

HURRA, die größte Erfindung seit dem Rad, ODER?

Zumindest findet man es immer häufiger in den Deklarationen eines Futters: Hydrolisiertes Protein.

Deklariert wird es aufgrund dieses Absatz aus dem Lebensmittelgesetz:

Bei Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen, die zugesetzte Eiweiße, einschließlich hydrolysierte Proteine, unterschiedlicher tierischer Herkunft enthalten, ist die Bezeichnung des Lebensmittels mit einem Hinweis auf das Vorhandensein dieser Eiweiße und ihren Ursprung zu versehen (Anhang VI Nr. 5).

Es wird angepriesen als hochwertig und kaum Allergie-auslösend, bzw. sollen Hunde mit Allergien dann keine oder nur wenig Symptome zeigen. Aber was ist das nun genau, diese neue "Wunderzutat"?

Viele Firmen feiern hydrolisiertes Protein als beste Erfindung gleich nach dem Rad, zumindest erscheint es so.

Hydrolisieren ist eine Form der "Vorverdauung" des Proteins um die Absorbtionsrate im Verdauungstrakt zu erhöhen. Dabei werden die Proteinketten, die normalerweise während des Verdauungsvorgangs durch Enzyme zerlegt werden, damit sie die Darmschleimhaut passieren können, künstlich aufgespalten. Das Problem beim Hydrolisieren aber ist, dass die Mikroteilchen, die im Protein enthalten sind, beim hydrolisieren oft zerstört werden. Aber nicht nur das ist ein negativer Effekt, es macht darüber hinaus auch einen bitteren Geschmack. Meistens ist reines hydrolisiertes Protein so bitter, dass es unmöglich ist, ohne entsprechende Aromen oder Geschmacksstoffe einen halbwegs erträglichen "Geschmack" des Endproduktes zu erreichen. Oft werden auch große Kohlenhydratmengen dafür benötigt. Tatsächlich enthält das Produkt dann wenig brauchbares Protein, es ist irgendwie verfälscht und die neue "Wunderzutat" verteuert das Produkt.

Hydrolisiertes Protein ist kein hochwertiges Protein.

Bei Kindernahrung mit hydrolisierten Proteinen hat man festgestellt, dass so genährte Kinder weniger an Gewicht zunehmen als normal genährte Kinder.

Aber warum wird denn nun behauptet, hydrolisiertes Protein wirkt (in irgend einer Weise) gegen Allergien?

Wenn der Körper nicht in der Lage ist, bestimmte Proteinketten zu zerspalten, z.B. Casein, Gluten, Soja, usw., dann schüttet der Körper Zonulin aus. Zonulin ist wie ein Drehschlüssel, der die Zellzwischenräume der Darmschleimhaut vergrößern kann.

Eine erhöhte Durchlässigkeit der Darmschleimhaut bedingt eine verstärkte Konfrontation des Darm-Immunsystems mit Nahrungsmittelbestandteilen, aber auch Fremdartigen jeglicher Art sowie Nahrungsmittelzusatzstoffen. Desweiteren können Bakterien (v.a. bei Dysbiose), Schimmelpilze und Hefen (Candida-Spezies) sowie deren Stoffwechselprodukte als Trigger einer Immunaktivierung und Vermittlung einer systemischen Entzündung deutlich wirksamer sein, wenn die Selektionsfunktion der Darmschleimhaut fehlerhaft ist. Klinisch zu beobachten ist dieses nicht nur bei den chronisch entzündlichen Darmerkrankungen sondern auch nach längerfristigen antibiotischen Therapien die nahezu immer auch mit Anstiegen des Zonulins einhergehen.

Was erreicht man also mit dem hydrolisieren von Protein?

Das Protein wird vorab, also vor der Fütterung (mittels Hitzeeinwirkung, aber auch mittels Säuren und anderen Zusätzen) in feinste Teile zerhackt (andere nennen es gespalten), damit die Proteine vorab schon so klein sind, dass der Körper im Fall der Fälle kein Zonulin ausschütten muss um die Durchlässigkeit für große Proteinteile zu ermöglichen. Der Gedanke dabei ist, dass dann auch keine allergieauslösenden Stoffe in den Stoffwechsel geraten.

Damit löst man ein Allergieproblem aber nicht in Luft auf und für mich betrachtet ist das der falsche Weg, denn die Ursache wird nicht angegangen.

Man hat bei Zoelikaekranken festgestellt, dass eine streng glutenfreie Ernährung den Zonulinspiegel senkt bei zeitgleichem Rückgang der Darmentzündung.

