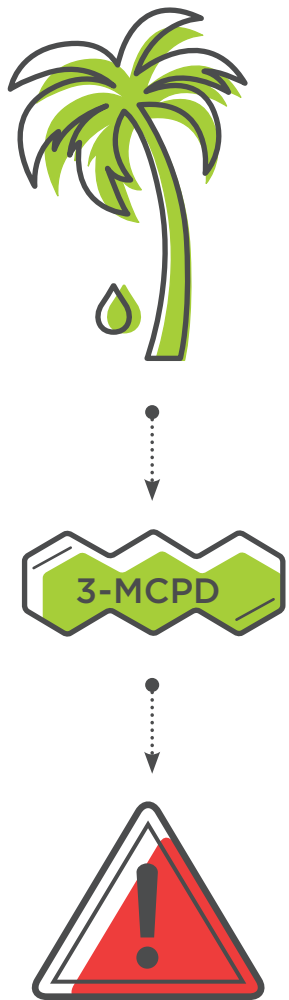


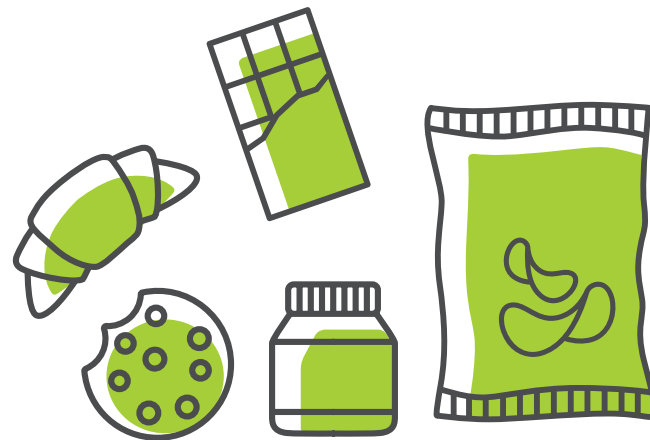
FETTSCHADSTOFFE IN PALMÖL



Bei der Herstellung und Verarbeitung von pflanzlichen Ölen kann u.a. der Fettschadstoff 3-MCPD* entstehen. Dieser ist möglicherweise krebserregend. Die höchsten Konzentrationen findet man in Palmöl und palmöhlhaltigen Lebensmitteln.

Welche Lebensmittel sind betroffen?

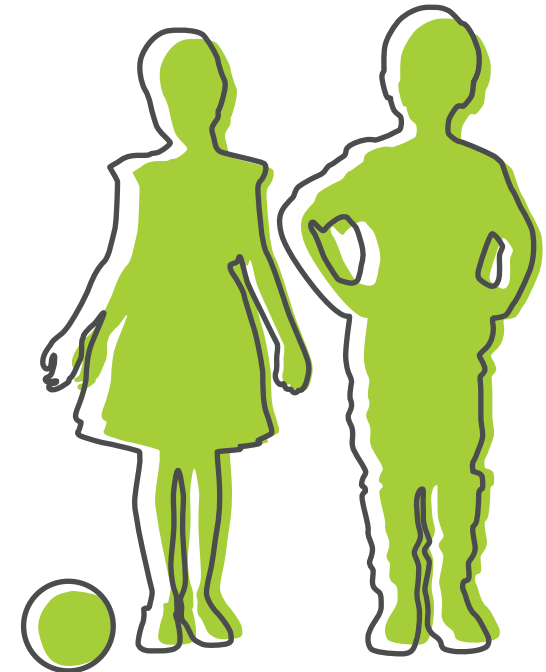
Beispiele



*3-Monochlorpropandiol-Fettsäureester

Wer ist besonders gefährdet?

Je weniger ein Kind wiegt, um so schneller wird die tolerierbare Aufnahmemenge überschritten.



verbraucherzentrale

Bayern