



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Organoleptisk afsmitning fra fødevarekontaktmaterialer af plast (2013) J. nr.: 2012-20-64-00414

BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevarekontaktmaterialer må ikke afgive stoffer til fødevareren, der kan forårsage en forringelse af fødevarens organoleptiske egenskaber, dvs. ændre dens smag, lugt eller farve. Formålet med dette projekt er at undersøge afgivelsen af smag fra fødevarekontaktmaterialer af plast, da fødevarer ofte opbevares og tilberedes i emballage af plast.

Regler

[Forordning 1935/2004](#) om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer

METODE OG RESULTATER

Analysemetode

Fødevarestyrelsens kemiske laboratorium i Århus analyserede prøverne ved brug af en akkrediteret afsmitningstest, hvor prøven enten fyldes med en simulator eller lægges (evt. klippet i stykker) sammen med simulatoren i et bægerglas. Simulatoren vælges, så den afspejler den fødevarer, materialet er i kontakt med, og i dette tilfælde er der valgt drikkevand. Eksponeringstid og -temperatur afhænger af prøvens normale brugsbetingelser

- Prøver der anvendes ved stuetemperatur. Eksponering er foretaget i 24 timer ved 40°C
- Prøver der anvendes til opvarmning eller emballering af varme retter. Eksponering er foretaget i 2 timer ved 70°C

Prøverne anonymiseres under testens udførelse, hvor der anvendes et trænet smagspanel med mindst 8 prøvesmagere, som hver får 3 prøver – en blindprøve, som er simulatoren, der har været opbevaret i et bægerglas – og 2 rigtige prøver. Prøvesmagerne skal så identificere de rigtige prøver og score deres smagsændring i forhold til blindprøven på følgende skala

0: ingen, 1: svag (ikke definerbar), 2: svag, 3: tydelig og 4: stærk smagsændring

Prøver med en median score under 2 anses for at overholde kravet i forordningen og dermed bestå den organoleptiske test. Der foregår ingen kommunikation mellem paneldeltagerne under en test.

Prøver

Der blev udtaget 38 prøver af Fødevarerregionerne hos virksomheder, der fremstiller eller indfører brugsklare plastprodukter (Tabel 2). Der er indhentet oplysninger om prøvernes anvendelse.

Resultater

Der var 3 prøver der gav en tydelig smagsændring og 2 prøver der gav en svag smagsændring. For disse prøver har Fødevarestyrelsen fulgt op over for de ansvarlige virksomheder. Derudover gav 13 af



prøverne en svag (ikke definerbar) smagsændring og 20 prøver gav ingen smagsændring af drikkevandet (Tabel 1 og 2).

Tabel 1. Sammenfatning af resultater

Smagsændring	Antal prøver
0: ingen	20
1: svag (ikke definerbar)	13
2: svag	2
3: tydelig	3
4: stærk	0

Tabel 2. Oversigt over prøver, deres eksponering og resultater.

Prøvenr.	Prøvetype	Oprindelse	Resultat	Eksponering	
				70°, 2 timer	40°, 24 timer
14018951	Drikkedunk	Danmark	2		X
14018973	Drikkedunk	Danmark	3		X
14024419	Drikkedunk	Danmark	3		X
14024421	Drikkedunk	Kina	2		X
14024446	Drikkedunk	USA	1		X
14024464	Opbevaringsboks	Kina	3		X
14024534	Opbevaringsboks	Danmark	0		X
14024567	Opbevaringsboks	Polen	0		X
14024593	Drikkeflaske	Belgien	0		X
14024612	Pose	Danmark	0		X
14024617	Plasttallerken	Danmark	1	X	
14024657	Pose	Litauen	0		X
14024835	Pose	Kina	0		X
14024836	Pose	Kina	0		X
14027435	Pose	Danmark	1		X
14027436	Pose	Danmark	1		X
14027450	Pose	Danmark	0		X
14027451	Pose	Danmark	0		X
14027457	Drikkeflaske	Danmark	0		X
14027882	Drikkebæger	Danmark	1	X	
14027907	Pose	Danmark	0		X
14028005	Drikkebæger	Danmark	0	X	
14028517	Tallerken	Danmark	1		X
14028521	Folie	Danmark	0		X
14028523	Bakke	Danmark	1	X	
14028904	Folie	Danmark	0		X
14028911	Pose	Danmark	1	X	
14028932	Opbevaringsboks	Danmark	0		X
14028962	Opbevaringsboks	Danmark	1		X
14028965	Opbevaringsboks	Danmark	0	X	
14028970	Opbevaringsboks	Danmark	0		X
14028972	Opbevaringsbakke	Danmark	0		X
14029721	Folie	Danmark	1	X	



Prøvenr.	Prøvetype	Oprindelse	Resultat	Eksponering	
				70°, 2 timer	40°, 24 timer
14029722	Folie	Holland	0		X
14029723	Folie	Danmark	1		X
14031706	Drikkebæger	Danmark	0	X	
14031748	Drikkebæger	Danmark	1	X	
14031749	Pose	Danmark	1		X

KONKLUSION OG VURDERING

Der var 3 prøver, der gav en tydelig smagsændring og 2 prøver, der gav en svag smagsændring. Fødevarestyrelsen har fulgt op over for de ansvarlige virksomheder.

Projektleder: Brit Larsen (brl@fvst.dk), Charlotte Legind (chale@fvst.dk)

Kontaktperson: Anne Marie Lassen-Nielsen (amlan@fvst.dk)

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord