

On mietittävä uudelleen, onko tämäntyyppistä ainetta paikallaan hyväksyä aromiainelainkaan tai tarvitaanko käyttörajoituksia. JOHTAJA SEppo HEISKANEN, ELINTARVIKETI

Asetaldehydiä käytetään elintarvikkeiden aromiseoksissa ympäri maailmaa. Yhdistettä syntyy myös käymisprosessin tuloksena ja esimerkiksi hedelmissä luontaisesti.



Omenalta tuoksuva aromi joutuu suurennuslasin alle

Elintarviketeollisuus käyttää aromiaineena hiljattain syöpävaaralliseksi luokiteltua asetaldehydiä. