

KATKILAR

Gülay ÖZCAN

Pınar Süt Mamülleri Sanayi A.Ş.
Genel Müdür Yardımcısı

Bütün gıdalar bozunabilir yapıdadır ve insanlar eski zamanlardan beri gıda kaynaklarını korumak ve yedikleri gıdanın lezzetini artırmak için çalışmışlardır. Başlangıçta gıdayı güneşte "kurutmayı", koruma için uygun bir yöntem olarak bulmuşlar, sonra bu projeyi "tuzlama" ile geliştirmişlerdir.

Gıda kaynaklarında şu anki gereksinimleri karşılamak için, mevcut hammaddeyi gıdanın en etkin ve ekonomik şekilde, aynı zamanda iştah açıcı ve cazip halde işlenmesi gerekmektedir.

Gıda katkılarının işin içine girmesi gıdaların çeşitlenmesini, lezzetini ve tüketicinin seçme şansını artırmıştır.

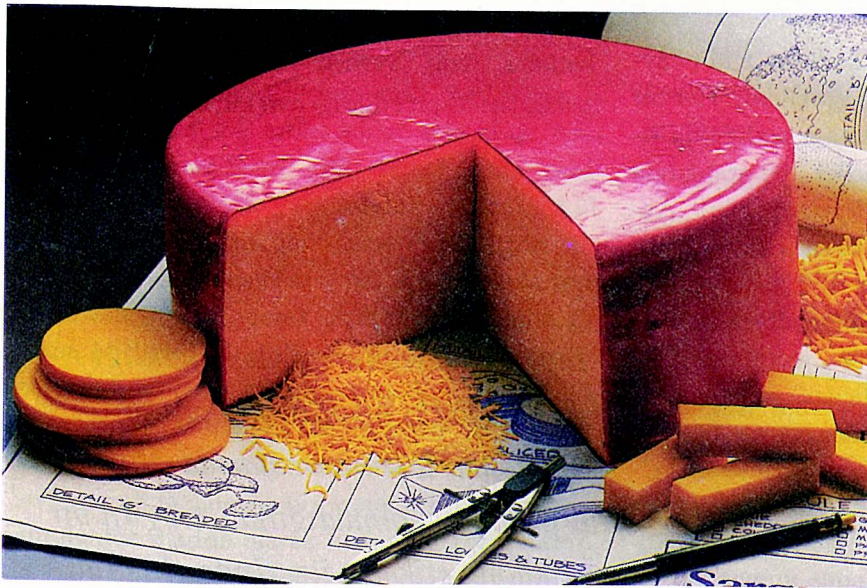
Gıda katkıları gıdada pekçok amaca hizmet ederler. Bunlar rengi (renklendirici) ve tadı (aroma) iyileştirmek, kıvamı iyileştirmek (emülsifiye edici, kıvam arttırıcı veya jelleştirici) veya daha iyi dayanma özellikleri (antioksidan, koruyucu) vermektir.

EEC

Katkı regülasyonu EEC komisyonunun 1992'de seçtiği önemli konulardan biri oldu.

EEC, gıda katkılarını 1962'den bu yana kanun haline getirmekteydi, fakat bu ilk yasalar sadece izin verilen katkıların listesi ve sadece nadir durumlarda belirlenmiş kullanım şartlarını tespit etmekteydi (spesifik ürünlerde izin verilen konsantrasyonlar gibi). Ayrıca, tüm ülkeler farklı uygulamalar gerçekleştiriyordu. Gıda katkılarında toplam harmonizasyona ulaşmak için Komisyon 1985'te çalışmaya başladı. 1989'da kabul edilen (89/107/EEC) Konsey Direktifi'ni yayınladı. Bu direktif gıda katkılarını "Kendisi normalde gıda olarak tüketilmeyen ve normalde gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, besleyici değeri olan ve olmayan, gıdaya katılmaktaki maksadı imalat, işleme, hazırlamada, paketlemede, nakil ve depolamada teknolojik amaçlı olan, kendisi veya yan ürünleri doğrudan veya dolaylı bu gıdaların bileşeni haline gelen her türlü maddedir" şeklinde tanımlamaktadır.

