



07/02/2012



Belg loopt geen risico op een te hoge inname van lycoppeen

Lycoppeen, de rode stof die van nature onder meer in tomaten voorkomt, mag onder bepaalde voorwaarden gebruikt worden als kleurstof maar ook als nieuw voedselingrediënt. De vraag is of de consument in totaal niet teveel lycoppeen inneemt. Een studie van het WIV in opdracht van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu toont aan dat de Belg hierop geen risico loopt.

Lycoppeen is een rode stof die van nature voorkomt in tomaten en andere rode vruchten zoals watermeloen, guave en roze pompelmoes. Extracten van lycoppeen uit tomaat, synthetisch aangemaakte lycoppeen en lycoppeen geproduceerd door fermentatie mogen als kleurstof worden gebruikt om een breed gamma van voedingsproducten bij te kleuren.

Lycoppeen mag onder bepaalde voorwaarden ook gebruikt worden als nieuw voedselingrediënt, dus niet bedoeld als kleurstof. Sommige bronnen schrijven gezondheidsbevorderende eigenschappen aan lycoppeen toe, maar de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) acht dit momenteel niet wetenschappelijk bewezen.

Aangezien lycoppeen mag toegevoegd worden aan levensmiddelen, is het de taak van de overheid om veilige gebruiksvoorwaarden vast te leggen. EFSA heeft de aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) voor lycoppeen vastgelegd op 0,5 mg per kg lichaamsgewicht per dag. De ADI mag niet worden overschreden voor een veilig gebruik.

In 2010 concludeerde EFSA dat er zelfs met de voorgestelde verstrengde gebruiksvoorwaarden voor kleurstoffen een potentiële overschrijding van de ADI van lycoppeen was, rekening houdend met zowel de inname van lycoppeen als natuurlijke component van voeding, als met het maximaal toegestane gebruik van lycoppeen als kleurstof en het maximale gebruik van lycoppeen voor verrijking van voedingsmiddelen (EFSA Journal 2010; 8(1):1444).

Daarom heeft de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu bij het Wetenschappelijk Instituut voor Volksgezondheid (WIV) een innamestudie laten uitvoeren. De analyseresultaten van meer dan 400 stalen en het consumptiepatroon van 3083 volwassen personen, tonen aan dat de Belgische volwassen bevolking in de praktijk geen risico loopt op een te hoge inname van lycoppeen. Lycoppeen als natuurlijke component van voeding blijkt bepalend voor de totale inname. De studieresultaten tonen bovendien dat de voedingsmiddelenfabrikanten momenteel bijzonder weinig interesse lijken te hebben voor het gebruik van lycoppeen.

Het volledige verslag van de studie vindt u [hier](#).