



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

EFSA потвърждава безопасността на нивата на нитрити и нитрати, използвани, като добавки в храните

Основен акцент:

Съществуващите нива на употреба на нитрити и нитрати, които преднамерено се добавят към месните продукти и към други храни, са гарантирано безопасни за потребителите, заключи Европейският орган по безопасност на храните (EFSA) след своята преоценка. Нивата на експозиция на нитрити и нитрати, добавени в храните са безопасни за всички групи потребители, с изключение на децата, чиито хранителен режим включва високо съдържание на тези добавки и има вероятност от леко превишаване. Ако обаче се вземат предвид всички хранителни източници на нитрити и нитрати, безопасните нива (ADIs) могат да бъдат превишени за всички възрастови групи.

Приложение на нитритите и нитратите и източници:

Натриевите и калиевите соли на нитритите и нитратите (E 249-252) са разрешени за



употреба в Европейски съюз (ЕС), като добавки в храните. Те се използват в месните и рибни продукти и в сирената, за да възпрепятстват растежа на микроорганизмите, и по-специално да предпазват от ботулизъм, както и да запазят червения цвят на месото и да подчертаят вкуса му. Нитратите също така се срещат естествено във високи концентрации в някои зеленчуци и могат да влязат в хранителната верига като замърсител на околната



среда - главно водата.

Оценка на безопасността на употреба, като добавки в храните:

Експертите от Панела на EFSA за добавки в храните и източници на хранителни вещества, добавяни към храните, преразгледаха безопасността на нитритите и нитратите, добавяни към храните, като част от Програмата на EFSA за повторна оценка на всички добавки в храните, разрешени в ЕС преди 2009 г. Въз основа на наличните доказателства е направено заключение, че не е необходимо да се променят

предварително определените безопасни нива на употреба за нито едно от двете вещества.

Настоящият приемлив дневен прием (ADI) за нитрати е 3,7 милиграма на килограм телесно тегло на ден (mg/kg bw/day). Безопасното ниво за нитритите бе установено на 0,07 mg/kg тегло/ден, близо до малко по-консервативния съществуващ приемлив дневен прием от 0,06 mg/kg телесно тегло/ден.

Постигнато е актуализиране и оптимизиране на оценката на експозицията.

С помощта на прецизната оценка на експозицията, експертите изчислиха, че експозицията на нитрати за консуматорите само от добавки в храните е по-малко от 5% от общата експозиция на нитрати в храните и не надвишава безопасните нива. Все пак, ако се вземат предвид всички източници на нитрати (като добавки в храните, естествено присъстващи в храните и като замърсители от околната среда), безопасното ниво може да бъде превишено за лица от всички възрастови групи със средна до висока експозиция.

Какво се има предвид под експозиция?

Експозицията е концентрацията или количеството на дадено вещество, което се приема от дадено лице, популация или екосистема с определена честота за определен период от време. Когато експертите оценяват диетичната експозиция за консуматорите на дадено химическо вещество, те комбинират данните за концентрациите на тези вещества в храната с количеството консумирана храна. Децата често са по-уязвими по отношение на различни вещества поради по-ниското им телесно тегло, съпоставено с по-високите нива на консумация на отделни храни.

За нитритите, използвани като добавки в храните, експертите смятат, че експозицията е в рамките на безопасните нива за всички групи от населението, с изключение на децата, изложени на по-висока експозиция, които могат леко да надхвърлят ADI. Експозицията от всички хранителни източници може да надвишава ADI за кърмачета, малки деца и деца, изложени на средна експозиция, и за силно уязвими лица от всички възрастови групи.

Нитритът също така е свързан с формирането на група съединения, известни като нитрозамини, някои от които причиняват рак. Ето защо експертите на EFSA изчислиха формирането им в организма, след употребата на нитрити, като хранителни добавки. Според експертите, когато нитритите се използват в рамките на одобрените нива, техното влияние за цялостната експозиция на нитрозамини е от слабо значение за здравето на консуматорите.

Нитритите, които неумишлено присъстват в месни продукти от други източници, като замърсяване на околната среда, също могат да допринесат за образуването на нитрозамини. Експертите на EFSA стигнаха до заключението, че тези нива на нитрозамини могат да породят потенциални опасения за здравето и в тази връзка, те считат, че са необходими повече проучвания за преодоляване на несигурностите и пропуските в знанията в тази сложна област.

Препоръки и следващи стъпки

След разглеждане и анализ на всички налични доказателства, заключението на Панела е, че нитритите и нитратите, добавени към храните в допустимите нива, са безопасни за потребителите в Европа. Въпреки това, все още има известни пропуски в знанията, които трябва да бъдат запълнени от бъдещи изследвания. По-специално, биха били полезни по-нататъшни изследвания върху преобразуването на нитрат-нитрит в човешката слюнка и произтичащото образуване на метхемоглобин, върху образуването

на нитрозамин в хранителни продукти, към които са добавени нитрити, като наред с това са необходими и допълнителни епидемиологични проучвания при хора.

Според експертите по-добрите данни за експозицията на нитрити/нитрати от хранителни източници, различни от добавки (включително от замърсители в зеленчуците), също ще помогнат да се осигури по-пълна картина и да се прецизират бъдещите оценки на риска.

Предвидено е научният съвет на EFSA да информира управляващите риска в Европейската комисия и на държавите-членки, които регулират безопасното използване на нитрити и нитрати като добавки в хранителните продукти, както и общите им нива в храните.

EFSA подготви ясно и разбираемо за широката и неспециализирана аудитория резюме, обясняващо и контекстуализиращо ре-оценката на нитритите и нитратите, добавени към храните.

Източник:

<file:///E:/Documents/2017/june/nitrates/EFSA%20confirms%20safe%20levels%20for%20nitrates%20and%20nitrates%20added%20to%20food%20-%20European%20Food%20Safety%20Authority.html>

Изготвил:

д-р Аксиния Антонова – главен експерт в ЦОРХВ
29.06.2017 г.