



**БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**  
**ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА**

✉ гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А  
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, [www.babh.government.bg](http://www.babh.government.bg)

**ПРОЕКТОСТАНОВИЩЕ НА ЕФСА**

**ПРЕОЦЕНКА НА ЕКСПОЗИЦИЯТА НА АСПАРТАМ (Е 951) КАТО  
ХРАНИТЕЛНА ДОБАВКА**

**(Резюме)**

Панелът по хранителни добавки и източници на хранителни вещества към Европейския орган по безопасност на храните (EFSA), подготвя становище за цялостна оценка на риска от подсладителя аспартам и неговите разпадни продукти. Досега са правени оценки за безопасността на аспартам, но не е правена пълна оценка на риска.

Аспартамът (Е-951) е нискокалоричен подсладител, но е 200 пъти по-сладък от захарта. Експерти са установили, че допустимата дневна доза (ДДД) е 40 мг/кг. *Допустима дневна доза е количеството вещество, което хората могат да консумират ежедневно през целия си живот, без съществен риск за здравето.*

След задълбочени оценки относно безопасността му, аспартамът се използва в храни и като трапезен подсладител повече от 20 години.

В ЕС той е разрешен като хранителна добавка за подслаждане на различни храни и напитки, десерти, дъвки, кисело мляко, както и при производството на диетични храни и храни, предназначени за диабетици. Първата оценка за безопасността на аспартама в Европа е направена през 1984 г. от бившия научен комитет по храни към Европейската комисия. Следващите допълнителни оценки са направени през 1988, 1997 и 2002. От създаването на EFSA също са правени изследвания, свързани с безопасността на този подсладител, но към днешна дата не е извършена пълна оценка на риска.

Поради тази причина EFSA започва обществено допитване относно безопасността на изкуствения подсладител аспартам. Целта е да се направи пълна оценка на риска и за това EFSA ще се базира на предишни доклади за преоценки, както и на по-задълбочен преглед на научната литература, касаеща аспартам и неговите разпадни продукти, включително и нови изследвания върху хора.

Характерно за аспартама е, че бързо и напълно се хидролизира в стомашно-чревния тракт на метанол, фенилаланин и аспарагинова киселина. Аминокиселината фенилаланин сама по себе си е опасна преди всичко за хората, родени с малформацията фенилкетонурия, правеща невъзможно усвояването ѝ. За всички останали тя не представлява сериозен проблем.

Трябва да се отбележи, че при определяне на ДДД, експертите от Панела по хранителни добавки и източници на хранителни вещества са взели в предвид констатациите от дългосрочни проучвания свързани с токсичност и канцерогенност, проведени с опитни животни, както и възможните неблагоприятни ефекти на фенилаланина. За него е известно, че той е токсичен при високи нива на прием, по-специално при бременни жени. Според експертите средното завишаване на фениланиновите нива в кръвта може да доведе до трайна промяна в нивата на

невротрансмитерите. Те считат, че ако приема на аспартам дневно не надвишава 40 мг / кг това не би могло да доведе до пик на плазмената концентрация на фенилаланин в кръвта. Обсъжданията около фенилаланина са насочени до количествата, в които той влиза в кръвната плазма.

Основните въпроси са свързани с това дали бързото усвояване на аспартама и влизането на голямо количество фениланин в кръвта поражда рискове за здравето. Това е още една причина да сме внимателни при консумация на аспартам, като следим за количеството на приема му за ден.

Важно е да се отбележи, че за да се поддържат приемливи нивата на фенилаланина в кръвта трябва да се намали консумацията на храни богати на протеини като месо, риба, яйца, млечни продукти и ядки. От досега направените оценки за експозицията на аспартам не е установено, че се надвишава ДДД. Следователно няма причина да се преразглежда досега установеното ДДД от 40 мг/кг.

Изискването на ЕС е всички храни, които съдържат аспартам, задължително на етикета им да има обозначение "Съдържа източник на фенилаланин" с цел защита на потребителите, които са алергични към тази съставка.

Във връзка с общественото допитване за проектостановище ЕФСА е подготвил въпросник с цел да се подпомогнат и обяснят някои от основните концепции и първоначални заключения на проектостановището. Окончателно становище трябва да бъде прието до месец май тази година.

---

**Проектостановище на ЕФСА за преоценката на аспартам (951) като хранителна добавка**

14.01.2013

гл. експерт Надежда Сертова