

Glutaminsäure und Glutamat in Lebensmitteln



Endbericht der Schwerpunktaktion A-007-26

Juni 2026

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
(BMASGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel dieser Schwerpunktaktion war es, die Gehalte an Glutaminsäure und Glutamat in Lebensmitteln, die maßgeblich zur Aufnahme beitragen, im Rahmen des EU-Monitoringprogramms für Zusatzstoffe zu erfassen. Darüber hinaus war die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben bei Zusatz von Glutaminsäure und Glutamat als Geschmacksverstärker zu überprüfen.

239 Proben wurden untersucht, davon wurde keine Probe beanstandet.

Hintergrundinformation

Glutaminsäure ist eine natürlich vorkommende Aminosäure, die in zahlreichen Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Käse, Tomaten und Pilzen enthalten ist und wesentlich zur Geschmacks-wahrnehmung „umami“ beiträgt.

Ihre Salze, insbesondere Natriumglutamat (Glutamat), werden als Lebensmittelzusatzstoffe gezielt als Geschmacksverstärker eingesetzt, um den Eigengeschmack von Speisen hervorzuheben oder zu intensivieren. Dabei ist zwischen natürlicherweise vorhandenem Glutamat und zugesetzten Mengen zu unterscheiden.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Zeitraum der Probenziehung: 3. Februar bis 31. März 2026

Gesamtprobenzahl: 239, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Tabelle 1: Probenanzahl nach Bundesländern

Bundesland	Proben
Burgenland	7
Kärnten	17
Niederösterreich	42
Oberösterreich	37
Salzburg	17
Steiermark	30
Tirol	28
Vorarlberg	11
Wien	50
Gesamtprobenzahl	239

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0,0 Prozent.

Tabelle 2: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	239	100,0	(99 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 1 %)
gesamt	239	100,0	---

Die Messungen ergaben unterschiedliche Summenkonzentrationen von Glutamat und Glutaminsäure (berechnet als Glutaminsäure) in den untersuchten Warengruppen. Bei den verzehrsfertigen Erzeugnissen wiesen Suppen die höchste Glutaminsäurekonzentration auf (Median 0,4 %, Mittelwert 0,54 %) gefolgt von Soßen (Median 0,28 %, Mittelwert 0,29 %). Eine Suppe war aufgrund ihres Glutaminsäuregehaltes an der Grenze der Beanstandbarkeit. Gerichte wiesen niedrigere Konzentrationen auf (Median 0,09 %, Mittelwert 0,22 %). Die

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Gehalte in Knabbererzeugnissen waren denen der Gerichte sehr ähnlich (Median 0,094 %, Mittelwert 0,21 %). Der im Durchschnitt niedrigste Gehalt war in Fleisch und Fleischwaren zu finden (Median 0,06 %, Mittelwert 0,087 %).

In Gewürzen und Würzmitteln waren zum Teil sehr hohe Konzentrationen feststellbar (Mittelwert 5,2 %, Maximum 19,4%), es ist jedoch zu beachten, dass diese nicht als solche verzehrt werden, sondern Lebensmitteln in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung zugesetzt werden.

Keine der untersuchten Proben war aufgrund ihres Glutaminsäuregehaltes zu beanstanden.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.gv.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.

Anhang

Tabelle 3: Auswertung Summe Glutamat und Glutaminsäure (berechnet als Glutaminsäure) nach Produktgruppen

Erläuterung: Eine Soße bestand aus zwei Teilproben, die einzeln auf Glutaminsäure untersucht wurden, daraus ergibt sich die Gesamtuntersuchungszahl von 240 bei 239 Proben. Alle Untersuchungsergebnisse unter der Bestimmungsgrenze ($< BG$) wurden mit dem Wert $\frac{1}{2} \cdot \text{Bestimmungsgrenze}$ dargestellt. Alle Untersuchungsergebnisse, die „nicht nachweisbar“ waren, wurden mit dem Wert $\frac{1}{2} \cdot \text{Nachweisgrenze}$ dargestellt.

In der Statistik ist der Median oder auch Zentralwert genannt ein Mittelwert und Lageparameter. Der Median ist derjenige Messwert, der genau „in der Mitte“ steht, wenn man die Messwerte der Größe nach sortiert.

Produktgruppe	n	Minimum [Mass.-%]	Median [Mass.-%]	Mittelwert [Mass.-%]	Maximum [Mass.-%]
Basis- und Fixprodukte	1	0,186	0,186	0,186	0,186
Fleisch und Fleischwaren	81	0,002	0,060	0,087	0,627
Gerichte	70	0,002	0,086	0,216	0,968
Gewürze und Würzmittel	39	0,024	0,780	5,251	19,395
Knabbererzeugnisse	39	0,002	0,094	0,207	0,647
Soßen	5	0,026	0,275	0,286	0,524
Suppen	5	0,018	0,400	0,536	1,312
Gesamt	240	0,002	0,082	0,997	19,395