

POZOSTAŁOŚCI OLEJÓW MINERALNYCH W ŻYWNOSCI I OPAKOWANIACH PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ

Węglowodory olejów mineralnych (MOH) to złożone mieszaniny chemiczne. Są to głównie MOAH - oleje mineralne, składające się z węglowodorów aromatycznych oraz MOSH - oleje mineralne, będące mieszaninami węglowodorów nasyconych.

Problem obecności olejów mineralnych w żywności pojawił się po raz pierwszy jako rezultat badań przeprowadzonych w laboratorium w Zurychu, które wykazały obecność pewnych typów olejów mineralnych w suchej żywności przechowywanej w opakowaniach wykonanych z papieru i tektury. Ponadto, w 2012 roku EFSA (Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności) wydała opinię, w której uznała ekspozycję na MOSH za niepokojącą, a narażenie na MOAH za szczególnie niepokojące.



ŹRÓDŁA ZANIECZYSZCZEŃ OLEJAMI MINERALNYMI (MOH):

- MOH są celowo stosowane jako dodatki w wielu różnych typach materiałów mających kontakt z żywnością (FCM), np. tworzywa sztuczne, kleje, wyroby gumowe, włókna jutowe i szalowe, papier i tektura woskowe oraz farby drukarskie,
- podczas wytwarzania żywności i / lub FCM, MOH stosuje się dalej jako np. środki smarujące i odpieniające, środki czyszczące i zapobiegające przywieraniu,
- zanieczyszczenie środowiska,
- niezamierzone zanieczyszczenie opakowań są jednymi ze źródeł MOH w żywności, zwłaszcza opakowania na żywność wykonane z pochodzących z recyklingu papieru i tektury zawierają duże ilości gazów cieplarnianych, które pochodzą głównie z farb drukarskich na bazie mineralnych olejów.

ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA:

Skład mieszaniny MOH określa jej toksyczność i silnie zależy od obecności MOAH, która stanowi najbardziej toksyczną frakcję ze względu na jej właściwości mutagenne i rakotwórcze. MOSH są mniej toksyczne, ale gromadzą się w tkankach ludzkich i tworzą mikrogranulomy. Dodatkowo, MOAH zidentyfikowano jako potencjalnie zaburzające gospodarkę hormonalną. Nie-dietetyczne narażenie na MOH jest związane z nasilonymi reakcjami autoimmunologicznymi.

REGULACJE PRAWNE:

16 stycznia 2017 r. Komisja Europejska (KE) przyjęła Zalecenie (UE) 2017/84 w sprawie monitorowania węglowodorów olejów mineralnych w żywności oraz w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W niewiążącym zaleceniu zwrócono się do państw członkowskich UE o monitorowanie MOH w kilku rodzajach żywności i materiałów mających kontakt z żywnością (FCM) używanych do pakowania tej żywności. Typy żywności, na które należy się skoncentrować, obejmują tłuszcze i oleje, chleb, makaron, płatki śniadaniowe, ziarna, orzechy, kielbaski, ryby, konserwy rybne, kakao, czekoladę, słodczyce, lód i desery. Po wykryciu MOH w danym produkcie, dalsze badania powinny zmierzać do określenia źródła zanieczyszczenia.

ANALIZY LABORATORYJNE:

Laboratoria J.S. Hamilton Poland oferują badania pozostałości olejów mineralnych w materiałach przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w żywności.

W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy

o kontakt z naszym laboratorium w Poznaniu:

mail: pack@hamilton.com.pl | T: +48 58 766 99 37