

## 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).<sup>1,2,3,4</sup>
- Um das Fettsäuremuster der Muttermilch bestmöglich nachzubilden, ist der Einsatz von Palmöl als Palmitinsäure-Quelle sinnvoll.
- In der Literatur (Lloyd et al. 1999)<sup>5</sup> 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

- Aus 100 % nachhaltigem Anbau und größtenteils aus „Rainforest-Alliance-zertifizierten Plantagen“.
- 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.
- Der HiPP Palmenanbau ist BIO-zertifiziert und RSPO\*-zertifiziert.



\*RSPO - Roundtable on Sustainable Palm Oil

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

<sup>2</sup>Nutrition in Pediatrics: Basic Science, Clinical Applications. Volume 1, 2016

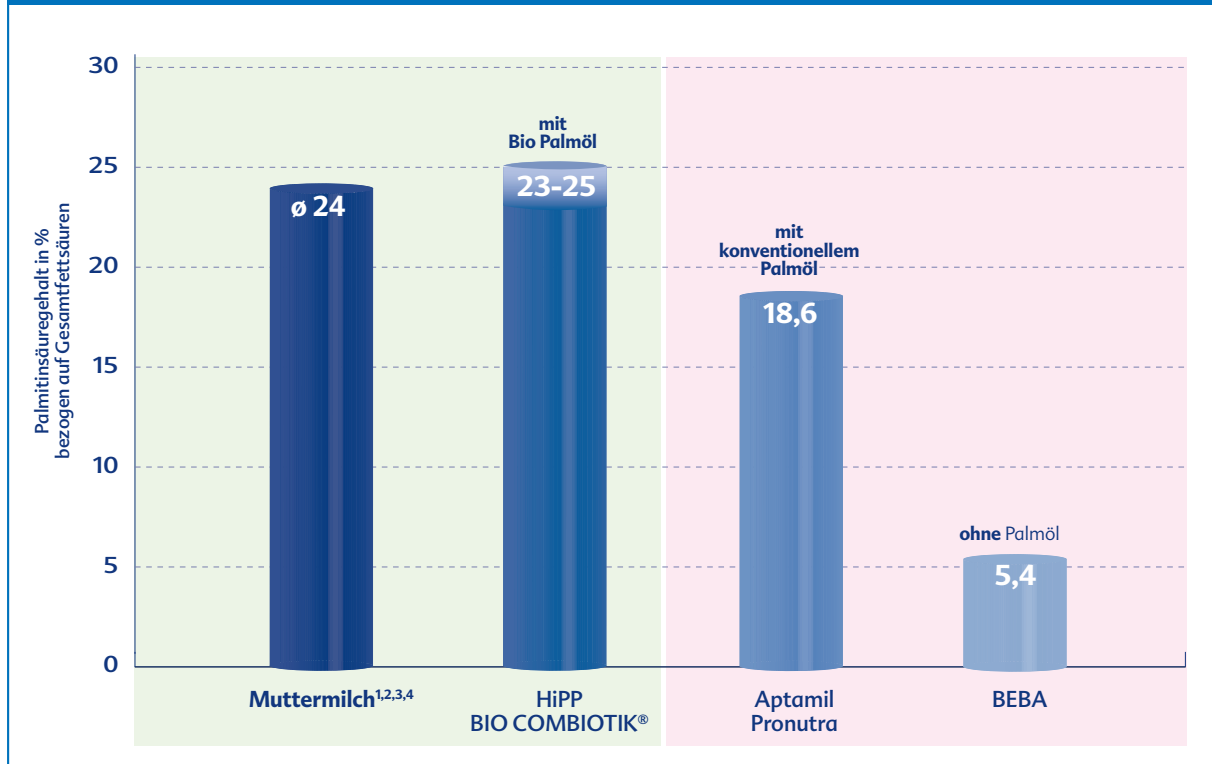
<sup>3</sup>EFSA. The EFSA Journal 2014; 12(7):3760

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

<sup>5</sup>Lloyd B et al. Pediatrics 1999; 103(1):e7

<sup>6</sup>Bronsky 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

## ESPGHAN\*\* bestätigt: Palmöl ist gut geeignet für Säuglingsnahrungen<sup>6</sup>

- 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 durch intensive Zusammenarbeit mit seinen Öl- und Fettlieferanten massiv reduziert.
- HiPP Säuglingsmilchnahrungen sind praktisch frei von Glycidyl-Fettsäureestern.
- Der Anfang 2018 festgelegte TDI\*\*\* für 3-MCPD-Ester wurde in HiPP Säuglingsmilchnahrungen bereits vor Veröffentlichung eingehalten.

\*\*\*TDI – Tolerable Daily Intake, tolerierbare tägliche Aufnahmemenge

## 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 Säuglingsmilchnahrungen wird Bio Palmöl in höchster und sicherster Qualität aus nachhaltigen Quellen eingesetzt.**