03/02/2011

**Artificiële zoetstoffen geen risico**

**Uit een studie uitgevoerd door het Wetenschappelijk Instituut voor Volksgezondheid in opdracht van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu blijkt dat volwassen consumenten in ons land geen risico lopen op een te hoge inname van artificiële zoetstoffen via de voeding. Ook diabetici en consumenten die veelvuldig “light”-producten gebruiken, lopen geen risico op een te hoge inname.**

Artificiële zoetstoffen worden hoofdzakelijk gebruikt in 'light'-producten ter vervanging van natuurlijke suikers, en bij de productie van levensmiddelen zonder toegevoegde suikers.

Wetenschappers van het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid bepaalden het gehalte aan dergelijke zoetstoffen, zoals acesulfaam-K (E950), aspartaam (E951), cyclamaat (E952), saccharine (E954) en sucralose (E955) in meer dan 130 representatieve voedingsmiddelen op de Belgische markt. Deze gegevens werden gecombineerd met gegevens over de nationale voedselconsumptie om de inname van artificiële zoetstoffen door de volwassen Belgische bevolking te berekenen. De onderzoekers keken ook of er een effect was van het toevoegen van tafelzoetstoffen aan koffie, thee of andere bereidingen door de consument zelf.

Uit de studie blijkt dat volwassenen met een hoge consumptie van producten met deze zoetstoffen maximaal 17% van de dagelijks aanvaardbare hoeveelheid (acceptable daily intake of ADI) voor acesulfaam-K innemen, terwijl dat voor aspartaam, cyclamaat, saccharine, en sucralose respectievelijk 5%, 25%, 11% en 7% van de ADI is. De bijdrage van tafelzoetstoffen was te verwaarlozen (<1% van de ADI). Er werd bijgevolg geconcludeerd dat de volwassen Belgische bevolking niet blootgesteld wordt aan een te hoge inname van deze zoetstoffen via de voeding.

Studie van de tafelzoetstoffen en schatting van de totale inname van geselecteerde zoetstoffen door de volwassen Belgische bevolking: