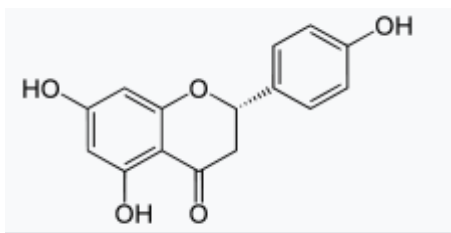


Оценка на безопасността на 4,5,7-трихидроксифлаванон – *Naringenin*, използван, като ароматизант в храните

Това научно становище на „Панела за добавки в храните и източници на хранителни вещества, добавени към храните (ANS)” към Европейския орган по безопасност на храните (ЕОБХ) беше помолена да представи научно становище относно последиците за човешкото здраве на ароматизиращото вещество 4,5,7-трихидроксифлаванон или *Naringenin*, съгласно Регламент (ЕО) № 1331/2008¹. Веществото се среща естествено в грейпфрути, портокали и домати, разнообразни билки и плодове, бергамот, кедрови ядки, какао, гръцки риган, боб.



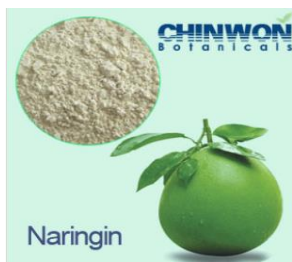
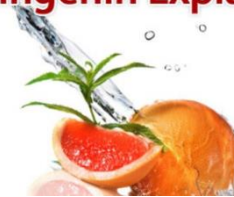
Сокът от грейпфрут може да осигури много по-високи концентрации на *Naringenin*, от портокаловия сок.

Той е предназначен да се използва като ароматизиращо вещество с ароматизиращи свойства в определени категории храни.

Използването на ароматизанти в храните се регулира от Регламент (ЕО) № 1334/2008² относно ароматизантите и някои хранителни съставки с ароматични свойства за влагане в храни.

Регламент (ЕО) № 1331/2008 за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните се прилага за оценката и одобряването на нови ароматични вещества. Веществото 4,5,7-трихидроксифлаванон като *Naringenin* е разрешено като нова ароматизираща субстанция.

Naringenin Explained



Органолептични характеристики

Naringenin е белезникав до бледо жълт прах със сладко-кисел вкус. Тестван като модификатор на вкуса на напитки, млечни напитки, кисело мляко, меки бонбони, зърнени храни, ароматизирани закуски, супи и бульони.

¹ Регламент (ЕО) № 1331/2008 - процедурата за разрешаване на добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите.

² Регламент (ЕО) № 1334/20081 - ароматизантите и определени хранителни съставки с ароматични свойства за влагане във или върху храни

Въпреки че няма регулаторни ограничения за замърсителите в ароматизантите, експертната група взе предвид разпоредбите на Регламент (ЕС) № 231/2012³ на Комисията за определяне на спецификации за хранителни добавки, изброени в приложения II и III към Регламент (ЕО) № 1333/2008⁴ на Комисията Европейския парламент.

Хроничната комбинирана хранителна експозиция на *Naringenin* се оценява на:

- 11 600 µg/човек на ден (194 µg/kg телесно тегло дневно) при 60 kg възрастни
- 7 308 µg /човек на ден (487 µg/kg телесно тегло на ден) за 3-годишно деца от 15 кг.

Панелът отбелязва, че ~ 84% от оценката на хроничната комбинирана експозиция би довела до използването на *Naringenin* като ароматизиращо вещество.

Най-високият прием на *Naringenin* (като добавено ароматизиращо вещество) е резултат от консумирането на десерти на млечни продукти

(например пудинг, плод или ароматизирано кисело мляко), съдържащи:

- 300 mg/kg наранен, консумиран от възрастен с тегло 60 kg или от 15 килограмови 3 годишни деца.
- 112,5 mg/човек на ден (1, 875 µg/kg телесно тегло дневно) за възрастен с тегло 60 kg
- 70,9 mg/човек на ден (4,725 µg/kg телесно тегло на ден) 15 килограмови 3-годишни деца.

Заклучения

4,5,7-трихидроксифлаванон или *Naringenin*, оценен в този FGE⁵ е флаванон. Няколко други флавонони или сродни вещества са оценени в FGE.

Максимизираният дневен прием, получен от проучванията MSDI⁶ вече не се прилага при оценката на експозицията на ароматични вещества, попадащи в обхвата на Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета за установяване на общо разрешена процедура за добавки в храните, хранителни ензими и ароматизанти за храни.

Източник:

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5011>

Изготвил:

Светлин Стефанов,
младши експерт дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“,
ЦОРХВ
02.02.2018 г.

³ Регламент (ЕС) № 231/2012 - определяне на спецификации на добавките в храните

⁴ към Регламент (ЕО) № 1333/20085 - оценката на риска и одобряването на добавките в храните

⁵ FGE Ароматична група за оценка

⁶ MSDI Максимален дневен прием, получен от проучванията

