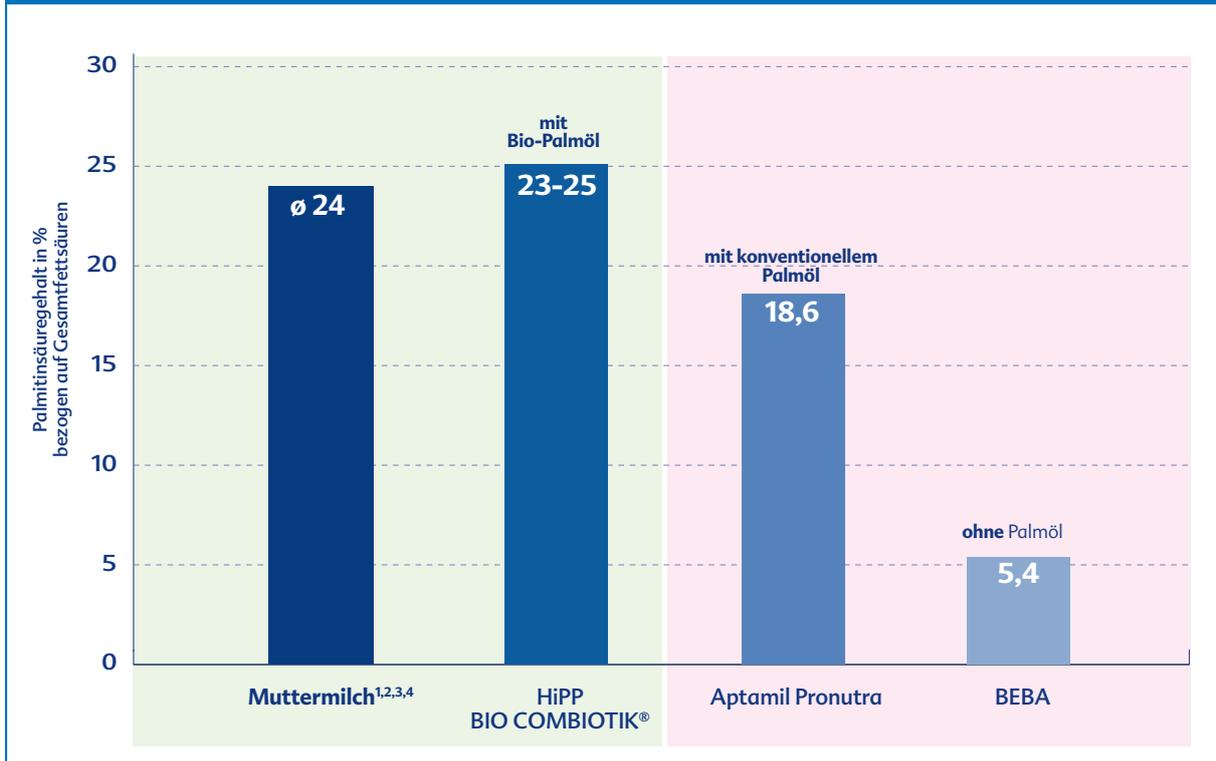
³EFSA. The EFSA Journal 2014; 12(7):3760

⁴Lee et al. „<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6232911/>“ Front Pediatr. 2018; 6: 313

⁵Lloyd B et al. Pediatrics 1999; 103(1):e7

⁶Bronsky J et al. J Paediatr Gastroenterol Nutr 2019; Epub ahead of print

Palmitinsäuregehalt C16:0 in PRE Anfangsnahrungen (Auswahl)



Analysen von unabhängigem Labor durchgeführt
Stand: Juli 2020 und Februar 2021

ESPGHAN** bestätigt: Palmöl ist gut geeignet für Säuglingsnahrungen⁶

- Palmöl ist eine gut geeignete Fettquelle in Säuglingsnahrungen. Es gibt keine gesundheitlichen Gründe auf Palmöl zu verzichten.
- Der Einsatz einer Fettmischung mit hohem Beta-Palmitatgehalt ist nicht erforderlich.
- Der Gehalt an Fettbegleitstoffen (z.B. 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester) soll weiter reduziert werden.

**ESPGHAN - Europäische Gesellschaft für Pädiatrische Gastroenterologie, Hepatologie und Ernährung

HiPP Säuglingsnahrungen sind vollkommen sicher

- HiPP hat über Jahre hinweg unerwünschte Fettbegleitstoffe (z.B. 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester) durch intensive Zusammenarbeit mit seinen Öl- und Fettlieferanten massiv reduziert.
- Für beide Substanzen gibt der europäische Gesetzgeber für Babynahrung sehr strenge Grenzwerte vor. HiPP Säuglingsnahrungen sind sicher und erfüllen selbstverständlich diese Anforderungen.

Fazit

Die Fachgesellschaft ESPGHAN bestätigt: Palmöl ist für die Verwendung in Säuglingsnahrungen geeignet und unbedenklich. Es wird eingesetzt um einen Palmitinsäuregehalt ähnlich dem der Muttermilch zu erreichen. In HiPP Bio-Säuglingsnahrungen wird Bio-Palmöl in höchster und sicherster Qualität aus nachhaltigen Quellen eingesetzt.