



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

Projektnummer 2011-20-793-00123 og 2011-20-793-00124

Iod og kemiske forureninger (uorganisk arsen, total arsen, cadmium og kainsyre) i tang

KONTROLRESULTATER 2011
Projekt

BAGGRUND OG FORMÅL

Projektet omfatter kortlægning af iod og tungmetaller i tang (undtagen tang som kosttilskud). Tang sælges i dag til sushi (typisk noritang, som har lavt tungmetalindhold), men der er også andre typer af tang som bl.a. sælges som salat. Indholdet af tungmetaller i disse typer tang ønskes kortlagt.

RESULTATER

Prøve Type	Opr. land	Uorg arsen	Arsen	% uorg As	Cadmium	I
		mg/kg frisk vægt	mg/kg frisk vægt	af total As	mg/kg frisk vægt	mg/kg frisk vægt
Nori	Kina	0,12	24	0,51	3,0	15,8
Arame	Japan	< 0,03	22		0,75	564
Nori		0,045	32	0,14	0,15	13,3
Arame	Japan	0,092	43	0,22	0,89	928
Kombu	Japan	< 0,03	43		0,46	2314
Nori	Japan	< 0,03	20		0,32	36,8
Nori	Japan	< 0,03	13		0,091	18,6
Wakame	Japan	< 0,03	35		1,9	79,2
Nori	Japan	3,6	7,1	51	1,3	42,1
Kombu		9,7	18	56	0,018	1036
Carageen		0,054	3,9	1,4	0,10	97,5
Søl		0,13	0,64	20	0,019	26,7
Agar-agar	Frankrig	0,11	0,18	58	0,083	83,4
Nori	Frankrig	0,032	27	0,12	0,27	58,9
Dulse	Frankrig	0,16	8,6	1,9	0,18	98,1
Søsalat	Frankrig	0,19	2,7	6,8	0,24	25,8
Wakame	Frankrig	0,057	37	0,15	2,5	269

Kombu	Frankrig	0,044	61	0,07	1,0	1529
Nori	Frankrig	0,11	19	0,57	0,34	24,3
Nori	Kina	0,032	22	0,14	3,2	9,7
Arame	Japan	< 0,03	23		0,56	552
Wakame	Korea	0,080	36	0,22	3,9	109
Kombu	Kina	0,061	39	0,16	0,48	1581
Nori	Kina	0,039	21	0,18	3,6	8,9
Wakame	Kina	0,036	36	0,10	2,0	128
Wakame	Kina	0,063	35	0,18	2,1	155
Agar-agar	Kina	< 0,03	0,11		0,010	1,5

<: mindre end, værdien angiver detektionsgrænsen

KONKLUSION OG VURDERING

Ud fra tabellen fremgår det, at indholdet af uorganisk arsen er meget varierende fra mindre end detektionsgrænsen på 0,03 mg/kg frisk vægt til 9,7 mg/kg frisk vægt. Det samme gør sig gældende for total arsen.

For 3 af prøverne, en kombutang, en agar-agar samt noritang er den procentvise del af uorganisk arsen forholdsvis højt sammenlignet med total arsen.

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen: Dorthe Licht Cederberg, DLI@fvst.dk

Fødevarestyrelsens laboratorium: Inge Rokkjær, INRO@fvst.dk

Fødevareinstituttet DTU: Jens Jørgen Sloth, jjsl@food.dtu.dk

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord