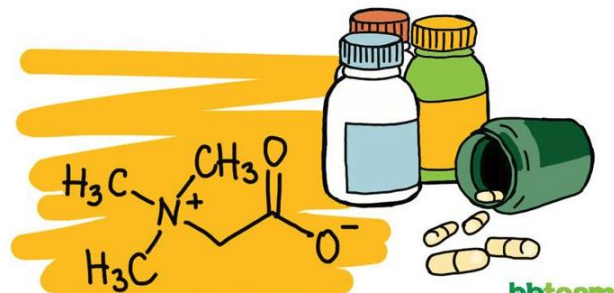


## Безопасност на бетаин като нова храна съгласно Регламент (ЕО) № 258/97<sup>1</sup>

По искане на Европейската комисия, експертната група по диетични продукти, хранене и алергии (EFA)<sup>2</sup> на EFSA беше помолена да представи становище относно бетаин като нова храна (NF) съгласно Регламент (ЕО) № 258/97. Предоставената информация за състава, спецификациите, производствения процес, променливостта и стабилността на храната (партида по партида), е достатъчна и не поражда опасения за безопасността на NF<sup>3</sup>.

NF се предлага да се използва в храни, предназначени за консуматори над 10-годишна възраст, подложени на интензивно мускулно натоварване, при максимален прием на бетаин 2,5 g дневно.

Молекулата от този комплекс е открита още през 19-ти век в зеленчука цвекло, затова и често **TMG (Триметилглицин)** и бетаин са взаимозаменяеми.



TMG можем да си набавим от храната. Среща се в зърнените храни, зеленчуците, плодовете, меса, риба, млечни продукти. Известни храни богати на TMG са: цвекло, киноа, спанак, пшеничени трици, цвекло;

Бетаинът е природна съставка, която **не вреди** на околната среда. Това я прави ценен ингредиент в натуралната козметика, както и в бебешката козметика - млека, лосиони, кремове, шампоани.

Бетаинът (лат. **betaine**) е една от най-простите аминокиселини, производна на глицина. За първи път е извлечен от сока на захарното цвекло, но може да се срещне и в много растения, в някои раци и голи

<sup>1</sup> Регламент (ЕО) № 258/97 - Относно нови храни и нови хранителни съставки

<sup>2</sup> EFA – диетични продукти, хранене и алергии

<sup>3</sup> NF – нова храна

охлюви. Източниците на бетаин могат да бъдат естествени или синтетични компоненти.

Полученият от натурални компоненти бетаин е под формата на малки кристали със светлокафяв цвят и леко сладникав вкус. Полученият по синтетичен път бетаин е под формата на много малки кристали с бял цвят. Той участва, като катализатор в множество химични реакции в тялото и оказва влияние на обмяната на веществата. Защишава кожните клетки от излишните соли.

Новата храна се използва по предназначени за консуматори над 10-годишна възраст, подложени на интензивно мускулно натоварване (т.е. богати на въглехидрати и протеини хранителни продукти) при предложен прием от 2,5 г бетаин на ден.

Целевата популация, предложена от кандидата, са спортисти над 10-годишна възраст (юноши и възрастни) в следните дози:

- 1,30 г/ден (26,4 мг/кг телесна маса дневно) за юноши;
- 2,93 г/ден (35,7 мг/кг телесно тегло дневно) за възрастни.

Бетаинът присъства естествено в храни, като цвекло, спанак и пшенично брашно. Излагането на бетаин от храната обаче не произтича само от консумацията на бетаин съдържащи храни, но и от храни, съдържащи холин, тъй като повечето холин е необратимо окислен до бетаин в организма. Общата експозиция на бетаин, получена в резултат на приема с храната, изчислена от сумата от най-високите докладвани средни дози в проучванията, може да се изчисли на около 830 mg/ден.

Приемът на Бетаин от храната, изчислен от сумата от най-високите средни стойности на прием в проучванията е както следва:

- 12 mg/kg телесно тегло на ден за възрастни);
- 19 mg/kg телесно тегло на ден за юноши)

Рискът от алергия за хора, които са алергични към дрожди, които могат да се използват в производствения процес, не може да бъде изключен.

## Заклучение

Безопасността на NF, бетаин при планираните условия на употреба и нива на употреба, предложени от заявителя (2,5 g/ден), не е категорично установена.

NF е **безопасна**, ако се използва при максимален прием до 400 mg/ден при целевата популация (спортисти над 10-годишна възраст).

**Източник:**

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5057>

**Изготвил:**

Светлин Стефанов,  
младши експерт дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“,  
ЦОРХВ  
23.01.2018г.

Център за оценка на риска по хранителната верига