Bei den meisten insektenhaltigen Lebensmitteln fehlt ein Hinweis, ob eine Erhitzung notwendig ist.

Fehlende Verwendungshinweise

Insekten können krankheitserregende Mikroorganismen enthalten. Daher sollten Speiseinsekten bei der Verarbeitung entweder erhitzt oder einer anderen Methode zur effektiven Keimabtötung unterzogen werden (z.B. Hochdruckbehandlung).

Bei fast 60 Prozent der im Marktcheck untersuchten insektenhaltigen Produkte war nicht ersichtlich, ob die Speiseinsekten bei der Herstellung erhitzt oder anderweitig behandelt wurden, zudem fehlen Verwendungshinweise zur Weiterverarbeitung.



Bei fast **60%** fand sich **kein Hinweis auf eine Erhitzung** bei der Herstellung der eingesetzten Speiseinsekten.

verbraucherzentrale

Quelle: Marktcheck der Verbraucherzentralen "Insekten essen – Marktcheck der Verbraucherzentralen im stationären Handel", Oktober 2020 © Verbraucherzentralen, Datenbasis: 32 insektenhaltige Produkte aus dem stationären Handel. Das Projekt wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert.