



PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Sensorisk afsmitning fra fødevarekontaktmaterialer af plast (2020)

J. nr.: 2019-29-61-00014, projektnummer 3487

BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevarekontaktmaterialer må ikke afgive stoffer til fødevarer, der kan forårsage en forringelse af fødevarens sensoriske egenskaber, dvs. ændre dens smag, lugt eller farve. Formålet med dette projekt er at undersøge afgivelsen af smag fra fødevarekontaktmaterialer af plast, nærmere bestemt drikkekanne og drikkeglas/krus.

Regler

- [Forordning 1935/2004](#) om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer

METODE OG RESULTATER

Analysemetode

Teknologisk Institut har analyseret prøverne for Fødevarestyrelsen. Prøverne er analyseret ved brug af en akkrediteret afsmitningstest, hvor prøven fyldes med en simulator (vand) og et testpanel efterfølgende vurderer afgivelse af smag.

Ved testen vælges simulator og eksponeringstid, så dette afspejler den normale brug af prøven og den fødevare, materialet normalt er i kontakt med. I dette tilfælde er der valgt drikkevand som simulator. Eksponering er foretaget:

- i 24 timer ved 40°C for produkter, der anvendes ved stuetemperatur.
- i 2 timer ved 70°C for produkter, der anvendes til varme drikke

Prøverne anonymiseres under testens udførelse, hvor der anvendes et trænet smagspanel bestående af 10 smagsdommere. Der anvendes en triangeltest, hvor hver smagsdommer bliver præsenteret for tre prøver – to af prøverne er identiske og én er afvigende. Dommerens opgave er at udpege den prøve, der afviger fra de to andre. Smagsdommeren skal så identificere de rigtige prøver og score deres smagsændring i forhold til blindprøven på (tabel 1).

Tabel 1: Oversigt over scoringsværdier for vurdering af smag af afsmitning.

Score	Beskrivelse
0	Ingen mærkbar smagsændring
1	Svag ikke-definerbar smagsændring
2	Svag smagsændring
3	Tydelig smagsændring
4	Stærk smagsændring

Prøver med en median score under 2 anses for at overholde kravet i forordningen og dermed bestå den sensoriske test. Prøver, der er beregnet til varme drikkevarer, anses for udelukkende at anvendes til andre fødevarer end vand. Disse anses for at overholde kravet i forordningen og dermed bestå den sensoriske test, hvis de får en median score under 3.

Prøver og resultater

Der er udtaget 11 prøver af Fødevarestyrelsens kontrolenheder hos virksomheder, der fremstiller eller indfører brugsklare plastprodukter. Prøver og resultater fremgår af Tabel 2. Af de 11 prøver er fem prøver drikkedunke og seks prøver er drikkeglas eller -bægere.

Tabel 2. Oversigt over prøver og resultater

Prøve ID	Prøvetype	Oprindelse	Eksponering		Resultat	Bestået
			40°C 24 timer	70°C 2 timer		
20049648	Drikkedunk	Ungarn	X		1	Ja
20043676	Drikkedunk	Kina	X		1	Ja
20046471	Drikkedunk	Sverige	X		1	Ja
20049437	Drikkedunk	New Zealand	X		1	Ja
20046472	Drikkedunk	Belgien	X		1	Ja
20044222	Drikkeglas	Taiwan	X		1	Ja
20049357	Drikkeglas	Taiwan	X		1	Ja
				X	1	Ja
20044199	Drikkeglas	Tyrkiet	X		1	Ja

20049901	Drikke- bæger	Kina		X	2	Ja
20049440	Drikke- bæger	New Zea- land		X	2	Ja
20043979	Drikke- bæger	Sverige		X	1	Ja

Alle prøver i dette projekt overholdt reglerne for afgivelse af smag fra fødevarekon-
taktmaterialer.

KONKLUSION OG VURDERING

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen: Mette Holm (meth@fvst.dk)

Fødevarestyrelsens laboratorium: Anne Dragsbæk Rasmussen (ar@fvst.dk)

*Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til
bord*