



Hvað leynist undir lokinu?

Ástralska neytendablaðið Choice gerði á dögunum rannsókn á 25 matvælum í glerkrukkum og komst að því að helmingur þeirra innihélt meira magn plastmýkingarefna en reglugerð ESB segir til um.

Plastmýkingarefni

Fjöldmörg matvæli eru geymd í krukkum og fæst leiðum við hugann að því hvað leynist undir lokinu. Ef lokið sjálft er skoðað sést við brúnina gúmmikennnd pakkning sem leggst að glerinu og myndar innsgli. Pakkningin er úr PVC en inniheldur einnig efnasambönd sem kallast plastmýkingarefni. Eins og nafnið gefur til kynna mýkja þau plastið svo það geti myndað gott innsgli sem verndar matinn fyrir bakteríum. Plastmýkingarefni geta verið allt að 40% af plastefninu í lokinu og þar sem þau leysast vel upp í fitu og olíu geta þau smitast út í matinn. Mest notuðu plastmýkingarefni eru epoxíð sojaolía (ESBO) og nokkur mismunandi þalöt.

Reglur um ESBO

Innsgli í lokum eru mynduð í háum hita sem veldur því að plastið (PVC) brotnar niður að hluta og myndar vetnisklórið. ESBO bregst við vetnisklóriðinu og kemur í veg fyrir að plastið brotni frekar niður, en myndar við það efnasambandið klór-hýdrín. Klór-hýdrínið er aðeins um 5% af heildarmagni ESBO en getur verið eitruð. Það eru engar sannanir fyrir því að ESBO sjálft sé hættulegt en nefnd sérfræðinga á

vegum ESB sem skoðaði ESBO gat ekki sagt til um hvaða áhrif það gæti haft á heilsu þar sem rannsóknarupplýsingar liggja ekki fyrir. ESB setti engu að síður reglugerð til öryggis sem takmarkar magn ESBO í matvælum við 60 mg/kg almennt og við 30mg/kg í barnamat og hefur Matvælastofnun hér á landi tekið upp þær reglur.

Varasöm þalöt

Þalötin þrjú sem könnuð voru eru díisóoktýlþalat (DIOP), díisónónýlþalat (DINP) og díetýlhexýlþalat (DEHP) sem er eitt mest notaða þalatið. DEHP getur haft áhrif á hormónastarfsemina og kynþroska og var nýlega bannað að nota það, ásamt tveimur öðrum þalötum (DNOP og DINP), í barnavörur og leikföng innan Evrópusambandsins og á Íslandi. Evrópusambandið hefur einnig sett lág gildi fyrir leyfilegt magn þalata í matvælum; aðeins 1.5 mg/kg af DEHP og 9 mg/kg af DIOP og DINP, en engar reglur hafa verið settar um magn þalata í matvælum hér á landi. Í Bandaríkjunum eru þalöt bönnuð með öllu í matvælaumbúðum.

Rannsóknarniðurstöðurnar:

- 9 matvörur innhéldu mikið herra magn ESBO en leyfilegt er innan ESB. Pestósósa með 26% fituinnihaldi innihélt 840 mg/kg af ESBO.
- 12 matvörur innhéldu herra magn af þalötunum en leyfilegt er innan ESB. Tandoori-sósa frá Indlandi innihélt 350

mg/kg af DEHP, sem er 230 sinnum meira en ESB hámarkið.

- Fimm vörur innhéldu mikið magn af öllum fjórum plastmýkingarefnunum. Þrjár þeirra komu frá Ítalíu, sem er innan Evrópusambandsins.
- Þrjár vörur voru lífrænt ræktaðar. Ein þeirra (frá Nýja Sjálandi) innihélt lítið magn af ESBO (undir 60 mg/kg) en hinar tvær (frá Ítalíu og Tyrklandi) innhéldu mikið magn af öllum plastmýkingarefnunum þannig að ekki er víst að lífrænn matur sé betri í þessum efnum. Samtök lífrænna bænda í Ástralíu benda á að PVC er bannað í umbúðum lífræns ræktaðs matar í Ástralíu og þannig ætti það að vera víðar.

Smitast frekar í feitan mat

Rannsóknir hafa sýnt að plastmýkingarefni eru líklegri til að smitast í mat sem inniheldur meira en 4% fitu eða olíu. Einnig geta þau smitast í matinn ef varan er hituð mikið eftir að krukkan hefur verið fyllt, eins og er raunin með flestan barnamat. Matvörur með lítið fitumagn eða sem eru þéttari í sér og snerta því ekki lokið eru ólíklegri til að innihalda mikið af aðskotaefnum. Til að forðast plastmýkingarefni er því gott að lesa innihaldslýsinguna á glerkrukkunni og sleppa vörum sem eru með meira en 4% fitumagn, sérstaklega ef þær eru nógu vökvakenndar til að snerta lokið.

ÁVB

Heimild: Choice, August 2008, bls 24-25.