



## PROJEKTER - SLUTRAPPORT

### Organoleptisk afsmitning fra fødevarekontaktmaterialer af plast (2015) J. nr. 2012-20-64-00414

---

#### BAGGRUND OG FORMÅL

---

Fødevarekontaktmaterialer må ikke afgive stoffer til fødevaren, 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 fyldes med en simulator.

Analysemetoden er baseret på internationalt anerkendte standarder (ISO 13302:2003, NMKL procedure nr. 19).

Ved testen vælges simulator og eksponeringstid, så dette afspejler den normale brug af prøven og den fødevare, materialet normalt er i kontakt med. I dette tilfælde er der valgt drikkevand.

- 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

Før eksponering afvaskes prøven i mildt håndopvaskemiddel, skylles to gange i koldt vand og lufttørres i 24 timer. Dette afspejler forbrugerens forventede opvaskeprocedure inden ibrugtagning af materialet.

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 består den organoleptiske test. Der foregår ingen kommunikation mellem paneldeltagerne under en test.

#### Prøver

Der blev udtaget 19 prøver af Fødevarestyrelsens kontrolenheder hos virksomheder, der fremstiller eller indfører brugsklare plastprodukter (Tabel 2). Der er indhentet oplysninger om prøvernes anvendelse.



## Resultater

Der var 2 prøver der gav en tydelig smagsændring, og 2 prøver der gav en svag smagsændring. Disse prøver havde også en afvigende lugt efter opvaskeproceduren, og Fødevarestyrelsen har fulgt op over for de ansvarlige virksomheder. Derudover gav 7 af prøverne en svag (ikke definerbar) smagsændring og 8 prøver gav ingen smagsændring af drikkevandet (Tabel 1 og 2).

**Tabel 1.** Sammenfatning af resultater

Smagsændring	Antal prøver
0: ingen	8
1: svag (ikke definerbar)	7
2: svag	2
3: tydelig	2
4: stærk	0

**Tabel 2.** Oversigt over prøver og resultater.

Prøvenr.	Prøvetype	Oprindelse	Resultat	Eksponering	
				70°, 2 timer	40°, 24 timer
15088307	Kop	Danmark	0	X	
15090458	Kop med hank	Tyskland	0	X	
15091079	Kop	Kina	1		X
15091887	Rød drikkedunk	Kina	1		X
15091888	Blå drikkedunk	Kina	1		X
15093336	Mintgrøn kop	Holland	0	X	
15093393	Isterningeposer	Danmark	0		X
15098190	Drikkedunk	Kina	1		
15100524	Lyseblå drikkedunk	Tyskland	0		X
15101044	Drikkedunk	Letland	0		X
15101045	Drikkedunk	Litauen	0		X
15101058	Bæger	Danmark	1	X	
15101059	Drikkedunk	Kina	2		X
15102783	Transparent drikkedunk	Østrig	0		X
15102972	Drikkedunk	Tyskland	3		X
15103233	Grå drikkedunk	Danmark	1		X
15103370	800 mL drikkedunk	Ungarn	3		X
15103452	Drikkedunk	Kina	2		X

## KONKLUSION OG VURDERING

Der var 2 prøver, der gav en tydelig smagsændring, og 2 prøver, der gav en svag smagsændring.

Fødevarestyrelsen har fulgt op over for de ansvarlige virksomheder.

Projektleder: Charlotte Legind ([chale@fvst.dk](mailto:chale@fvst.dk)) og Mette Holm ([meth@fvst.dk](mailto:meth@fvst.dk))

Kontaktperson: Erik Dahm ([erda@fvst.dk](mailto:erda@fvst.dk))

*Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord*