



Morgunblaðið/Porkell

Jólabakstur Margir baka piparkökur fyrir jólin og skreyta með matarlit.

Leyfileg aukefni í matvælum

Nú er jólabaksturinn hafinn víða. Án þess að velta því mikið fyrir okkur notum við aukefni eins og lyftiduft og matarsóða við baksturinn og að sjálfsögðu matarlit við skreytingu á piparkökum.

Aukefni eru notuð í matvæli í margvíslegum tilgangi s.s. til að gefa lit, lengja geymslupól með rotvörn og þráavörn, þykkja matvæli og hindra þornun eða að matvælin taki upp raka. Aukefni eru af ýmsum uppruna, unnin úr jurtum eða dýraafurðum eða nýmynduð. Öll eiga þau það sameiginlegt að fara gegnum ítarlegt áhættumat og notkun þeirra aukefna sem komast í gegnum það nálarauga er síðan stjórnað með stífum reglum um í hvaða matvæli má nota þau og í hve miklu magni, auk þess sem reglur segja til um merkingar á umbúðum og upplýsingar um þau í óinnþökkuðum vörum.

Reglurnar taka sífelldum breytingum, ný efni bætast við og önnur falla út.

Nýjar rannsóknir geta haft áhrif á niðurstöður áhættumats sem síðan leiðir til breyttra reglna. Matvæla-

vinnsla er í stöðugri þróun þannig að aðlaga þarf reglur nýjum vörum og breyttri neyslu. Þær voru yfirfarnar í heild í Evrópusambandinu með útgáfu nýrrar reglugerðar sem var innleidd hér á landi í fyrra. Nú eru nýkomnir út aukefnalistar við reglugerðina þar sem matvæli eru flokkuð niður og talið upp hvaða aukefni má nota, magn þeirra og aðrar takmarkanir tilteknar. Matvælafrirtæki þurfa því að yfirfara aukefnanotkun hjá sér í samræmi við nýju listana. Ekki er um miklar breytingar að ræða, en þær munu þó hafa áhrif á einhver matvæli. Auk þess eru í fyrsta sinn listar yfir hvaða aukefni má nota í aukefni, ensím og næringarefni þannig að frirtæki þurfa að tileinka sér þau mál líka. Dæmi um slíkt eru rotvarnarefni í litarefna-blöndum og efni sem bæta dreifingu efnanna í matvælum. Í gær hélt Matvælastofnun fræðslufund um leyfileg aukefni í matvælum. Neytendur og matvælaframleiðendur geta nálgast upptöku af fundinum, ásamt glærum, á vef Matvælastofnunar www.mast.is undir Útgáfa.