

NATUURLIJK of kunstmatig

www.ZOETSTOFFEN.eu

Welke stof is het meest betrouwbaar?

Waar gaat het om?

'NATUURLIJK':



uit de natuur afkomstig
Bv.: tarwe, suikerbiet, stevia

'KUNSTMATIG':



door de Mens geproduceerd
Bv.: bloem, suiker, steviolglycosiden

Europese regelgeving

De term '**NATUURLIJK**' is slechts in 3 gevallen wettelijk gereguleerd:

NATUURLIJK MINERAALWATER



van nature zuiver

NATUURLIJKE AROMA'S



bv. natuurlijk vanille aroma

VOEDINGSCLAIMS



bv. van nature rijk aan vitamine C

GOED OM TE WETEN

Het woord 'natuurlijk' wekt vaak een gevoel van veiligheid op, maar vele natuurlijke stoffen kunnen toxisch zijn.

Enkele voorbeelden:

MYCOTOXINES (bv. aflatoxines)

Beschrijving:
Toxines van microscopische schimmels
Betrokken voedingsmiddelen:
Pindanoten, pistachenoten, paranoten, muskaatnoten, pilipili...
Veiligheid:
Maximale hoeveelheid vastgelegd door Europa + controles



GLYCYRRHIZINE

Beschrijving:
Hypertensieve stof
Betrokken voedingsmiddelen:
Zoethout, zoethoutinfusies
Veiligheid:
Overmatig gebruik vermijden, zeker bij hoge bloeddruk



SOLANINE

Beschrijving:
Substantie die geproduceerd wordt bij blootstelling aan licht
Betrokken voedingsmiddelen:
Aardappelen
Veiligheid:
Aardappelen bewaren op een donkere plek + groene delen vermijden bij consumptie



KWIK

Beschrijving:
Zwaar metaal, in het bijzonder afkomstig van onderzeese vulkanische activiteit
Betrokken voedingsmiddelen:
Vis, schaaldieren, schelpen
Veiligheid:
Gecontroleerd door Europa + veel afwisseling in soort en grootte van vis



Hoe verloopt de risicoanalyse in Europa?

De risicoanalyse van een natuurlijke of kunstmatige substantie wordt uitgevoerd door de EFSA. Die analyse geldt onder meer voor laagcalorische zoetstoffen.



Al dan niet 'natuurlijk', enkel veilig bevonden producten worden op de markt toegelaten.