

Inname van benzoëzuur door de Belgische bevolking

Benzoëzuurⁱ is een stof die omwille van haar antimicrobiële eigenschappen als conserveermiddel in voeding wordt gebruikt om besmettingen en bederf tegen te gaan. Ze is enkel toegelaten in bepaalde voedselgroepen en er gelden bovendien maximale gehaltenes.

Elke lidstaat van de EU is verantwoordelijk om regelmatig na te gaan of de inname van benzoëzuur door de eigen bevolking de Aanvaardbare Dagelijkse Inname (ADI) niet overschrijdt. Niet alleen onze voedingsgewoontes veranderen, maar ook de samenstelling van de voedingsmiddelen, bijvoorbeeld het gebruik van additieven, kan wijzigen.

Het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid WIV voerde deze innamestudie uit in opdracht van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu (DG Dier, Plant en Voeding).

De studie over de inname van benzoëzuur door de Belgische volwassen bevolking bestond uit twee grote luiken. Voor het eerste deel van de innameschatting zijn de consumptiegegevens uit de Belgische voedselconsumptiepeiling van 2004 samengevoegd met de Europese wettelijke maximumgehaltenes. De uitkomst was dat de benzoëzuurinname van de gemiddelde Belg 32% van de ADI bedraagt.

Ten tweede werd de inname geschat door de samenstelling en de etikettering van voedingsmiddelen op de Belgische markt te analyseren (2007), en de gemiddelde meetgegevens te combineren met de consumptiegegevens van de Belgische voedselconsumptiepeiling van 2004. Bovendien werden ook levensmiddelen geanalyseerd waarin benzoëzuur aanwezig zou kunnen zijn, zonder dat het bewust werd toegevoegd. Voor een reële schatting van de inname, moet men namelijk rekening te houden met de totale inname uit alle levensmiddelen. Deze tweede schatting kwam tot een inname van 25 % van de ADI voor de gemiddelde Belg.

Cola en andere frisdranken leveren de grootste bijdrage tot de inname. Enkel de consumenten die relatief veel frisdrank drinken, kunnen de ADI benaderen. Vrij hoge, maar toegelaten gehaltenes zijn te vinden in sommige light-sauzen en bereide slaatjes (om op brood te smeren). Lage gehaltenes, die niet belangrijk blijken te zijn voor de totale inname, zijn terug te vinden in yoghurt, boter en kaas. In deze levensmiddelen is benzoëzuur niet toegevoegd maar meetbaar aanwezig.

De resultaten van het onderzoek werden gepubliceerd in de wetenschappelijke literatuur:

Vandevijvere, S., Andjelkovic, M, De Wil, M., Vinkx, C., Huybrechts, I, Van Loco, J., Van Oyen, H. and Goeyens, L. 2009. *Estimate of intake of benzoic acid in the Belgian adult population*. Food Add Contam, Part A, 26(7) : 958-68.

ⁱ E 210 benzoëzuur, E 211 natriumbenzoaat, E 212 kaliumbenzoaat en E 213 calciumbenzoaat