Pflanzenschutzmittelrückstände in Kaki

Ergebnisse aus dem Jahr 2006

(Stand 22.01.2007)

Im Lebensmittelinstitut Oldenburg des LAVES wurden in der Wintersaison bisher insgesamt 13 Proben Kaki/Sharon auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Neun Proben Kaki stammten aus Spanien, die restlichen vier Proben kamen aus Israel.
Bei der Sharonfrucht handelt es sich um eine besondere Zuchtform der Kaki. Das Fruchtfleisch der Sharon ist hellorange, das der Kaki eher dunkelorange. Während sich in der Kakifrucht meistens Kerne befinden, ist die Sharon größtenteils kernlos.

Die Ergebnisse der Rückstandsuntersuchungen sind in Abbildung 1 zusammengefasst.

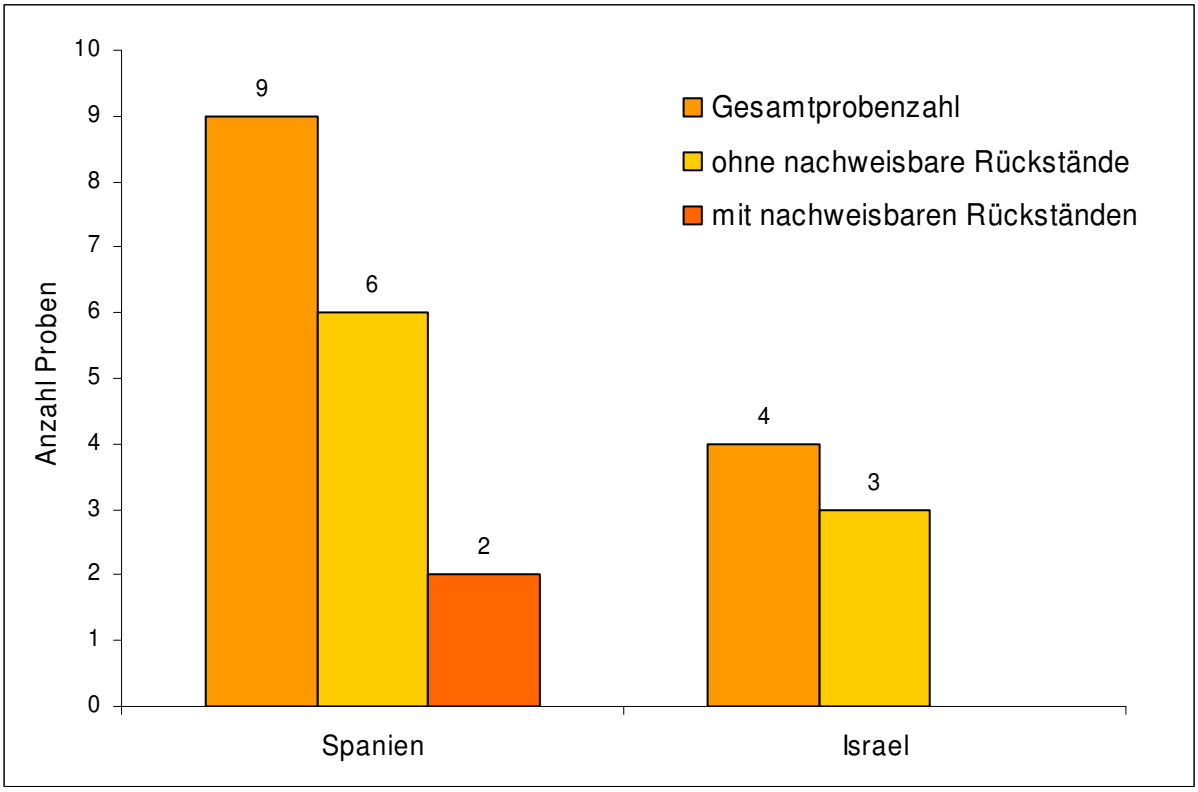

Abbildung 1: Ergebnisse – Untersuchung von Kaki

Neun Proben Kakifrüchte enthielten keine nachweisbaren Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. In zwei Proben wurden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen und zwei weitere Proben enthielten Spuren von Wirkstoffen. Höchstmengenüberschreitungen wurden keine festgestellt.

Fazit:

Die untersuchten Kakiproben erwiesen sich als gering mit Pflanzenschutzmitteln belastet.

Besonderheiten:

Bei Kakis ist der Reifegrad der Frucht besonders zu beachten. Unreife Früchte weisen einen hohen Tanningehalt (Gerbstoff) auf. Diese Gerbstoffe können einen unangenehmen Belag (pelzigen Geschmack) auf der Zunge bilden, den Mund austrocknen und einen adstringierenden (zusammenziehenden) Geschmack verursachen. Der Gehalt an Gerbstoffen der Kaki ist sortenabhängig. Die adstringierende Wirkung der Tannine verschwindet mit der Reife, infolge der Neutralisation der Gerbsäuren. Kakis sollten deshalb unbedingt nur in völlig reifem Zustand gegessen werden, wenn sie eine tieforange bis blassrote Schale haben und auf Druck leicht nachgeben. Im Handel werden häufig nur unreife, feste Früchte angeboten, da die reifen Früchte sehr empfindlich sind und beim Transport leicht beschädigt werden. Die Früchte sollten nach dem Kauf mehrere Tage zu Hause gelagert werden. Es empfiehlt sich die Schale nicht mitzuessen, sondern die Frucht aufzuschneiden und das Fruchtfleisch herauszulöffeln, vergleichbar mit einer Kiwi. Die Sharonfrucht schmeckt milder, da sie weniger Tannin enthält. Sie hat fast keinen herben Nachgeschmack und daher kann man sie ohne weiteres, wie ein Apfel, im eher festen Zustand mit Schale genießen. Empfindlichen Personen wird daher geraten, ggf. auf die Sortenangaben zu achten und nur vollreife Früchte zu essen. Die Saison für Kaki ist in der Zeit zwischen Oktober und April.