



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

Projektnummer 2012-29-64-00402

PAH i fødevarer

KONTROLRESULTATER 2012

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 røget kød, samt tørrede produkter. Endvidere ønskes undersøgt fødevarer, der hidtil kun er undersøgt i begrænset omfang, det gælder især babymad.

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

RESULTATER

Projektet omfattede i alt 58 prøver.

Analyseresultaterne viser, at EU-grænseværdien er overskredet for benzo[a]pyren og eller PAH(4) i én prøve af varmrøget laks samt i én prøve af røget kød.

Analyseresultaterne viser endvidere at aktionsværdien, som blev anvendt i projektet, er overskredet for benzo[a]pyren og sumPAH(8) for to prøver bananchips, samt for 6 the-prøver. Forsøg viser dog, at kun 1-2 % af PAH i theblade overføres til den drikkeklare the.

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

Prøvetype	Antal (n)	B[a]P (interval)	B[a]P (gennemsnit)	PAH(4)* (interval)	PAH(4)* (gennemsnit)
Børnemad	4	<0,3	-	-	-
Kød, røget	9	<0,3 – 7,5			
- Lam	1	<0,3			
- Okse	3	<0,3 – 7,5	2,5	0 – 35	11,7
- Svin	5	<0,3 – 0,4	0,1	0 – 2,6	0,7
Fisk, røget	30	<0,3 – 5,1			
- Laks	7	<0,3 – 5,1	0,9	0,2 - 32	5,7
- Makrel	7	<0,3- 0,6	0,3	0 – 4,3	1,9
- Sild	8	<0,3- 0,5	0,1	0 – 4,1	0,9
- Torskerogn	4	<0,3 – 2,3	1,1	0 – 15,5	7,6
- Ål	3	<0,3 – 0,3	0,2	0,6 – 1,9	1,3
- musling, røget	1	-	6,9	-	30
Tørrede produkter	15	<0,3 – 13,5			
- banan chips	3	0,6 – 2,6	1,7	11,9 – 39,8	26,9
- Tørret frugt, andet	4	<0,3			
- Te	8	0,3 – 13,5	7,2	3,4 – 89	42

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

KONKLUSION OG VURDERING

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.

De fundne værdier af PAH i bananchips vurderes at give anledning til sundhedsmæssig betænkelighed.

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen: Dorthe Licht Cederberg, DLI@fvst.dk

Fødevarestyrelsens laboratorium: Arne Højgård, ARHO@fvst.dk

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

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord