



Folketingets Sundhedsudvalg

Den 12. oktober 2007  
J.nr. 5563

Folketingets Sundhedsudvalg har i skrivelse af 20. september 2007 (Ad SUU alm. del) anmodet om min besvarelse af følgende spørgsmål 753:

**Spørgsmål nr. 753**

”Hvad er den sundhedsmæssige konsekvens af, at fødevarer tilsættes modificeret stivelse, hærdede fedtstoffer eller hydrolyseret protein.”

**Endeligt svar:**

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, som har oplyst følgende, hvortil jeg kan henholde mig:

”Modificeret stivelse er en samlet betegnelse for en gruppe af tilsætningsstoffer. Der er godkendt 11 modificerede stivelser i henhold til direktiv 95/2/EF om andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer. De modificerede stivelser må anvendes i en lang række fødevarer efter quantum satis-princippet, hvilket betyder, at stofferne kan anvendes i henhold til god fremstillingspraksis i en mængde, som ikke er højere end den, der er nødvendig for at opfylde det tilsigtede mål og således, at forbrugeren ikke vildledes.

Med hensyn til det sundhedsmæssige, så er de modificerede stivelser - ligesom alle de øvrige tilsætningsstoffer - blevet sundhedsmæssigt vurderet, inden de er blevet godkendt til fødevarerbrug. ADI-værdien (Acceptable Daglige Indtag) for disse tilsætningsstoffer er ikke begrænset, og herved forstås, at man ikke har fundet grund til at fastsætte en maksimal grænse for indtaget, fordi mængden af stoffet ved normal anvendelse i fødevarer ligger under, hvad der kan være farligt.

Anvendelsen af modificerede stivelser kan dog have sundhedsmæssige konsekvenser for de mennesker, der har cøliaki, det vil sige er allergiske overfor gluten. Derfor skal stivelse, der kommer fra de glutenholdige kornsorter altid mærkes, så det fremgår, hvilken kornsort stivelsen kommer fra, fx om der er tale om hvedestivelse. Denne regel gælder også for modificeret stivelse og sikrer dermed, at mennesker med cøliaki kan undgå de pågældende fødevarer.

Hærdede fedtstoffer betragtes ikke som tilsætningsstoffer, men anvendes som almindelige ingredienser, hvilket betyder, at der ikke som sådan er begrænsninger for, hvor store mængder, der kan tilsættes. Fødevarestyrelsen har bedt Fødevareinstituttet oplyse, hvilke sundhedsmæssige konsekvenser, der er ved indtag af hærdede fedtstoffer. Fødevareinstituttet har i den forbindelse oplyst, at hærkning af fedtstoffer er en gammel teknik, hvor slutproduktet ikke adskiller sig rent kemisk fra andre mættede fedtstoffer. Fødevareinstituttet oplyser endvidere, at indholdet af mættet fedt i den danske gennemsnitskost er ca. 50% for højt vurderet overfor et anbefalet niveau på 10 E% fra mættede fedtsyrer plus transfedtsyrer, samt at det ud fra en sundhedsmæssig vurdering derfor er ønskeligt at reducere indtaget af mættet fedt, og dermed også indtaget af hærdede fedtstoffer.

Hydrolyseret protein betragtes ligesom hærkede fedtstoffer ikke som et tilsætningsstof, men anvendes som en almindelig ingrediens. Dette betyder, som tidligere nævnt, at der ikke som sådan er begrænsninger for, hvor store mængder hydrolyseret protein en fødevare kan tilsættes.

Anvendelsen af hydrolyseret protein kan have sundhedsmæssige konsekvenser, hvis det hydrolyserede protein stammer fra en fødevare, der kan give allergi, som det f.eks. er tilfældet for soja, idet mennesker med sojaallergi sandsynligvis også reagerer på hydrolysatet. Dette vil dog dels afhænge af graden af nedbrydning, og dels af den enkelte persons følsomhed. Reglerne for mærkning af fødevarer sikrer dog, at det skal fremgå, hvis hydrolysatet er fremstillet af f.eks. soja, så mennesker med sojaallergi kan undgå de pågældende fødevarer.”.

Carina Christensen

/Thomas Elvensø