

Alkaloidanalyse bei Lupinen

Voraussetzung für die Lebensmittelproduktion

Die Lupine ist für den Schweizer Anbau eine interessante Ackerkultur. Sie bietet eine pflanzliche Proteinquelle, kann als Leguminose Stickstoff im Boden binden und hat durch ihre vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten Potential in der Vermarktung. Allerdings enthalten Lupinen Alkaloide, pflanzliche Abwehrstoffe, die ab einer bestimmten Dosis für Mensch und Tier giftig sein können. Der Alkaloidgehalt kann je nach Sorte und Anbaubedingungen variieren und sollte nach der Ernte bestimmt werden.

Dieses Merkblatt gibt Informationen und Hilfestellungen zur Alkaloidanalyse und -reduktion in Lupinen. Es richtet sich an Produzentinnen und Produzenten, Sammelstellen, Verarbeitungsbetriebe und alle interessierten Personen aus der Praxis.



Die wichtigsten Lupinenarten im Schweizer Ackerbau sind die Weisse Lupine (links) und die Schmalblättrige («Blaue») Lupine (rechts). Achtung, beide Arten können sowohl weisse als auch bläuliche oder blaue Blüten haben.

Der Gesamtalkaloidgehalt von Lupinen ist abhängig von der Lupinenart, der Lupinensorte und Umweltfaktoren, wie zum Beispiel Bodenqualität und Klimabedingungen. In den letzten Jahren wurden bei Süslupinen vermehrt erhöhte Alkaloidgehalte festgestellt. Dafür gibt es vermutlich mehrere Ursachen, unter anderem Klimaänderungen und Abwehrmechanismen gegen Krankheiten.



Zurzeit gibt es in der Schweiz keinen gesetzlichen Grenzwert für Alkaloide in Lupinen, jedoch stehen die beteiligten Unternehmen in der Verantwortung, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen. Genaue Informationen zum Alkaloidgehalt in den Ernteprodukten kann nur eine Alkaloidanalyse durch ein geeignetes Labor geben.