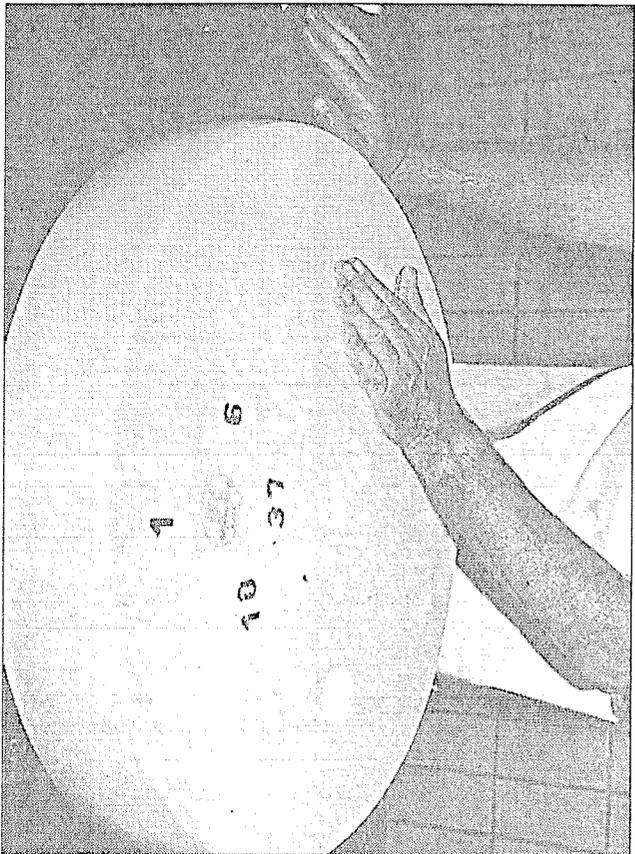


# Jodiertes Kochsalz und geschmierte Käse

von Hans Winkler, Ueli Bütikofer und Robert Sieber, Eidgenössische Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Liebefeld (FAM), 3003 Bern

Bei schmierereiften Kässorten veränderte sich in letzter Zeit teilweise die Konsistenz der Schmiere. Da im Verlaufe des letzten Jahres der Jodzusatz im Kochsalz erhöht worden war, wurde dies als eine der möglichen Ursachen vermutet. Abklärungen mit den Schweizerischen Rheinsalinen haben ergeben, dass diese Annahme ausgeschlossen werden kann.



Kein Zusammenhang zwischen jodiertem Kochsalz und Schmierefehlern.

## Kein Zusammenhang

Eine Umfrage der FAM vom September 1993 zeigte, dass damals die meisten Käseereien jodiertes Kochsalz bei der Käsefabrikation verwendeten. In einer repräsentativen Abklärung im letzten Jahr bei mehr als 50 Käseereien mit verschiedenen Käsesorten konnte zwischen Schmierefehlern und der Zusammensetzung des verwendeten Salzes (jodiertes Kochsalz) kein Zusammenhang gefunden werden. Die intensiven Abklärungen mit den Schweizer Rheinsalinen, Schweizerhalle, die für die Versorgung mit Kochsalz der ganzen Schweiz (einzige Aus-

nahme Kanton Waad) zuständig sind, haben ergeben, dass die Gewinnungs- und Aufarbeitungsmethoden in den letzten 20 Jahren nicht verändert wurden. Auch die Zusammensetzung an Spurenelementen wie Zink, Eisen, Kupfer, Chrom, Kobalt und Nickel ist in dieser Zeit gleich geblieben. Zudem wurde die Ende Januar 1998 durch das Eidgenössische Departement des Innern zugelassene Erhöhung des Jodzusatzes von 15 auf 20 bis 30 µg/kg erst im September 1998 in der Praxis eingeführt, und Salz mit erhöhtem Jodgehalt kam erst im November in die Verkaufregale. Schwirigkeiten bei der Schmierebildung tra-

ten aber bereits vor diesem Zeitpunkt auf. Die Jodanreicherung des Kochsalzes wie auch die Erhöhung desselben können deshalb mit grösserer Wahrscheinlichkeit als Verursacher von Schmierefehlern ausgeschlossen werden.

## Warum überhaupt jodiertes Kochsalz verwenden?

Um diese Frage beantworten zu können, muss zuerst diskutiert werden, weshalb es in der Schweiz zu einer Anreicherung des Kochsalzes mit Jod gekommen ist. Im menschlichen Organismus beteiligt sich das Jod an der Funktion der Schilddrüsenhormone. Diese beeinflussen das Wachstum und die Teilung von Zellen und Geweben und sind ebenso an der Konstanthaltung der Körpertemperatur und an vielen weiteren physiologischen Prozessen beteiligt. Ausgeprägter Jodmangel – nach der Weltgesundheitsorganisation wird eine tägliche Jodzufuhr von weniger als 100 µg Jod durch Erwachsene als Jodmangel eingestuft, bei der es bereits zu einer Vergrösserung der Schilddrüse kommen kann – führt zum Auftreten von Kropf und bei Neugeborenen zu Wachstumsstillstand und Störungen des Zentralnervensystems.

Im letzten Jahrhundert traten in der Schweiz verbreitet Kröpfe auf, da unser Land ein bekanntes Jodmangelgebiet mit entsprechend ungenügender Jodversorgung der Bevölkerung ist. Um präventiv die Versorgung zu verbessern, wurde ab 1922 kantonsweise das Salz jodiert. Da diese Massnahme noch zu wenig erfolgreich war, wurde 1962 der Jod-

gehalt des Kochsalzes auf 7,5 und 1980 auf 15 µg/kg angehoben. In den 90er Jahren wurde aber festgestellt, dass die Jodausscheidung über den Urin tendenziell abfällt. Hinzu kommt, dass starke Bestrebungen im Gange sind, den Kochsalzkonsum der Bevölkerung aus präventiven Gründen zu reduzieren. Dies hat das Eidg. Departement des Innern am 30. Januar 1998 veranlasst, die Nährwertverordnung zu revidieren und die Zugabe von Jodid oder Jodat zum Kochsalz in einer Menge von 20 bis 30 µg/kg, berechnet als Jod, zuzulassen.

## Versorgung mit Jod

Milch und Milchprodukte wie auch Käse, der mit jodiertem Kochsalz hergestellt wurde, können einen nicht unbedeutenden Anteil zur Jodversorgung beitragen. Anhand einer Modellrechnung wurde berechnet, dass im Winter aus dem Verzehr von 3 dl Milch (30 µg), 150 g Joghurt (15 µg), 50 g Käse (22 µg) und 20 g gesalzener Butter (6 µg) insgesamt etwa 70 µg Jod/Tag aufgenommen würden, was knapp 50% der Empfehlungen der schweizerischen Nährwertverordnung für Erwachsene entspricht. Dass diese Berechnungen nicht unrealistisch sind, zeigt sich am Beispiel von Grossbritannien, wo Milch und Milchprodukte 77 mg zur täglichen Jodaufnahme von insgesamt 219 µg beitragen. Der Verzehr von Milch und Milchprodukten wie auch von Käse, bei dessen Fabrikation jodiertes Kochsalz verwendet wurde, stellt einen wichtigen Beitrag zur Volksgesundheit dar und kann als Anreiz zu vermehrtem Käsekonsum dienen.