

Cizorodé látky v potravinách

Hejmalová Michaela



Nutriční toxikologie

- spolu s potravou vstupuje do organismu řada látek z prostředí, které se vyznačují toxickým potenciálem
- do potravy se dostávají ze životního prostředí, z ovzduší, zkontaminované vody, půdy, v důsledku aplikace agrochemických prostředků, při technologickém zpracování potravinářských surovin, při výrobě potravin, jejich balení nebo transportu

Cizorodé látky

Za cizorodé látky v poživatinách se považují látky:

1. které nejsou přirozenou složkou poživatin
2. které se nepoužívají samostatně jako poživatiny nebo typické potravinářské přísady bez ohledu na svou nutriční hodnotu
3. jejich přítomnost v poživatině, popř. výše jejich obsahu může ohrozit zdraví člověka
4. které nejsou pro daný druh poživatin charakteristické.

Dělení cizorodých látek

Cizorodé látky v potravinách se dělí do tří základních skupin:

- **kontaminanty** – látky kontaminující přicházející do potravy z prostředí
- **aditiva** – látky přidávané do potravin záměrně
- **sekundární cizorodé látky**

Kontaminanty

Jedná se o znečišťující látky, které se do potravin dostávají nahodile.

Cizorodé látky kontaminující potraviny zahrnují:

- **anorganické** – těžké kovy, dusičnany
- **organické látky** - polychlorované bifenyly (PCB), mykotoxiny, obalové materiály, pesticidy, průmyslové jedy, antibiotika, hormony

Potravinová aditiva

- **látky, které se do potravin přidávají k zlepšení některých vlastností nebo z jiných, technických důvodů**
- rozdělují se do skupin podle funkcí, které zajišťují po přidání do potraviny, jsou to např. stabilizátory, zahušťovadla, gelotvorné látky, látky proti tvoření hrudek a spékavosti, glazovací činidla, plyny užívané při balení potravin, hnací plyny

Typy potravinových aditiv

Nejčastěji se podle účelu používání rozeznává 6 hlavních skupin aditivních látek:

- látky prodlužující údržnost
- látky upravující aroma (chuť, vůně)
- látky upravující barvu
- látky upravující texturu
- látky zvyšující biologickou hodnotu
- další aditivní látky

Sekundární cizorodé látky

látky vznikající nežádoucími reakcemi potravinách při:

- **špatném skladování - mykotoxiny**
- **technologických procesech – akrylamid, PAU**
- **endogenně v lidském těle - nitrosaminy**

Děkuji za pozornost