Und das wirkt effektiv gegen Allergien!

Was nützt es dem Körper, wenn man mittels eines Tricks minderwertige Proteine in den Körper schleust, die Wurzel des Problems aber nicht beseitigt.

Ich halte hydrolisiertes Protein für eine Verschlimmbesserung in der Ernährung und es hat in einem guten Fertigfutter nichts zu Suchen.

Bei einer Totalhydrolyse werden die glutenhaltigen Eiweißbestandteile vollständig zu Aminosäuren abgebaut. Der Eiweißabbau ist dagegen bei der Fermentation nur unvollständig und es ist nicht auszuschließen, dass im Endprodukt noch zöliakieaktive Eiweiße vorhanden sind.

Hydrolisiertes Geflügelprotein besteht aus verschiedenen Geflügelarten und - Teilen (!) und...es kann auch aus Federn oder anderem hergestellt werden.

Das Federn nun in einigen (nicht in allen denn es gibt auch wirklich gute Hersteller)

Fertigfuttern landen, kann man ganz offiziell im Forbes- Magazin nachlesen.

<http://www.forbes.com/sites/marcbabej/2013/05/29/dog-food-made-from-feathers-a-win-win-for-royal-canin/>

In diesem Interview geht es darum, dass Keith Levin, Präsident von Royal Canin, USA verkündet, dass Royal Canin ein neues Hundefutter mit Bestandteilen aus Federn entwickelt hat. Die Entwicklung des Futters hätte zwar einige Zeit gedauert, aber es wäre ausgezeichnet geeignet für allergische Hunde.

Dieses Futter existiert!

Es wurde für Hunde entwickelt, die allergisch auf Proteine reagieren. Eine französische Firma sei damit beschäftigt, neue Proteinquellen zu finden. Und die fand man in den Federn. Damit die Federn aber überhaupt verdaut und verstoffwechselt werden können, werden sie in ihre einzelnen Aminobestandteile aufgelöst. Dadurch werden sie aber nicht schmackhafter, was dann den Einsatz zusätzlicher Geschmacksstoffe nötig macht.

Das geschieht dann aber sehr vorsichtig, um nicht andere Allergien auszulösen.

(In China verwenden sie übrigens Wurmmehl in einigen Futtersorte).

Wie nun diese Federn im Futter den Markt erobern sollen, liest man hier:

<http://www.petfoodindustry.com/uploadedFiles/PetfoodIndustry/Articles/1003PETnovel%20feather%20meal.pdf>

Hersteller ist eine deutsche Firma, nämlich diese:

<http://www.ge-pro.de/uberuns.htm>

Eine weitere interessante Tatsache ist, dass hydrolisiertes Protein auch Mononatrium Glutamat enthält.

<http://de.wikipedia.org/wiki/Mononatriumglutamat>

Wer sich nicht durch den Text von Wikipedia lesen möchte, der kann vielleicht schon mit dem Wort "Chinarestaurantsyndrom" etwas anfangen.

Das hydrolisieren von Proteinen ist eigentlich ein alter Hut, der jetzt mit seinen Nachteilen Einzug in die Futtertüten hält.

Schade, dass die Industrie so wenig innovativ ist.

Ist also hydrolisiertes Protein enthalten, dann ist vermutlich auch Mononatrium Glutamat enthalten. Und Mononatrium Glutamat steht in Verdacht das Gehirn zu schädigen und ein Neuronensterben auszulösen. Übergewicht und Diabetis durch diesen Stoff sollen in

Versuchen mit Mäusen nachgewiesen worden sein. Andere Studien sollen nahelegen, dass es zum drastischen Anstieg von Blutzucker führt, das Hungergefühl steigert. Und das Nahrungsmittel mit hydrolisiertem Protein darf sogar mit diesem Satz gelabelt werden: "Frei von zugesetzten Geschmacksverstärker", weil dieser Stoff ganz schlicht und natürlicherweise im hydrolisierten Protein ( aber auch Dinatrium Guanylat, Dinatrium Isoinat) enthalten ist.

