

# Patulin

Schimmelpilzgift (Mykotoxin), das vor allem in faulenden Äpfeln und anderen Frucht- und Getreidesorten, insbesondere von Arten der Pilzgattung *Penicillium*, gebildet wird. Im Tierversuch in größeren Mengen über längere Zeit aufgenommen verursacht Patulin Gewichtsverlust und Schäden an der Magen-/ Darmschleimhaut. Darüber hinaus gibt es Hinweise auf eine Erbgut schädigende Wirkung. In Obsterzeugnissen wie Apfelsaft ist es enthalten, wenn zur Herstellung nicht einwandfreies Obst verwendet wurde.

Zum Schutz des Verbrauchers legt die EG-Verordnung 466/2001 Höchstgehalte für Patulin in Fruchtsäften und Apfelerzeugnissen fest.

## Tipp

- Obst mit Faulstellen (Braunfäule) sowie verschimmeltes Obst und Gemüse wegwerfen.
- Obst und Gemüse gründlich waschen.
- Gegebenenfalls dünn schälen bzw. äußere Blätter von Kopfsalaten etc. entfernen.
- Bio-Lebensmittel enthalten in der Regel deutlich weniger Pflanzenschutzmittelrückstände als konventionelle Ware.
- Obst und Gemüse abwechslungsreich in den täglichen Speiseplan einbauen.