Bir katkı maddesi EEC listesine eklenmeden önce "Gıda Bilimsel Komitesi" (Scientific Committee for Food-SCF) tarafından güvenlik açısından incelenir. SCF katkı maddesini pazara sunmak



Gıda katkı maddeleri pekçok amaca hizmet ederler. Bunlar gıdanın rengini ve tadını iyileştirmekte veya daha iyi dayanma özelliklerini vermekte kullanılırlar.

isteyen firma tarafından sağlanan bilgileri inceler ve bu bilgilerden tatmin olursa, "Kabul Edilebilir Günlük Alım" (Acceptable Daily Intake - ADI) mg/kg vücut ağırlığı üzerinden tespit eder. ADI, "Hiç Etkisi Olmayan Seviye"den (No Effect Level - NEL) türetilir (NEL). Hayvanlarda yapılan deneylerden insanlara aktarılırken elde edilen datalar 100 ve 10 faktörüne bölünerek elde edilir. 10, bireysel değişikliklere karşı kullanılan bir faktördür. ADI; genç, yaşlı, hasta ve sağlıklı insan topluluğunun kullanım sırasında çok geniş bir aralık için emniyet sınırı konularak tespit edilir. Halbuki insanlar 100 faktöründen 180 kat daha fazlasına nadiren hassastır. Bundan sonra kanun yapıcılar "teknolojik ihtiyaç"ı temel alarak, tüketim datalarını göz önüne alıp her üründe izin verilecek konsantrasyonu belirleyerek ADI'yı gıda maddeleri arasında pay ederler. ADI'nın çok yüksek veya sınırsız olduğu hallerde, sabit sayı, "Quantum Satis" (yeteri kadar) terimi ile yer değiştirir (bir başka deyişle istenen etkiye ulaşacak miktarda). Gıda katkılarının kullanılması için müracaatlar üye ülkelere veya Komisyona yapılabilir. Bununla beraber üye ülkeler kendi ülkelerinde bu katkıların kullanılmasına sadece 2 yıl izin verebilirler ve EEC seviyesinde onaylanmazsa katkıyı kullanımdan kaldırmak zorundadırlar.

E Numarası

Bir katkı maddesi gıdada kullanım için onaylandığında bir E Numarası ile işaretlenir. Her bir gıda katkısı kategorisi bir numara aralığında sınıflandırılır. Tüm renklendiriciler 100 aralığında numaraya sahiptir (E 127 Eritrosin gibi). Antioksidanlar 300 aralığında listelenir (kükürt dioksit prezervatifler listesinde E 220'de olduğu halde antioksidan olarak kullanım dışında). Prezervatifler (koruyucular) 200 aralığında listelenirler ve emülsifiye ediciler, stabilizerler, kıvam arttırıcılar ve jelleştiriciler 300 ve 400 aralığında bulunurlar. Gıdalarda geçici olarak kullanıma izin verilen katkıları (daha fazla çalışma ve değerlendirme yapılacak olan) aynı seride E numarası olmadan sıralanır.

Etiketleme

89/107/EEC direktifi son tüketiciye olduğu gibi sunulacak gıda katkılarının etiketleme şartlarını belirlemiştir. Topluluk kuralları ile belirlendiği şekilde, katkı maddesinin adı ve belirlenen E numarası veya E numarası olmadığında, uygun bir açıklama etiketin üzerinde olmalıdır. "Gıdada kullanılmak için" ibaresi etikette bulunmalıdır. Gıdalara uygulama bilgileri de ayrıca etiketinde bulunmalıdır.

Son zamanlarda basına ve halka imzasız olarak dağıtılan E numaraları ile ilgili yazı incelendiğinde bu yayını yapan kişi veya kişilerin bu konuda ne kadar bilgisiz olduğu açıkça ortaya çıkmaktadır.

Bu bildiriye zararsız katkı olarak listelenen E numaralarından 20 adeti kullanımdan kaldırılmış ve E kodu iptal edilmiştir.

Şüpheli katkıları adı altında verilen liste tamamen anlamsızdır. Yine bunların bir kısmının tanımı EC regülasyonunda yoktur. Diğerleri ise en başta da anlatıldığı gibi kullanım dozları belirli ürünlerdir.

Herşeyin fazlası zararlı olabilir. Bu her türlü katkısız olan ürün için de geçerlidir. İzin verilen katkıları, izin verilen miktarda zararlı olmadıkları tespit edildiği için kullanılırlar.

Topluluk kuralları ile belirlendiği şekilde, katkı maddesinin adı ve belirlenen E numarası veya E numarası olmadığında, uygun bir açıklama etiketin üzerinde olmalıdır.