

Tiefkühl-Fertiggerichte schneiden sehr gut ab

Ergebnisse des MRI-Produktmonitorings 2021 zur Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie

Berlin, 13. Mai 2022. Das Max-Rubner-Institut (MRI) hat im Auftrag der Bundesregierung heute die Ergebnisse der Erhebung 2021 des Produktmonitorings im Rahmen der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten (NRI) veröffentlicht.¹

Die Erhebung 2021 umfasste 785 Tiefkühl-Komplettfertiggerichte. Dabei wurde festgestellt, dass bei Tiefkühl-Komplettfertiggerichten zwischen 2016 und 2021 eine Reduktion der durchschnittlichen Gehalte an Energie (-4,6 Prozent), gesättigten Fettsäuren (-9,7 Prozent) und Salz (-5,9 Prozent) stattgefunden hat. Der mediane Salzgehalt liegt bei der Mehrheit der Produktuntergruppen von TK-Komplettfertiggerichten unter 1,00 g/100 g Produkt. Insgesamt haben Produkte mit sehr hohem Salzgehalt eine geringe Marktrelevanz.

„Tiefkühlfertiggerichte leisten einen wichtigen Beitrag für eine gesunde, natürliche Ernährung. Dank der schonenden Haltbarmachung durch das Schockfrostern kommen die Produkte aus der Kälte ohne hohe Salzgehalte und Konservierungsstoffe aus. Die Salzreduktion haben die Hersteller bereits vor mehreren Jahren begonnen. Sie erfolgt in kleinen Schritten, damit die Konsumenten sich langsam an eine andere Sensorik gewöhnen. Die Ergebnisse bei Fertiggerichten zeigen eindeutig, dass die Branche auf einem erfolgreichen Weg ist, den Kunden ernährungsphysiologisch optimierte Produkte anzubieten.“, kommentiert **dti**-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner die Ergebnisse. Bei der Produktauswahl werden die Kunden auch durch den Nutri-Score unterstützt, den die Tiefkühlbranche frühzeitig unterstützt hat und der auf den Verpackungen vieler Marken und Handelsmarken in der Tiefkühlabteilung bereits zu finden ist.

Die Strategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft verfolgt das Ziel, den Gehalt von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten zu reduzieren, um so einen Beitrag zur Bekämpfung von Übergewicht und daraus resultierenden Erkrankungen zu leisten.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut (**dti**) unterstützt die Nationale Strategie bereits mit einem Branchenbeitrag zur Salzreduktion in Tiefkühlpizza, der eine weitere Salzreduktion mit dem Ziel vorsieht, bis Ende 2025 einen durchschnittlichen Gehalt von 1,25 g Salz/100g über das gesamte Tiefkühl-Pizzasortiment zu erreichen. Auch hier

¹ <https://www.mri.bund.de/de/themen/reduktion-von-zucker-fett-und-salz/produktmonitoring/>

hat das MRI bereits festgestellt, dass die Branche auf einem guten Weg ist. Das **dti** ist zuversichtlich, dass die Branche den eingeschlagenen Weg erfolgreich fortsetzt und die zugesagte Zielmarke bis 2025 erreichen wird.

Diese Pressemeldung finden Sie auf unserer Website unter www.tiefkuehlkost.de.

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Dr. Sabine Eichner

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-10

Mail: eichner@tiefkuehlkost.de