



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

PAH I TØRREDE PRODUKTER 2010 KONTROLRESULTATER 2010 Projekt J. nr.: 2009-20-64-00189

BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevarestyrelsen har udført en kortlægning af indholdet af polycykliske aromatiske hydrokarboner (PAH) i tørrede produkter i 2010. Der er indsamlet prøver af tørret frugt, te, kaffe samt mel blandinger. PAH dannes ved tørring, røgning og grillstegning. Stofferne kan via partikler overføres til fødevarer, som fremstilles ved f.eks. tørring.

Her rapporteres resultaterne af Fødevarestyrelsens kontrol af indholdet af PAH i 50 tørrede prøver 2010. Prøverne blev udtaget af Fødevareregionerne hos producenterne. Analyserne blev foretaget af laboratoriet ved Fødevareregion Nord.

Der er ingen grænseværdier i EU for PAH i tørrede produkter. Der er derfor indsat en aktionsgrænse på 3 µg/kg for benzo[*a*]pyren og summen af 8 PAH (benzo[*a*]pyren, benzo[*a*]anthracen, chrysen og benzo[*b*]fluoranthren, benzo[*k*]fluoranthren, benzo[*ghi*]perylene, diben[*a,h*]anthracen, indeno[1,2,3-*cd*]pyren) på 15 µg/kg. Analysemetoden følger retningslinjer for analysemetoder for offentlig kontrol angivet i Kommissionens direktiv nr. 333/2007 af 28 marts 2007. EU forordningerne og direktiver kan findes på hjemmesiden: <http://europa.eu.int/eur-lex>.

RESULTATER

Der blev i alt analyseret 50 tørrede prøver fordelt på følgende typer med resultaterne for indhold af benzo[*a*]pyren og 4 PAH (benzo[*a*]pyren, benzo[*a*]anthracen, chrysen og benzo[*b*]fluoranthren) beregnet som "lower bound".

INDHOLD AF BENZO[*a*]PYREN (BAP) OG PAH 4:

| PRØVETYPE | ANTAL PRØVER | BAP GENNEMSNI (µG/KG) | BAP INTERVAL (µG/KG) | PAH 4 GENNEMSNI (µG/KG) | PAH 4 INTERVAL (µG/KG) |
|-------------------------------------|--------------|--------------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------------|
| MEL | 10 | <0,2 | <0,2 | 0,4 | 0-3,5 |
| KAFFE, BØNNER | 9 | 0,4 | 0,2-0,9 | 1,9 | 0,4-4 |
| KAFFE, INSTANT | 2 | 0,6 | 0,2-1,0 | 3,7 | 2,2-5,1 |
| TE | 3 | 6,6 | 0,6-15 | 29 | 2,8-59 |
| TØRRET FRUGT | 22 | 0,1 | 0-1,7 | 1,8 | 0,1-29 |
| MELBLANDINGER ELLER CEREALIER | 4 | <0,2 | <0,2 | 0 | <0,2 |

KONKLUSION OG VURDERING

Analyseresultaterne viser, at melprøver og tørret frugt med undtagelse af en prøve viser mindre end eller lig kvantificeringsgrænsen for benzo[a]pyren. To prøver te og en prøve tørret bananchips overstiger aktionsgrænseværdien summen af PAH 8. Fødevareregionerne har efterfølgende fulgt op overfor overskridelserne. Fremstillingsprocesserne og påvirkninger herfra har været diskuteret. Udover de omtalte prøver er indholdet af benzo[a]pyren og summen af PAH 4 højest for kaffe, hvor især en højere tørrings temperatur og direkte tørring synes at resultere i højere indhold af PAH. Der kræves dog et større antal prøver for at kunne bekræfte denne tendens.

Kontaktpersoner:

Lene Duedahl-Olesen, lduo@food.dtu.dk

Arne Højgaard, Fødevarestyrelsens laboratorium, ARHO@FVST.DK

Dorthe Licht Cederberg, Fødevarestyrelsen, DLI@FVST.DK

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord