

SILIZIUMDIOXID IN LEBENSMITTELN

Gemäss einer Studie von TA-SWISS sind in der Schweiz nur wenige Lebensmittel in Umlauf, die zweifelsfrei synthetische Nanomaterialien enthalten. Viele Lebensmittel enthalten natürliche Stoffe in Nanogrösse, andere Zusätze gehören von der Grösse eher in den Mikrobereich.

Ein relativ häufig verwendeter Zusatzstoff, den man zu den Nanopartikeln im weitesten Sinne bezeichnen kann, ist das Siliziumdioxid. Es wird als Trennmittel, Fließhilfe und Rieselhilfe unter anderem in Würzmischungen und Streuwürzen eingesetzt. Der Zusatzstoff hat die Nummer E551. Der Handel ordnet diesen Zusatzstoff jedoch nicht als nanoskalig ein, da sich die ursprünglichen Siliziumdioxid-Nanopartikel sofort zu grösseren Partikeln zusammenballen.

Siliziumdioxid ist ein altbewährtes Trennmittel, das auf seine Schädlichkeit untersucht und als unbedenklich eingestuft worden ist. Der menschliche Organismus kann Siliziumdioxid weder aufnehmen noch verwerten, es wird unverändert ausgeschieden.