

KALORIENARME/-FREIE SÜßSTOFFE: SICHERHEIT & VORSCHRIFTEN

KALORIENARME/-FREIE
SÜßSTOFFE SIND ...



Lebensmittelzutaten wie Acesulfam-K, Aspartam, Cyclamat, Saccharin, Sucralose oder Steviolglykoside.



Zutaten, die in Lebensmitteln und Getränken anstelle von Zucker verwendet werden, um ihnen bei weniger Kalorien einen süßen Geschmack zu verleihen.



hilfreich zum Reduzieren des
Zuckergehalts in neuen Rezepturen.

KALORIENARME/-FREIE SÜßSTOFFE GEHÖREN ZU DEN WISSENSCHAFTLICH AM BESTEN ERFORSCHTEN
LEBENSMITTELZUTATEN DER WELT. IHRE SICHERHEIT WURDE VON FÜHRENDEN INTERNATIONALEN
AUFSICHTSBEHÖRDEN FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT ÜBEREINSTIMMEND BESTÄTIGT.^{1,2,3}

US FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)

EUROPÄISCHE BEHÖRDE FÜR
LEBENSMITTELSICHERHEIT (EFSA)

JOINT FAO/WHO EXPERT SCIENTIFIC
COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES (JECFA)



WIE WIRD DIE SICHERHEIT GEPRÜFT UND BEWERTET?

Wie bei allen Lebensmittelzusätzen brauchen Kalorienarme/-freie Süßstoffe eine Marktzulassung und dazu müssen Sie einer umfassenden Sicherheitsprüfung durch die zuständigen Aufsichtsbehörden für Lebensmittelsicherheit unterzogen werden. Im Zuge dieser wissenschaftlichen Bewertung prüfen die Experten die vorliegenden Studien und Daten zur betreffenden Substanz, zu ihrer Kinetik und ihren Stoffwechseleigenschaften, sie bewerten die vorgeschlagenen Verwendungen und die vorliegenden toxikologischen Studien. Nur wenn überzeugend nachgewiesen werden kann, dass keine Sicherheitsbedenken bezüglich eines Zusatzstoffes vorliegen, wird dieser für Lebensmittel und Getränke zugelassen.





WAS IST DIE ERLAUBTE TAGESDOSIS (ETD)?

IM RAHMEN DES ZULASSUNGSPROZESSES FÜR LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE GEBEN DIE AUFSICHTSBEHÖRDEN FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT EINE **ERLAUBTE TAGESDOSIS (ETD)** VOR. DIESE STEHT FÜR DIE TÄGLICHE MENGE AN KALORIENARMEN/-FREIEN SÜBSTOFFEN, DIE EINE PERSON LEBENSLANG OHNE GESUNDHEITSRISIKO ZU SICH NEHMEN KANN.

BEI DER BERECHNUNG DER ETD WIRD EINE SICHERHEITSMARGE BERÜCKSICHTIGT. AUCH ANFÄLLIGE PERSONENGRUPPEN WIE KINDER ODER ÄLTERE MENSCHEN WERDEN DABEI IN BETRACHT GEZOGEN. DAHER BIETET DIESER WERT FÜR DEN GESETZGEBER EINE SICHERE REFERENZ FÜR ALLE BEVÖLKERUNGSGRUPPEN.⁴

EINE AUSWERTUNG INTERNATIONALER STUDIEN ZUM VERZEHR DER GÄNGIGSTEN KALORIENARMEN/-FREIEN SÜBSTOFFE KAM UNLÄNGST ZU DEM ERGEBNIS, DASS DIE EINGENOMMENEN MENGEN GENERELL UNTERHALB DER ETD-WERTE FÜR DIE EINZELNEN SÜBSTOFFE LIEGEN.⁵



Referenzen:

1. <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/en/>
2. <http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/sweeteners>
3. <https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/high-intensity-sweeteners>
4. More information about ADI: <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-additives>
5. Martlyn D, Darch M, Roberts A, et al. Low-/No-Calorie Sweeteners: A Review of Global Intakes. *Nutrients* 2018; 10(3): 357