#### PROTEIN HYDROLYSATE UND GLUTAMATE SIND NICHT GIFTIG!

Wenn man sich ein wenig mit diesem Thema beschäftigt, weiss man, dass alle Proteine im Verdauungstrakt hydrolisiert werden durch Enzyme, um die Aminosäuren daraus zu lösen. Protein besteht aus über 20 Aminosäuren, von denen 8 essentiell sind. Etwa 25 - 30 % eines Proteins ist eine Kombination aus 2 Aminosäuren, Glutamin und Aspartam. Wenn ein Mensch mindestens 60 Gramm Protein pro Tag zu sich nimmt (bei einem Körpergewicht von 70kg), gibt die Verdauung etwa 10 gr. Glutamat und 5 gr. Aspartam und deren Komponenten in den Blutkreislauf. Die Leber und die Blut- Hirn- Schranke regulieren dann, wieviel dieser Aminosäuren das Hirngewebe erreichen. Sie regeln aber auch den Blutglukosespiegel nach einer Mahlzeit. Dieser Regulierungsvorgang ist wichtig und wird am Besten durch eine ausgewogene Ernährung erreicht

Wie weit greift ein hydrolisiertes Protein in diese natürliche Regulation ein?

Der Körper ist darauf eingerichtet, die zugeführte Nahrung aufzuspalten und zu zerlegen und so die Nährstoffe für den Körper verfügbar zu machen.

Viele Allergien bei Hunden entstehen überhaupt erst deshalb, weil dem Hundestoffwechsel zuwenig Vielfalt mit der Nahrung zugeführt wird, aus diesem Grunde empfehle ich auch, insbesondere bei Fertigfuttern die Sorte hin und wieder zu wechseln und dem Hund auch gelegentlich ein Extra in Form von kleinen Resten vom Mittagessen zukommen zu lassen. Macht man dies nicht,, und füttert über einen langen Zeitraum immer das gleiche Futter, dann ermüdet der Stoffwechsel und der Entstehung einer Allergie stehen Tür und Tor offen.

Mit der Fütterung von hydrolisierten Proteinen macht man im Grunde genommen genau den gleichen Fehler. Dem Körper wird bereits zerlegtes Protein zugeführt! Dies führt dann dazu, dass der Stoffwechsel lahmter wird, wozu dann noch alle normalerweise eingesetzten Verdauungssäfte ausschütten? Sie werden ja schliesslich nicht benötigt. Die Folge dieser Fütterung von vor- zerlegten, hydrolisierten Proteinen sind eine nachlassende Nährstoffaufnahme und.....wässriger Durchfall, man spricht in diesem Fall von hypoosmotischem Durchfall. Dem aufmerksamen Leser von Hundeforen dürfte auffallen, dass viele Hunde nach einiger Zeit des Genusses von Futtersorten mit hydrolisierten Proteinen Durchfall haben. Darüber hinaus ist es fraglich, ob der Körper nicht auch irgendwann auf hydrolisiertes Protein reagiert, wenn das normale Protein schon Allergieauslöser war.

Mittlerweile ist in nahezu jedem Fertigfutter hydrolisiertes Protein enthalten, z.B. hydrolisierte Hühnchenleber oder Geflügelsosse ( als verdeckter Geschmacksverstärker der dann nicht mehr deklariert werden muss) aber auch hydrolisierte Pflanzenproteine kommen vor. Rohstoffe für die diversen hydrolisierten Proteine sind dabei Pflanzenstengel, leere Schoten, Federn, Fischgräten und Köpfe, oder ähnliche Materialien, die wir keinesfalls mehr in der Küche verwenden würden.

Interessanter Link zu MSG und NUCLEOTIDEN  
gleich hier bei tier-Themen im Futter abc

Interessante Links:

Was ist eine Hydrolyse  
<http://de.wikipedia.org/wiki/Hydrolyse>

Hydrolisiertes Gemüseöl enthält 10-30% Mononatrium Glutamat und verursacht Kopfschmerzen

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/2030071>

Eine Studie zum Vergleich von natürlichem Moleprotein und hydrolisiertem Protein ( ...das naturbelassene wirkt besser...)

<http://needtobuildmuscle.net/bodybuilding-blog/2011/12/07/is-hydrolyzed-whey-protein-really-better-than-standard-whey-protein-needtogetaas/>

Hier (negative) Erkenntnisse zu hydrolisiertem Protein in Kindernahrung

<http://parentables.howstuffworks.com/health-wellness/hydrolyzed-wheat-protein-causing-your-childs-health-problems.html>

[http://www.advms.pl/roczniki\\_2005/volumes/48\\_Kaczmarek\\_M\\_Hypersensitivity%20to%20hydrolyzed.pdf](http://www.advms.pl/roczniki_2005/volumes/48_Kaczmarek_M_Hypersensitivity%20to%20hydrolyzed.pdf)

<https://www.tier-themen.de/futter-abc/hydrolisiertes-gefluegelprotein/>

11.8.19 / 22.10