

14. april 2010

### **3-MCPD i fødevarer 2009**

Chlorpropanoler dannes ved fremstilling af f.eks. sojasovs ved syrehydrolyse. Stoffet 3-MCPD (3-monochlorpropan-1,2-diol) er det stof, der oftest findes i fødevarer.

Der er EU grænseværdier for 3-MCPD i hydrolyseret vegetabilsk protein og sojasovs jf. forordning 1881/2006. Ud over kontrolaspektet af undersøgelsen bruges data også til at beregne indtaget af 3-MCPD hos danskerne.

Der er undersøgt 17 prøver for deres indhold af 3-MCPD, heraf 10 prøver af sojasovs og 7 prøver HVP. Der blev kun påvist indhold af 3-MCPD i 3 prøver med indhold af HVP med højeste indhold på 0,03 mg/kg tørstof, hvilket er under grænseværdien på 20 mg/kg for et produkt med 40% tørstofindhold, svarende til 50 mg/kg tørstof.

#### *Kontaktpersoner:*

Arne Højgaard, Regionslaboratoriet Århus, 72 27 54 65, [ARHO@FVST.DK](mailto:ARHO@FVST.DK)

Dorthe Licht Cederberg, 33 95 62 02, [DLI@FVST.DK](mailto:DLI@FVST.DK)

Arvid Fromberg, DTU-Food, 35 88 74 72, [ARFR@FOOD.DTU.DK](mailto:ARFR@FOOD.DTU.DK)