



Jakość • Smak • Technologia



**REDUKCJA AZOTYNÓW I AZOTANÓW
W PRODUKTACH MIĘSNYCH
ZGODNIE
Z NOWYM ROZPORZĄDZENIEM UE
PYTANIA I ODPOWIEDZI**

DLACZEGO OKREŚLONO NOWE POZIOMY AZOTYNÓW?

Zgodnie z rozporządzeniem nr 1333/2008 (WE) azotyny (E 249-250) i azotany (E251-252) to dodatki zatwierdzone w UE i stosowane od wielu dziesięcioleci w celu konserwacji niektórych produktów mięsnych oraz nadania im charakterystycznego smaku.

Nowe, zredukowane, maksymalne ilości mają na celu ograniczenie ogólnego narażenia ludzi na azotyny i azotany pochodzące z żywności. Nowe dopuszczalne poziomy oparte są na szeregu badań naukowych.

JAKIE SĄ NOWE MAKSYMALNE ILOŚCI?

Do produktów mięsnych takich jak peklowane wyroby gotowane, wędzonki, kielbasy parzone i gotowane, twarde kielbasy surowe będzie można w przyszłości dodawać maksymalnie 120 zamiast 150 mg/kg azotynu sodu.

Równoległe ze zmianą maksymalnych ilości azotynów i azotanów nastąpiła zmiana mająca na celu dostosowanie ich do wskaźnika wartości ADI*.

Maksymalne ilości są obecnie wyrażane jako jony azotanowe lub azotynowe. Nowa maksymalna zawartość wynosi zatem 120 mg/kg azotynu sodu, co odpowiada zawartości jonów azotynowych wynoszącej 80 mg/kg (współczynnik przeliczeniowy 0,67). W przypadku azotanów obowiązuje współczynnik przeliczeniowy wynoszący 0,73.

W poniższej tabeli przedstawiamy maksymalne ilości peklosoli zgodnie z nowymi ilościami maksymalnymi azotynów i azotanów. Stosując peklosól o zawartości azotynu 0,6% poniżej dawki maksymalnej podanej w tabeli (w przeliczeniu na wyrób gotowy) wiele receptur nie będzie wymagać korekty.

** ADI = dopuszczalne dzienne spożycie. To wartość szacunkowa odpowiadająca ilości substancji zawartej w żywności lub w wodzie pitnej, która może być spożywana codziennie w trakcie całego życia, nie stanowiąc znacznego zagrożenia dla zdrowia ludzi.*

Produkt mięsny	peklosól 0,6 % [g/kg]
kielbasy parzone i gotowane, peklowane wyroby gotowane, wędzonki	20
twarde kielbasy surowe	20
smarowne produkty surowe	25
sterylizowane produkty mięsne	13
szynki surowe	Wartości graniczne jako pozostałości w produkcie końcowym; konkretne wartości ze względu na różnego rodzaju procesy produkcyjne są niemożliwe do określenia.

JAKICH GRUP PRODUKTOWYCH DOTYCZA ZMIANY?

Nowe ilości maksymalne ustalono dla następujących grup produktów:

- przetwory i produkty mięsne
- sery, produkty serowe, analogi mleka
- ryby i przetwory rybne

OD KIEDY OBOWIĄZUJĄ NOWE ILOŚCI MAKSYMALNE?

Nowe ilości maksymalne weszły w życie 9 października 2023 roku. Obowiązuje dwuletni okres przejściowy, tak aby firmy produkcyjne miały czas do 9 października 2025 r. na odpowiednie dostosowanie swoich receptur. Produkty, które zostały wprowadzone do obrotu przed tym terminem i nie podlegają jeszcze nowym wymaganiom, mogą być sprzedawane do momentu upływu terminu przydatności do spożycia.

JAKI WPŁYW MA TO NA PRODUKTY MIĘSNE?

Azotyn jest stosowany w produktach mięsnych z kilku powodów. Zmniejszenie zawartości azotynów może zatem mieć wpływ na następujące właściwości:

Kolor:

W procesie tworzenia barwy peklowniczej azotyn łączy się z mioglobina zawartą w mięsie, tworząc nitrozomioglobinę, która zapewnia typowy czerwony kolor peklowania. Zmniejszenie zawartości azotynów, może mieć wpływ na różnice w kolorze.

Smak:

Im mniejszy dodatek peklosoli, tym mniej wyraźny typowy smak peklowania w produktach.

Konserwacja:

Oprócz wpływu na parametry sensoryczne z zastosowaniem azotynu ma także działanie ochronne przed namnażaniem się bakterii, zwłaszcza Clostridium botulinum, w produktach mięsnych. Przy ustalaniu nowych ilości maksymalnych wzięto pod uwagę utrzymanie skutecznego efektu hamującego.

JAK WSPIERA AVO W TYM ZAKRESIE?

W celu utrzymania stałej wysokiej jakości produktów i zapewnienia niezawodnego bezpieczeństwa żywności rekomendujemy stosowanie komponentów funkcjonalnych i smakowych AVO.

Nasi wyspecjalizowani doradcy zapewniają wsparcie w przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących stosowania naszych produktów, a także optymalnej produkcji wyrobów mięsnych.



AVO-Werke Sp. z o.o. • Wierzbice ul. Oławska 11 • 55-040 Kobierzyce
tel. 71 346 17 22 • info@avo.pl • www.avo.pl

