EFSA zhodnotil ZDRAVOTNÍ RIZIKA GLYKOALKALOIDŮ V BRAMBORÁCH

Glykoalkaloidy jsou přirozeně se vyskytující složky rostlin z čeledi lilkovitých, jako jsou brambory. Vyskytují se zejména v zelených, klíčících a poškozených bramborách a ve slupce. Dominantními deriváty glykoalkaloidů u brambor jsou α-solanin a α-chakonin.

Množství solaninu v bramborových hlízách se ve většině případů pohybuje značně pod hodnotou 200 mg/kg, která je vyhláškou MZ stanovena v potravinách jako maximálně přípustné množství, a zpravidla neovlivňuje kvalitu a nezávadnost potravin.

Solanin je při běžném tepelném zpracování brambor značně stabilní. K jeho destrukci nedochází ani při výrobě bramborových lupínků a hranolků, naopak se jeho relativní množství v důsledku ztráty vody během smažení zvýší. Při vaření ve vodě se solanin z části vyluhuje. Vyluhované množství se může zvýšit přídavkem kyseliny octové (0,3 % kys. octové sníží obsah solaninu ve vařených bramborách až o 85 %). Při skladování brambor jsou optimální podmínky pro prevenci tvorby glykoalkaloidů vyšší teplota a nižší relativní vlhkost. Vzhledem k relativně nízkému obsahu solaninu a jeho vyluhování během vaření, otrava z bramborových hlíz ve většině případů nehrozí. Přesto se ale **doporučuje před použitím brambor pečlivě vykrájet očka s klíčky a odstranit zelené části hlíz**. Nejvhodnější není ani vaření brambor ve slupce v jarních měsících.

(Zdroj: www.bezpečnost potravin.cz)

EFSA nyní zveřejnil výsledky svého zhodnocení rizika pro zdraví lidí a zvířat spojená s přítomností glykoalkaloidů v potravinách a krmivech, a to zejména v bramborách a bramborových výrobcích.

Z přiložené informace a zprávy vyjímáme, že obsah glykoalkaloidů v potravinách snižuje loupání, vaření či smažení. Například loupání brambor snižuje obsah glykoalkaloidů o 25 – 75 %, vaření o 5 – 65 % a smažení v oleji o 20 – 90 %. Tato informace může trochu zpochybnit výše citované informace o stabilitě těchto alkaloidů při tepelné úpravě. Nicméně rozptyl případného snížení jejich obsahu je tak vysoký, že v mezních případech skutečně nedochází k zaznamenatelnému snížení jejich obsahu a v druhém extrému, téměř k naprosté destrukci.

Pro spotřebitele to tedy není příliš využitelná informace. Důležité spíše je, že **obsah glykoalkaloidů v bramborách a dalších lilkovitých je obecně nepodstatný a mimo rizika pro zdraví**.

Podrobněji v příloze.

(LID)

Příloha: Rizika glykoalkaloidů v bramborách, 2020

EFSA zhodnotil zdravotní rizika glykoalkaloidů v bramborách (Zveřejněná informace)

Vydáno: 11.8.2020

Autor: KM EFSA

Vědecké stanovisko EFSA

EFSA zhodnotil rizika pro zdraví lidí a zvířat spojená s přítomností glykoalkaloidů v potravinách a krmivech, a to zejména v bramborách a bramborových výrobcích.

Glykoalkaloidy jsou látky přirozeně se vyskytující v rostlinách čeledi Solanaceae (lilkovité), do které patří např. brambory, rajčata či lilky.

Odborníci identifikovali možná zdravotní rizika pro kojence a batolata při vysoké a střední expozici, zatímco u dospělých je obava o zdraví spojena pouze s vysokou expozicí. Otrava glykoalkaloidy může mít akutní gastrointestinální symptomy, jako je nevolnost, zvracení a průjem.

Na základě nejnovějších informací EFSA odvodil LOAEL (lowest observed adverse effect level) ve výši 1 mg /kg tělesné váhy a den. Tato hodnota odpovídá nejnižší dávce látky, při které jsou pozorovány nežádoucí (zdravotní) účinky.

Obsah glykoalkaloidů v potravinách snižuje loupání, vaření či smažení. Například loupání brambor snižuje obsah glykoalkaloidů o 25 – 75 %, vaření o 5 – 65 % a smažení v oleji o 20 – 90 %.

- Risk assessment of glycoalkaloids in food and feed, in particular in potatoes and potato-derived products

Zdroj: EFSA

Sdružení českých spotřebitelů, z. ú., (SČS) si klade za cíl hájit oprávněné zájmy a práva spotřebitelů na vnitřním trhu EU a ČR, přičemž zdůrazňuje preventivní stránku ochrany zájmů spotřebitelů: „Jen poučený spotřebitel se dokáže účinně hájit.“ SČS působí v řadě oblastí – pokrývá odbornost ve vztahu ke kvalitě a bezpečnosti výrobků včetně potravin, technické normalizaci a standardizaci, kvalitě a bezpečnosti služeb včetně služeb finančního trhu aj.

SČS, Pod Altánem 99/103; 100 00 Praha 10; +420 261263574; scs@konzument.cz; www.konzument.cz

Kabinet pro standardizaci, o. p. s., (KaStan) je nezávislou obecně prospěšnou společností založenou Sdružením českých spotřebitelů. Cílem je zvyšování bezpečnosti a kvality výrobků a služeb vytvářením a podporou funkce nástrojů zajišťujících účinné zapojení spotřebitelů do standardizačních procesů (technická normalizace, certifikace a posuzování shody, akreditace, dozor nad trhem), včetně uplatňování technických předpisů a norem ve prospěch spotřebitelů a korektního trhu.

KaStan, Pod Altánem 99/103; 100 00 Praha 10; +420 261263574; info@top-normy.cz; www.top-normy.cz