

Inname van sulfiet door de Belgische bevolking

Sulfiet¹ wordt gebruikt als antioxidant en conserveermiddel in voeding: het kan bruinkleuring voorkomen van verwerkt fruit en aardappelen en houdt micro-organismen onder controle. De toelating tot gebruik is beperkt tot een aantal voedselgroepen en er zijn maximumgehalten bepaald.

Sulfiet is ook een stof die bij bepaalde mensen intolerantieproblemen kan veroorzaken. Daarom moet het altijd op het etiket worden vermeld als een levensmiddel sulfiet bevat. Dit geldt zelfs als er geen ingrediëntenlijst verplicht is, zoals bij wijn.

Elke lidstaat van de EU is verantwoordelijk om regelmatig na te gaan of de inname van sulfiet 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 sulfiet door de Belgische volwassen bevolking bestond uit twee grote luiken. Voor de eerste innameschatting zijn de consumptiegegevens uit de Belgische voedselconsumptiepeiling van 2004 samengevoegd met de Europese wettelijke maximumgehalten voor sulfiet. De uitkomst was dat de sulfietinname van de gemiddelde Belg 49% van de ADI bedraagt.

Daarnaast is de inname ook geschat aan de hand van de analyse van levensmiddelen op de Belgische markt. Gemiddelde meetgegevens van bier en aardappelproducten (2007) zijn gebruikt tesamen met gemiddelde sulfietconcentraties in andere voedingsmiddelen, verkregen uit controles van 2004 tot 2006. Voor voedselgroepen waarvoor geen meetgegevens beschikbaar waren, werden de maximumgehalten gebruikt. Al deze gegevens zijn dan samengevoegd met de consumptiegegevens uit de Belgische voedselconsumptiepeiling van 2004.

Het resultaat van deze tweede innameschatting was dat 98,5% van de bevolking onder de aanvaardbare Dagelijkse Inname blijft en dat de gemiddelde consument slechts 27% van de ADI inneemt. Mensen die veel wijn consumeren, kunnen de ADI benaderen of overschrijden. Wijn is dus de belangrijkste voedselgroep voor het risico op een te hoge inname van sulfiet.

De sulfietgehalten van levensmiddelen lopen nogal uiteen. In bier en aardappelproducten zijn ze bijvoorbeeld heel laag, in gedroogde abrikozen en wijn dan weer veel hoger. De sulfietconcentratie verschilt ook weer van wijnsoort tot wijnsoort.

De resultaten van het onderzoek werden gepubliceerd in de wetenschappelijke literatuur: Vandevijvere, S., Temme, E., Andjelkovic, M., De Wil, M., Vinkx, C., Goeyens, L., and Van Loco, J. 2010. *Estimate of intake of sulfites in the Belgian adult population*. Food Add Contam, Part A., 27(8): 1072-1083.

¹ E 220 zwaveldioxide, E 221 natriumsulfiet, E 222 natriumwaterstofsulfiet, E 223 natriumdisulfiet, E224 kaliumdisulfiet, E 226 calciumsulfiet, E 227 calciumwaterstof-sulfiet, E 228 kaliumwaterstofsulfiet