

Informationen zu Mahlkammern und Getreidemühlen-Mahlsteinen

Mahlkammern:

Die Mahlkammern sind aus BPA-freiem lebensmittelzugelassenem Kunststoff hergestellt.

Gegossene Mahlsteine (Korund/Basalt in Keramik oder Zement)

Definition/Bezeichnung:

Korund wird als Aluminiumoxid wasserfrei → **γ -Tonerde** mit der chemischen Formel Al_2O_3 bezeichnet.

Die Mahlsteine sind u.a. aus Aluminiumoxid (= Tonerde). Das hat nichts mit dem Metall Aluminium zu tun. Das gefährliche ist das Metall Aluminium

Eigenschaften:

1. Korund und Basalt sind extrem hart
2. Das Material ist weniger empfindlich auf nicht ganz trockenes Getreidekorn
3. Da Korund/Basalt härter ist als Keramik/Porzellan/Zement, sind die Mahlscheiben die Eigenschaft, dass sie sich selber nachschärfen.
4. Die Materialien sind extrem Hitze beständig (Schmelzpunkt ab 2050 Grad Celsius/ Siedepunkt ab 2980 Grad Celsius). Unter 1000 Grad nicht es nicht „angreifbar“ .
5. Sicherheitsdatenblatt der Firma Microbeats AG , Brugg und der Firma Merkgrouop.com weisen auf keinerlei Gefahrenbereiche im Gesundheitsbereich nach
6. Weder von Seiten Europäischen Union und der Schweizerischen Kontrollstellen weisen irgendwelcher Art auf eine Gefahrenhinweise oder Toxizität von Korund/Aluminiumoxid wasserfrei (γ -Tonerde)
7. Alle Hersteller von Haushalts- und Gewerbe-Getreidemühlen auf der ganzen Welt verwenden Korund und Basalt – auch die Firma Agrisan.

Weitere Hinweise:

Wie gelangt Aluminium in den Körper? Die wichtigste Quelle für Aluminium ist die Nahrung. Aluminium ist eines der häufigsten Elemente der Erdkruste und taucht deswegen in gewissen Mengen in fast allen Lebensmitteln auf, besonders in getrockneten Kräutern und Gewürzen, die im Mittel 145 Mikrogramm Aluminium pro Gramm enthalten, sowie in Schokoladenprodukten mit 33 Mikrogramm pro Gramm. Von der über den Magen-Darm-Trakt aufgenommenen Menge resorbiert man je nach Darreichungsform bis zu etwa einem Prozent, so dass nur ein Bruchteil direkt in den Körper gelangt.

Auch aus Kosmetika nimmt der Mensch Aluminium über die Haut auf. Die französische Arzneimittelbehörde AFSSAPS kam zu dem Ergebnis, dass man über die gesunde Haut etwa 0,5 Prozent, über beschädigte Haut dagegen bis zu 18 Prozent des Aluminiums aufnimmt, das mit einem Produkt auf die Haut aufgetragen wird. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) gibt eine absolute Aufnahme von 10,5 Mikrogramm an und

Acherschöllä

Getreidemühlen – Mehl - Getreide

schätzt, dass diese Menge bei geschädigter Haut, also etwa nach einer Rasur, auf ein Vielfaches steigt.

Da nur etwa 0,1 Prozent des in der Nahrung vorhandenen Aluminiums bioverfügbar sind, folgt aus dem Grenzwert der EFSA, dass man etwa 0,143 Mikrogramm pro Kilogramm Körpergewicht und Tag aufnehmen kann*) – das heißt, mit einem aluminiumhaltigen Deo allein schöpft ein 70 Kilogramm schwerer Mensch die akzeptable Tagesdosis nahezu voll aus.

Ebenso sind in gewissen medizinischen Stoffen, die dem Patienten verabreicht werden, Aluminium haltig.

stand 2015-11-11/be