



Cadmium

Das giftige Schwermetall in unseren Lebensmitteln

Was ist Cadmium?

Cadmium ist ein seltenes Element, das in erster Linie als Nebenprodukt bei der Zink-, Blei- und Kupferverhüttung gewonnen wird. Es ist ein weiches, blauweißes Metall, das sehr giftig und umweltgefährlich ist.

Wie gelangt Cadmium Lebensmittel?

Cadmium kann geogen, also auf natürliche Weise (z.B. durch Cadmiumreiche vulkanische Böden), oder aus anthropogenen Quellen, also vom Menschen verursacht (z.B. durch Kunstdünger/Klärschlamm) in die Nahrungskette gelangen.

Aufnahme:

Hauptsächlich wird Cadmium vom Menschen durch die Nahrung aufgenommen. Zu den cadmiumreichen Nahrungsmitteln zählen: Innereien, Pilze, Meeresfrüchte, Kakaopulver (Bitterschokolade), Ölsaaten (besonders Leinsamen) und Algen. Zudem kommt es seit der Einführung von Kunstdüngern zu einer Anreicherung von Cadmium auf landwirtschaftlichen Flächen und somit in nahezu allen Lebensmitteln.

Gefahren gehen jedoch auch von Modeschmuck, wilden Müllplätzen und Metallwerken aus, sowie von Unfällen in der Industrie.

Schädigungen im Menschen:

Das aufgenommene Cadmium lagert sich zum größten Teil in den Nieren ab, aber auch in anderen Organen wie Leber, Schilddrüse, Bauchspeicheldrüse, Speicheldrüsen und Knochen sind Cadmium-Ablagerungen nachzuweisen. Hauptspeicherorgan sind jedoch die Nieren. Empfindlichste Zeichen einer Cadmiumvergiftung sind Störungen der Nierenfunktion.

Weitere Symptome:

- Durchfall, Magenschmerzen und heftiges Erbrechen
- Knochenbrüche
- Schäden am Zentralnervensystem
- Schäden am Immunsystem
- Störungen in der Fortpflanzung und eventuell sogar Unfruchtbarkeit
- Psychische Störungen
- Mögliche DNA-Schäden und Krebsentstehung
- Herz-Kreislaufkrankungen

Quellen: www.lgl.bayern.de
www.chemie.de
www.lgl.bayern.de
www.wikipedia.org

www.ugb.de
academic.oup.com
www.bmu.de

