Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Kann man verbrannte Pizza noch essen?

Mon, 11/06/2017 - 11:36

Dass eine Pizza verbrannte – nämlich schwarze – Stellen oder einen verbrannten Boden hat, kann vorkommen. Schließlich werden in Holzöfen sehr hohe Temperaturen erreicht.

Verbrannte Speisen werden schwarz, weil sich Kohlenstoff an der Oberfläche anreichert. Reiner Kohlenstoff selbst gilt als gesundheitlich unproblematisch, ist aber ein sehr nützlicher Indikator, der anzeigt, dass ein Verbrennungsprozess stattgefunden hat. Neben Kohlenstoff entstehen beim Verbrennen nämlich auch gesundheitsschädliche und krebserregende Stoffe wie polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe, heterozyklische aromatische Amine und Acrylamid.

Der einmalige oder sehr seltene Verzehr von verbrannten Lebensmitteln stellt kein akutes Gesundheitsrisiko dar. Durch häufigeren Verzehr kann jedoch mittel- bis langfristig das Risiko für gesundheitliche Schäden ansteigen. Verbrannte Stellen sollten daher großzügig entfernt und nicht gegessen werden. Ist der Boden der Pizza großflächig verbrannt, ist es besser, die ganze Pizza zurückzuschicken und einen Ersatz zu verlangen.

In der Pizzeria sollte der Ofen regelmäßig von Rußpartikeln und verkohltem Mehl gereinigt werden. Auch wird empfohlen, überschüssiges Mehl gut abzuschütteln, bevor die Pizza in den Ofen gegeben wird.