nieuws

"Allergenen in voedingswaren blijven soms onopgemerkt"

nieuws

Een Europese richtlijn bepaalt dat voedselproducenten aanwezige allergenen moeten vermelden in de ingrediëntenlijst op het etiket, ongeacht hun concentratie. Voor een correcte vermelding zijn betrouwbare en gevalideerde detectiemethoden vereist. Daar knelt het schoentje, zo blijkt uit het doctoraatsonderzoek van ILVO-onderzoeker Céline Platteau.

27 APRIL 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:59

Lees meer over:
gezondheid

Een Europese richtlijn bepaalt dat voedselproducenten aanwezige allergenen moeten vermelden in de ingrediëntenlijst op het etiket, ongeacht hun concentratie. Voor een correcte vermelding zijn betrouwbare en gevalideerde detectiemethoden vereist. Daar knelt het schoentje, zo blijkt uit het doctoraatsonderzoek van ILVO-onderzoeker Céline Platteau.

Voedselallergie is één van de belangrijkste wereldgezondheidsproblemen. Het komt de laatste decennia meer en meer voor en bovendien kunnen de allergische reacties zeer ernstig zijn. Detectiemethoden zijn vereist om allergenen correct te kunnen etiketteren in de levensmiddelen waarin ze voorkomen. Bij deze methoden is het vaak onduidelijk wat gedetecteerd wordt en hoe de resultaten uitgedrukt en/of geïnterpreteerd moeten worden. Bovendien bestaan momenteel noch officiële methoden voor detectie, noch duidelijke normen voor methode-validatie.

Op dit ogenblik gebruikt men verschillende detectiemethodes en eenheden en houdt men te weinig rekening met verwerkingsprocessen in de geteste voedingsproducten. In het slechtste geval resulteert detectie van allergenen daardoor in een foute conclusie. De verplichte etikettering van aanwezigheid van allergene ingrediënten is met andere woorden niet waterdicht. "Wanneer aanwezige allergenen onopgemerkt blijven, kan dit in de praktijk leiden tot een foute etikettering en een risico voor de allergische patiënt",

waarschuwt Céline Platteau van het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO).
Platteau evalueerde nieuwe (real-time PCR) en bestaande commerciële (ELISA en real-time PCR) methoden voor de detectie van hazelnoot en soja. De testresultaten blijken onderling moeilijk te vergelijken wegens niet-uniform gebruik van verschillende analytische standaarden. Het antwoord op de vraag of een voedingsproduct wel of geen allergenen bevat, hangt sterk af van de gebruikte test.
De studie toont aan dat ook de manier waarop voedsel verwerkt is een weerslag heeft op de detectie. Andere aanwezige ingrediënten kunnen eveneens de resultaten beïnvloeden. In de experimenten resulteerde kruisreactiviteit met andere levensmiddelen in vals-positieve signalen, terwijl tevens een negatieve impact van de voedingsmatrix op de gevoeligheid van detectie werd vastgesteld.
Dergelijke resultaten tonen de gelimiteerde toepasbaarheid van de huidige detectiemethodes aan. "Bij gebrek aan internationale harmonisatie in de detectiemethodiek, blijven aanwezige allergenen zoals hazelnoot en soja soms onopgemerkt", aldus Platteau. Zij pleit voor een officiële validatie van de detectiemethodes. Een dergelijke validatie vereist de ontwikkeling van referentiematerialen voor allergenen en een uniforme manier om analytische resultaten uit te drukken.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page:
https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada