

DOLCIFICANTI CON POCHE/SENZA CALORIE: SICUREZZA E NORMATIVE

I DOLCIFICANTI CON POCHE/
SENZA CALORIE SONO...



ingredienti alimentari come acesulfame-K,
aspartame, ciclamato, saccarina, sucralosio o
glicosidi steviolici



utilizzati negli alimenti e nelle bevande
al posto degli zuccheri per dare il sapore
dolce con meno o zero calorie



uno strumento utile per la riduzione degli
zuccheri e la riformulazione degli alimenti

I DOLCIFICANTI CON POCHE/SENZA CALORIE SONO TRA GLI INGREDIENTI PIÙ RICERCATI AL MONDO E I PIÙ IMPORTANTI ENTI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE DI TUTTO IL MONDO HANNO COSTANTEMENTE CONFERMATO LA LORO SICUREZZA.^{1,2,3}

AGENZIA PER GLI ALIMENTI E I
MEDICINALI DEGLI STATI UNITI (FDA)

AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE (EFSA)



COMITATO SCIENTIFICO CONGIUNTO FAO/OMS
DI ESPERTI SUGLI ADDITIVI ALIMENTARI (JECFA)

COME SI VALUTA LA SICUREZZA?

Come per tutti gli additivi alimentari, un dolcificante con poche/senza calorie, per ottenere l'approvazione per l'uso sul mercato, deve prima essere sottoposto a una valutazione sulla sua sicurezza da parte dell'autorità di sicurezza alimentare competente. Per stabilire la loro sicurezza, gli esperti indipendenti esaminano e valutano accuratamente le ricerche e i dati collettivi sulla chimica, la cinetica e il metabolismo della sostanza, gli usi proposti e la valutazione dell'esposizione, nonché gli studi tossicologici. L'uso di un additivo alimentare negli alimenti e nelle bevande è consentito solo quando vi sono solide prove dell'assenza di un rischio in termini di sicurezza.





COS'È LA DOSE GIORNALIERA ACCETTABILE (DGA)?

NEL PROCESSO DI APPROVAZIONE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI, LE AGENZIE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE FISSANO UNA DOSE GIORNALIERA ACCETTABILE (DGA). QUESTA RAPPRESENTA LA QUANTITÀ DI UN DOLCIFICANTE CON POCHE/SENZA CALORIE CHE PUÒ ESSERE CONSUMATO IN SICUREZZA OGNI GIORNO PER TUTTA LA VITA DI UNA PERSONA SENZA RISCHI PER LA SALUTE.

LA DGA È CALCOLATA CON UN AMPIO MARGINE DI SICUREZZA. PRENDE ANCHE IN CONSIDERAZIONE LE SOTTOPOPOLAZIONI SENSIBILI COMPRESI, AD ESEMPIO, I BAMBINI O GLI ANZIANI. PERTANTO, PUÒ ESSERE UTILIZZATA IN MODO SICURO DALLE AUTORITÀ DI REGOLAMENTAZIONE COME RIFERIMENTO PER TUTTI I GRUPPI DI POPOLAZIONE.⁴

UNA RECENTE REVISIONE DELLA LETTERATURA MONDIALE SULL' ASSUNZIONE DEI DOLCIFICANTI CON POCHE/SENZA CALORIE PIÙ COMUNEMENTE USATI HA INDICATO CHE I LIVELLI DI ESPOSIZIONE RIENTRANO GENERALMENTE NEI LIMITI DELLA DGA PER I SINGOLI DOLCIFICANTI.⁵



Riferimenti:

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. Martyn D, Darch M, Roberts A, et al. Low-/No-Calorie Sweeteners: A Review of Global Intakes. *Nutrients* 2018; 10(3): 357