

Glutamat Zulassungen

Fast ein Jahrhundert lang wurde Monosodium Glutamat sicher und wirksam in der Lebensmittelherstellung verwendet. Da Monosodium Glutamat breite Verwendung als Lebensmittelzutat findet, wurden bezüglich seiner Sicherheit und Wirksamkeit zahlreiche Untersuchungen durchgeführt. Hunderte wissenschaftlicher Studien über Glutamat wurden realisiert, wobei der Schwerpunkt auf seiner Verwendung als Lebensmittelzutat lag. Diese umfangreichen Forschungen, die in der ganzen Welt von Wissenschaftlern und Zulassungsbehörden durchgeführt und kontrolliert wurden, belegen zusammen mit der langen Geschichte seiner Verwendung eindeutig die Sicherheit von Glutamat.

In den Vereinigten Staaten wird Monosodium Glutamat (MSG) als eine gewöhnliche Lebensmittelzutat wie Salz, Backpulver und Pfeffer eingestuft. Es wurde in die Liste der GRAS (generally recognized as safe) Substanzen der Food & Drug Administration (FDA) aufgenommen. Diese Einstufung bedeutet, dass Monosodium Glutamat bei sachgemässer Verwendung sicher ist.

Der US Code of Federal Regulations stellt fest: "Es ist praktisch nicht möglich, alle Substanzen aufzulisten, die bei sachgemässer Anwendung allgemein als sicher anerkannt sind. Als Beispiel betrachtet der Commissioner (des FDA) jedoch so gebräuchliche Lebensmittelzutaten wie Salz, Pfeffer, Essig, Backpulver und Monosodium Glutamat als sicher für ihre bestimmungsgemäße Verwendung." Monosodium Glutamat ist ferner in allen Regionen der Welt behördlich zugelassen, darunter in Europa, Japan und anderen asiatischen Staaten, Nord- und Südamerika, Afrika, Australien und Neuseeland.

Im Jahr 1987 bestätigte der Gemeinsame Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (Joint Expert Committee on Food Additives – JECFA) der Welternährungsorganisation (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) die Sicherheit von Monosodium Glutamat. Der Ausschuss beschloss, dass keine Festsetzung eines ADI-Grenzwertes (akzeptable tägliche Aufnahme) erforderlich ist. ADI-Grenzwerte werden manchmal als Richtwert für die maximal sicheren Aufnahmemengen von Lebensmittelzutaten verwendet.

Im Jahr 1991 bestätigte der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss der Europäischen Kommission die Sicherheit von Monosodium Glutamat erneut. Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss war ebenfalls der Ansicht, es sei unnötig, einen ADI-Wert festzusetzen.

Im Jahr 1995 kam die Federation of American Societies for Experimental Biology (FASEB) nach einer umfassenden Prüfung der wissenschaftlichen Literatur über Monosodium Glutamat in ihrem Bericht an die FDA zu dem Schluss, dass kein Unterschied zwischen dem in natürlicher Form in Pilzen, Käse und Tomaten vorliegenden Glutamat und dem industriell hergestellten Glutamat in MSG, hydrolysierten Proteinen und Sojasauce besteht. Der Bericht stellte abschließend fest, dass Monosodium Glutamat sicher für die gesamte Bevölkerung ist.