



Medienmitteilung

Klare Unterschiede in der Qualität von Milch und Fleisch zwischen biologischer und konventioneller Produktion

Ein von der Newcastle University geführtes Expertenteam hat gezeigt, dass sowohl Biomilch als auch Biofleisch um 50 % mehr gesundheitsfördernde Omega-3-Fettsäuren enthalten als konventionelle Produkte. Das FiBL war an den Studien beteiligt.

(Frick, 16.2.2016) Das Team analysierte Daten aus der ganzen Welt und überprüfte 196 wissenschaftliche Publikationen zu Milch und 67 zu Fleisch. Dabei fand es deutliche Unterschiede sowohl zwischen biologischer und konventioneller Milch als auch zwischen biologischem und konventionellem Fleisch. Besonders auffallend war der Unterschied im Bereich der Fettsäurezusammensetzung und des Anteils an essentiellen Mineralstoffen und Antioxidantien.

Die beiden Studien zeigten unter anderem:

- > Sowohl Biomilch als auch Biofleisch enthalten rund 50 % mehr gesundheitsfördernde Omega-3-Fettsäuren als konventionelle Produkte.
- > Biomilch enthält 40 % mehr konjugierte Linolsäure (CLA) mit gesundheitsfördernden Eigenschaften.
- > Biomilch enthält leicht höhere Anteile an Eisen, Vitamin E und einigen Carotinoiden.
- > In der konventionellen Milch ist der Gehalt an Jod, einem essentiellen Spurenelement, im Durchschnitt um 74 % erhöht.

Die Erkenntnisse wurden am 16. Februar 2016 im *British Journal of Nutrition* veröffentlicht. Laut dem Expertenteam zeigen die Daten, dass Menschen durch einen Wechsel zu Biomilch und Biofleisch mehr Fettsäuren zu sich nehmen, die in der Ernährung wichtig sind.

Die Unterschiede sind hauptsächlich auf die unterschiedliche Fütterung von biologisch und konventionell gehaltenen Tieren zurückzuführen. Bei Wiederkäuern (Rind, Schaf, Ziegen) beschränken die Biorichtlinien den Anteil von Krafftutter (Körnermais, Getreide, Soja) stark.

EXCELLENCE FOR SUSTAINABILITY

Das FiBL hat Standorte in der Schweiz, Deutschland und Österreich
 FiBL offices located in Switzerland, Germany and Austria
 FiBL est basé en Suisse, Allemagne et Autriche

FiBL Schweiz / Suisse
 Ackerstrasse, CH-5070 Frick
 Tel. +41 (0)62 865 72 72
 info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

Für Geflügel und Schweinen fordern die Biorichtlinien Auslauf im Freien, so dass auch diese Tiere in der Regel mehr Gras und Kräuter fressen.

Die beiden Studien ergänzen eine Publikation von 2014, in welcher ein internationales Team die Zusammensetzung biologisch und konventionell angebaute Nutzpflanzen untersucht hatte. Diese ebenfalls im *British Journal of Nutrition* veröffentlichte Studie zeigte, dass in biologisch angebauten Nutzpflanzen 60 % mehr wichtige Antioxidantien vorhanden sind als in konventionellen.

FiBL-Direktor Urs Niggli zieht folgende Schlüsse: „Wir haben belegt, dass es Unterschiede in der Zusammensetzung zwischen Biolebensmitteln und konventionellen Lebensmitteln gibt. Zusammengefasst zeigen diese drei Studien, dass man bei einem Wechsel auf Biofrüchte, -gemüse, -fleisch, und -milchprodukte erheblich mehr Antioxidantien und Omega-3-Fettsäuren zu sich nimmt.“

FiBL-Kontakt

- > Prof. Dr. Urs Niggli, Direktor FiBL, Tel. +41 (0)62 865 72 70, E-Mail urs.niggli@fibl.org
- > Franziska Hämmerli, Medien-Ansprechpartnerin FiBL, Tel +41 (0)62 865 72 80, E-Mail franziska.haemmerli@fibl.org

Literaturzitat

Die in der Medienmitteilung genannten Ergebnisse wurden im *British Journal of Nutrition* publiziert:

- > Średnicka-Tober, Dominika, Marcin Barański, Chris Seal, Roy Sanderson, Charles Benbrook, Håvard Steinshamn, Joanna Gromadzka-Ostrowska, Ewa Rembiałkowska, Krystyna Skwarło-Sońta, Mick Eyre, Giulio Cozzi, Mette Krogh Larsen, Teresa Jordon, Urs Niggli, Tomasz Sakowski, Philip C. Calder, Graham C. Burdge, Smaragda Sotiraki, Alexandros Stefanakis, Halil Yolcu, Sokratis Stergiadis, Eleni Chatzidimitriou, Gillian Butler, Gavin Stewart and Carlo Leifert (2016): Composition differences between organic and conventional meat: a systematic literature review and meta-analysis. *British Journal of Nutrition*, page 1 of 18 doi:10.1017/S0007114515005073
- > Średnicka-Tober, Dominika, Marcin Barański, Chris Seal, Roy Sanderson, Charles Benbrook, Håvard Steinshamn, Joanna Gromadzka-Ostrowska, Ewa Rembiałkowska, Krystyna Skwarło-Sońta, Mick Eyre, Giulio Cozzi, Mette Krogh Larsen, Teresa Jordon, Urs Niggli, Tomasz Sakowski, Philip C. Calder, Graham C. Burdge, Smaragda Sotiraki, Alexandros Stefanakis, Halil Yolcu, Sokratis Stergiadis, Eleni Chatzidimitriou, Gillian Butler, Gavin Stewart and Carlo Leifert (2016): Higher PUFA and n-3 PUFA, CLA, α-tocopherol and iron, but lower iodine and selenium concentrations in organic milk: a systematic literature review and meta- and redundancy analyses. *British Journal of Nutrition*, page 1 of 18 doi:10.1017/S0007114516000349

Weblinks

- > Medieninformationen (in Englisch):
<http://research.ncl.ac.uk/nefg/QOF/page.php?page=1>:
- > Materialien zur Studie über Biomilchqualität:
<http://research.ncl.ac.uk/nefg/QOF/dairy/page.php?LAN=DE>
- > Materialien zur Studie über Biofleischqualität:
<http://research.ncl.ac.uk/nefg/QOF/meat/page.php?LAN=DE>

Diese Medienmitteilung im Internet

Sie finden diese Medienmitteilung einschliesslich Bilder und Hintergrundinformationen im Internet unter <http://www.fibl.org/de/medien.html>