



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА
ПО ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА**

Научно съобщение за становище на Германския федерален институт за оценка на риска относно вероятността да се образуват вредни за здравето съединения при термична обработка на храни, съдържащи подсладител сукралоза (E 955)

Сукралозата е подсладител, разрешен в Европейския съюз (ЕС) като добавка в храните с E-номер - E 955. На основание на извършен преглед на научната литература, Германският федерален институт за оценка на риска (наричан по-долу „VfR“) стига до заключението, че когато сукралозата се подложи на температури между 120°C и 250°C, постигани при производството и приготвянето на храни в индустриални и домашни условия, тя се дехлорира, което вероятно води до образуване на хлорни органични съединения, представляващи възможен риск за човешкото здраве. Тъй като, наличните данни не са достатъчни, за да се направят окончателни заключения, се препоръчва да се избягва печене и пържене на храни, които съдържат подсладителя E 955. Той може да се добавя към храните след термичната им обработка.

От 2004 г., сукралозата е одобрена в ЕС като добавка в храните с номер E 955. Това одобрение се основава на оценка на Научния комитет по храните на Европейската комисия, извършена през 2000 г. Съгласно Регламент (ЕО) № 1333/2008¹ всички добавки в храните, одобрени за употреба в ЕС преди 20 януари 2009 г., трябва да бъдат подложени на повторна оценка (преоценка). В случая на подсладителите, този процес следва да бъде завършен до 31 декември 2020 г. в съответствие с Регламент (ЕС) № 257/2010².

Германският федерален институт за оценка на риска извърши оценка на наличните данни за стабилността на сукралозата, когато храни, които съдържат този подсладител се подлагат на висока термична обработка. При тази оценка VfR изследва дали промишлените процеси за производство на храни, съдържащи сукралоза, както и употребата на сукралоза от потребителите при домашното приготвяне на храни, могат да доведат до образуването на вредни за здравето хлорни съединения.

С оглед намиране на отговори на тези въпроси, VfR извършва задълбочено проучване на наличната научна литература – проведени изследвания и данни.

Въз основа на наличните данни, експертите на VfR стигат до заключението, че когато сукралозата се нагрява на температури между 120°C и 250°C, които се достигат при промишлено производство и домашно приготвяне на храни, тя се дехлорира, което вероятно води до образуване на хлорорганични съединения, които представляват

¹ Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно добавките в храните, ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16 – 33.

² Регламент (ЕС) № 257/2010 на Комисията от 25 март 2010 година за създаване на програма за новата оценка на одобрените добавки в храните в съответствие с Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно добавките в храните, ОВ L 80, 26.3.2010 г., стр. 19 – 27.

възможен риск за човешкото здраве (напр. полихлорирани дибенз-р-диоксини (PCDD), полихлорирани дибензфурани (PCDF) или хлоропропаноли).

Все пак, наличните научни данни не са достатъчни, за да се направят окончателни заключения. От една страна, не е ясно кои токсични продукти се формират и от друга в какви количества, когато съдържащи сукралоза храни се нагряват на температури над 120°C. Освен това, са необходими представителни данни за съдържанието на такива вещества в обработените храни, за да се прецени хранителния им прием (експозицията) в рамките на оценката на риска за човешкото здраве.

В момента, Европейският орган за безопасност на храните (ЕОБХ) разглежда сукралозата в контекста на повторната оценка на вече разрешените добавки в храните, в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 1333/2008 и Регламент (ЕС) № 257/2010. Оценката все още не е приключила.

Поради това, BfR препоръчва, докато не се публикува окончателната оценка на риска, да се избягва подлагането на висока термична обработка – печене и пържене – на храни, които съдържат сукралоза. Този подсладител следва да се добавя към храните след края на термичната обработка. Препоръката се отнасят както за консуматорите, така и за стопанските субекти, които произвеждат или приготвят и сервират храни.

Източник:

Harmful compounds might be formed when foods containing the sweetener Sucralose are heated, BfR opinion No 012/2019 of 9 April 2019, DOI 10.17590/20190409-142644, <https://www.bfr.bund.de/cm/349/harmful-compounds-might-be-formed-when-foods-containing-the-sweetener-sucralose-are-heated.pdf>

Изготвил:

д-р Светлана Черкезова, директор дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“, ЦОРХВ

16.04.2019 г.

гр. София, 1618, бул. "Цар Борис III" № 136
<http://corhv.government.bg>, corhv@mzh.government.bg
тел. 02/4273056

Ф-НК-7.6-5/0

