



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Erucasyre i rapsolie og sennep

J. nr.: 2014-29-61-00197 og 2014-29-61-00222

KONTROLRESULTATER 2014

BAGGRUND OG FORMÅL

Erucasyre er en umættet fedtsyre, C22:1,n-9, som kan udgøre 45-50% af den totale fedtsyremængde i de ældre rapssorter. Indholdet af erucasyre er meget lavt i nyere sorter af raps. Rapsfrø har et meget højt olieindhold (45-50%) med et højt indhold af mono- og polyumættede fedtsyrer. Fedtsyresammensætningen i rapsolien afhænger altså af sorten.

Et højt indtag af erucasyre kan ændre cellernes fedtnedbrydning (lipidosis), specielt i hjertet.

Her rapporteres resultaterne fra Fødevarestyrelsens projekt gennemført i 2014. Projektet indgår i Fødevarestyrelsens program for overvågning af naturlige giftstoffer i fødevarer på det danske marked. Projektet har til formål at overvåge indholdet af erucasyre i rapsolie og sennep. Prøverne blev udtaget af Fødevarestyrelsens fødeveareafdelinger hos engros- og detailvirksomheder med direkte levering eller import. Analyserne for fedtsyresammensætning blev foretaget af Fødevarestyrelsens laboratorium i Aarhus.

EU har i forordning 1881/2006 fastsat grænseværdier for erucasyre i vegetabiliske olier og fedtstoffer på 50 g/kg. Der er ikke grænseværdier for sennep og sennepskorn, derfor anvendes en aktionsgrænse ligeledes på 50 g/kg.

RESULTATER

I 2015 blev der analyseret 5 prøver dansk rapsolie. Derudover blev der i 2014 analyseret 11 prøver sennep.

Oversigt med analyseresultater er vist i nedenstående tabel:

ANTAL PRØVER	PRODUKTER	G EURUCASYRE/KG FEDTSTOF
5	RAPSOLIE	0 - 6,2
11	SENNEP	6,9 - 29,5

KONKLUSION OG VURDERING

- 5 prøver rapsolie indeholdt fra 0 til 6,2 g erucasyre/kg olie. Resultaterne giver ikke anledning til bemærkninger.
- 11 prøver sennep indeholdt fra 6,9 til 29,5 g erucasyre/kg. Resultaterne giver ikke anledning til bemærkninger.

Kontaktpersoner:

Projektleder, Fødevarestyrelsen, Kemi og Fødevarekvalitet: Lulu Krüger (lchk@fvst.dk)

Fødevarestyrelsen, Laboratoriet: Aase Mikkelsen (aaag@fvst.dk)

DTU Fødevareinstituttet: Morten Poulsen (morp@food.dtu.dk)

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord