PRODUKTINFORMATION

Innovative fødevare- og næringsforskrifter

Alge- og insektprodukter

Novelle fødevarer (Novel-Foods[1]), „superfood“ og forskellige kosttilskud har beriget udbuddet i Europa i flere år. Nogle gange genopdages glemte kornarter, eller nye madtrends får forbrugere til at efterspørge eksotiske produkter fra andre regioner i verden, og introducerer dem til hjemmemarkeder som f.eks. B. goji bær, algeprodukter og for nylig også insekter, som en alternativ proteinkilde og mulig køderstatning.

En stigende interesse for en sund og bæredygtig kost sammen med løfterne om de specielle sundhedsmæssige fordele ved nye madtrends, skaber nysgerrighed og tilskynder til eksperimentering. Disse nye fødevarer og ingredienser bringer imidlertid også nye spørgsmål med hensyn til produktsikkerhed, oprindelse, ægthed og dokumentation for samme.

NEDENFOR ER TO NYE PRODUKTER MED MULIGE ANALYSER, DER I ØJEBLIKKET FOREKOMMER FORNUFTIGE UD FRA ET FØDEVARESIKKERHEDSPERSPEKTIV, OG SOM VI ANBEFALER OVERVEJES, SOM DOKUMENTATION I KVALITETSSIKRINGEN AF PRODUKTET.

Algeprodukter

Algeprodukter har længe været kendt i den asiatiske kultur. Der skelnes mellem ferskvands- og havvandsalger.

Denne enkle klassificering fører allerede til betydelige forskelle med hensyn til forberedelse og Restanalyse. Langt de fleste af ferskvandsalger, inklusive z. B. Chlorella og Spirulina alger (selvom Spirulina overhovedet ikke er en alge, men et filamentdannende cyanobacterium) dyrkes nu i akvakultur. Dette reducerer risikoen for miljøforurening. Vandkvaliteten er afgørende. Disse produkter produceres ofte i lande, hvor drikkevandskvaliteten svinger, eller hvor overfladevand bruges i stedet for. Derfor giver det mening at undersøge produkterne for uønskede stoffer, der kunne berige algerne fra vandet under deres vækst:

Tungmetaller (Pb, Cd, As, Hg) [2], pesticidrester

Efter høsten tørres og males algerne normalt og tilbydes som et pulver eller som ekstrakt.

Dette skaber yderligere risici i koncentreringen af uønskede stoffer i produktet:

Polyaromatiske kulbrinter (PAH) [3], ekstraktionsrester

Derudover skal der forventes at der er andre hygiejnestandarder i visse oprindelseslande end i Europa og Danmark, hvilket øger risikoen for mikrobiel kontaminering.

Mikrobiologisk kvalitet, mykotoksiner

Med produkter af høj slutpris per kilo og et for det meste stort indhold af naturlige ingredienser, ses en øget risiko for food fraud („fødevaresvindel“), som effektivt, gennem forebyggende analytiske karakteriseringsprocesser, kan identificeres og til dels forebygge og sikre fremtidige produkter. Her er tidligere eksempler set fra krydderier, hvor der er opblandet andet materiale.

Autenticitetskontrol (f.eks. Kemisk og / eller genetisk fingeraftryk)

Med tørret tang som B. Kombu, Wakame og Nori anbefaler vi at analysere

Jodindhold

www.agrolab.com

AGROLAB LUFA GmbH
Dr.-Hell-Str. 6
24107 Kiel
Tyskland

Tel.: +49 4311228-0
Fax: +49 4311228-498
E-Mail: lufa@agrolab.de

AGROLAB GROUP
Your labs. Your service.

Risici for mulig radioaktiv forurening eller andre miljøforurenende stoffer som dioxiner, dl-PCB og ndl-PCB bør også være med i overvejelserne for denne gruppe produkter.

Al information til forbrugeren om produktsammensætningen (specifikation, næringsdeklarationer, bedst før dato) skal kontrolleres analytisk. Den juridisk overholdte mærkning af de kommercielle produkter vurderes regelmæssigt.

Dit plus - vores know-how

Insektprodukter

Insekt-burgeren endte for nylig som overskrift. Nogle modige, fandt burgerbollen bagt med bufallo-billelarver velsmagende med let nøddesmag. Hos andre breder kvalmen sig bare ved tanken om at spise insekter. For at imødekomme verdens stigende proteinkrav i fremtiden, også på baggrund af klimaskadeligt kødproduktion, vil spisevaner ændre sig i fremtiden.

I Europa har fødevarer fra hele insekter, insektdele eller ekstrakter været godkendt, og er godkendt i henhold til den nye fødevareforordning fra 1. januar 2018. Nye analytiske udfordringer opstår for dommere i sensorik, fordi der i vores kultur, næppe er nogen konkrete forventninger til den typiske smag og teksturoplevelse.

Insekter (komponenter), der er godkendt som ny mad, skal først testes for deres sikkerhed i overensstemmelse med de almindeligt gældende regler for fødevarer. I mange tilfælde er der imidlertid intet specifikt vurderingsgrundlag. Indtil videre er der kun få videnskabelige data om insekters toksikologiske og mikrobiologiske sikkerhed.

Især mulige risici fra „nye“ zoonotiske midler, dvs. om der muligvis er insektspecifikke bakterier, svampe eller parasitter, er stort set uudforskede.

En anden potentiel fare er mulige allergier over for visse insektproteiner, på hvilket område der endnu ikke er et tydeligt videnskabeligt grundlag og dermed heller ikke entydige retningslinjer for analytiske test eller mærkningskrav.

I Asien er der rapporteret tilfælde af anafylaksis (allergi) chok efter at have spist insekter.

Der er også lidt erfaring fra industriel produktion. Hvilken indflydelse har visse foderkomponenter på metaboliske produkter? Hvilke foderstoffer er overhovedet tilladt? Hvordan opfører „råmaterialerne“ sig under yderligere forarbejdning (ekstraktion, tørring) osv.?

Vi tilbyder i øjeblikket test af insektprodukter for:

- Mikrobiologiske parametre
- tungmetaller (bly, cadmium, kviksølv, arsen, zink, kobber)
- Pesticidrester
- polycykliske aromatiske kulbrinter (PAH)
- Dioxiner, dl og ndl PCB‘er
- Mycotoxins (aflatoxins, DON / ZEA)
- Nærringsværdier (Big 8) til deklarationer

LABORATORIER

AGROLAB LUFA GmbH
Dr.-Hell-Str.6
24107 Kiel, Tyskland
Tel: +49 431 1228-0

1) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 af 25. november 2015 om nye fødevarer, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 og om ophævelse af forordning (EF) Europa-Parlamentets og Rådets nr. 258/97 og Kommissionens forordning (EF) nr. 1852/2001
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/ALL/?uri=CELEX%3A32015R2283

2) Kommissionens forordning (EF) nr. 1881/2006 af 19. december 2006 om fastsættelse af maksimumsniveauerne for visse forurenende stoffer i fødevarer

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/?uri=LEGISSUM%3Al21113

3) Kommissionens forordning (EU) 2015/1933 af 27. oktober 2015 om ændring af forordning (EF) nr. 1881/2006 for så vidt angår de maksimale niveauer af polycykliske aromatiske kulbrinter i kakaofibre, bananchips, kosttilskud, tørrede urter og tørrede krydderier
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/?uri=celex:32015R1933