# Molkereien mit deutlicher Zuckerreduktion

Berlin, 25.06.2020 – Der Milchindustrie-Verband (MIV) ist seit Beginn aktiver Partner der Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung. Diese Strategie liefert einen Beitrag, die Energiezufuhr der Bevölkerung u. a. durch eine Reduktion des Zuckergehaltes zu senken, wobei die Nährstoffversorgung der Bevölkerung zu berücksichtigen ist.

Der Ergebnisbericht Version 2.0, Juni 2020 zum Produktmonitoring des Max Rubner-Instituts (MRI) zeigt klar, dass die Unternehmen der Milchindustrie freiwillig die Zusammensetzung ihrer Produkte den aktuellen Entwicklungen, der Nachfrage und damit den Verbrauchererwartungen entsprechend anpassen.

Im Zeitraum 2016 bis 2019 hat die Milchindustrie u. a. den Zucker- sowie den Energiegehalt bei Joghurt- und Quarkzubereitungen, jeweils mit Kinderoptik, signifikant reduziert. Bei Joghurt sind es 20 Prozent weniger Zucker und bei Quark etwa 18 Prozent, meldet das MRI. Der Energiegehalt bei Joghurt mit Kinderoptik wurde um 22 Prozent gesenkt, bei Quark mit Kinderoptik um 9 Prozent. Darüber hinaus liegen die Zuckergehalte von Joghurt- und Quarkzubereitungen mit Kinderoptik unterhalb der jeweiligen Kategorie ohne Kinderoptik.

Die marktrelevanten Joghurtzubereitungen mit Kinderoptik haben im Median den niedrigsten Zuckergehalt aller marktrelevanten Joghurtzubereitungen. Auch die meisten marktrelevanten Quarkzubereitungen mit Kinderoptik weisen im Median weniger Zucker auf als Fruchtquarks ohne Kinderoptik.

Die Milchindustrie ist damit auf einem sehr guten Weg zur Umsetzung der Reduktions- und Innovationsstrategie. Der MIV-Branchenbeitrag, wonach die Milchindustrie bei gesüßten Milchprodukten mit Kinderoptik eine Senkung des Gesamtzuckergehaltes um 15 Prozent im Median anstrebt, wird bei Joghurt- und Quarkzubereitungen von den Molkereien sogar übertroffen.

„Diese außerordentlich positive Entwicklung erweitert die Vielfalt an gesunden und schmackhaften Milchprodukten als Teil einer ausgewogenen Ernährung im Regal des LEH“, so Dr. Gisela Runge, Geschäftsführende Wissenschaftliche Leiterin beim MIV.

Obwohl Milchprodukte keine Hauptquelle für Zucker in unserer Ernährung darstellen, leistet die Milchindustrie mit ihrer Prozessvereinbarung und weiterführenden Maßnahmen in Form von Forschungsprojekten, Kommunikations- und Weiterbildungsaktivitäten einen wesentlichen Beitrag zum Erfolg der Strategie. Die Milchindustrie möchte mit weiteren Branchen den Gesamtprozess forcieren.

Milch und Milchprodukte sind anerkannte wertvolle Grundnahrungsmittel. Milch ist essentieller Bestandteil einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung. Über den reinen Nährwert hinaus hat Milch viele weitere gesundheitliche Vorteile.

Weitere Informationen rund um Milch finden Sie unter:

[milchindustrie.de](https://milchindustrie.de/) | [meine-milch.de](https://www.meine-milch.de/) | [milch-im-blut.de](https://milch-im-blut.de/)

Der Milchindustrie-Verband e.V. (MIV) repräsentiert etwa 80 leistungsstarke, mittelständische Unternehmen der deutschen Milch- und Molkereiwirtschaft. Mit rund 27 Milliarden Euro Jahresumsatz ist die Milchindustrie der größte Bereich der deutschen Ernährungsbranche.

Kontakt: Milchindustrie-Verband e.V.   
Dr. rer. nat. Gisela Runge   
Lebensmittelchemikerin / Dipl.-oec.-troph  
Geschäftsführende Wissenschaftliche Leiterin  
Jägerstraße 51 | 10117 Berlin  
Tel.: +49 (0)30 4030445-19 | Fax: -57  
E-Mail: [runge@milchindustrie.de](mailto:runge@milchindustrie.de)