



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

Projektnummer 2010-20-793-00071

PAH i fødevarer

KONTROLRESULTATER 2011

BAGGRUND OG FORMÅL

Formålet med projektet var at undersøge PAH i en række forskellige fødevarer, hvor der i tidligere undersøgelser har vist sig at være problemer. Det drejer sig i første række om røget fisk og grillstegt kød, samt tørrede produkter. Endvidere ønskes undersøgt fødevarer, der hidtil kun er undersøgt i begrænset omfang, det gælder babymad, samt tørrede produkter.

For nogle af prøvetyperne var mulighed for at vurdere de anvendte fremstillingsprocesser, f.eks røgning og grillstegning.

RESULTATER

Projektet ”PAH i fødevarer” omfattede i alt 123 prøver. Prøverne var fordelt på 14 prøver børnemad, 44 prøver grillstegte kødprodukter, 6 prøver grillstegte fiskeprodukter, 18 prøver vegetabiliske spiseolier, 30 prøver røget fisk samt 11 prøver tørrede produkter.

Analyseresultaterne viser at grænseværdien er overskredet for benzo[a]pyren i røget torskerogn for 1 prøve. Der er fundet 6,1 ug/kg, hvor grænseværdien er 5 ug/kg.

Analyseresultaterne viser endvidere at aktionsværdien er overskredet for benzo[a]pyren i grillstegt lammekød, bananchips, samt 6 the-prøver. Der er fundet henh. 3,9 ug/kg og 4,6 ug/kg, samt 8,8 – 32 ug/kg benzo[a]pyren, hvor aktionsværdien var 3,0 ug/kg

Tabel 1. Resultater af PAH i fødevarer: B[a]p og PAH(4) i ug/kg vådvægt (gennemsnit)

Prøvetype	Antal (n)	B[a]P (µg/kg)	B[a]P gennemsnit (µg/kg)	PAH(4)* (µg/kg)
-----------	-----------	---------------	--------------------------	-----------------

Børnemad	14	<0,3	-	0,1
Kød, grillstegt	44	<0,3 – 3,9		
- Kylling	5	<0,3 – 0,5	0,1	0,4
- Lam	2	1,7 – 3,9	2,8	10,6
- Okse	19	<0,3 – 1,4	0,2	1,3
- Svin	8	<0,3 – 1,2	0,2	0,7
- Pølser.	10	<0,3	0,1	0,9
Fisk, grillstegt	6	<0,3 – 0,4		
- Laks	2	<0,3	0,1	0,6
- Musling, kam	2	<0,3 – 0,4	0,3	3,5
- Rejer	2	<0,3	0,2	1,4
Vegetabiliske olier	18	<0,3 – 0,7		
- Majsolie	1	<0,3	-	-
- Olivenolie	10	<0,3 – 0,7	0,2	1,9
- Rapsolie	6	<0,3 – 0,5	0,3	1,3
- Solsikkeolie	1	<0,3	-	-
Fisk, røget	30	<0,3 – 6,1		
- Laks	6	<0,3 – 0,5	0,2	1,3
- Makrel	6	<0,3	0,1	0,5
- Sild	7	<0,3	0,1	1,1
- Torskerogn	5	<0,3 – 6,1	2,4	30
- Ål	6	<0,3 – 1,2	0,5	2,8
Tørrede produkter	11	<0,3 – 32		
- Mel	1	<0,3	0,1	0,8
- Tørret frugt	3	<0,3- 4,6	2,5	40
- Te	7	0,8 – 32	13	64

*PAH(4): Sum af benzo[a]pyren, benzo[a]anthracen, benzo[b]fluoranthren, chrysen

KONKLUSION OG VURDERING

Analyseresultaterne for the viser et højt PAH-indhold. De fundne indhold er bestemt i the-bladene og forsøg viste at 5-10 % overføres til den drikkeklare the.

De fundne værdier af PAH i the vurderes ikke at give anledning til sundhedsmæssig betænkelighed, selv ved et forholdsvist højt indtag af the. Producenten skal dog undersøge, hvorfor indholdet af PAH er så højt, hvilket formodentligt kan tilskrives fremstillingsprocessen, og prøve at nedbringe koncentration så meget som muligt.

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen: Dorthe Licht Cederberg, DLI@fvst.dk

Fødevarestyrelsens laboratorium: Arne Højgård, ARHO@fvst.dk

Fødevareinstituttet DTU: Lene Duedahl-Olesen, Lduo@food.dtu.dk

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord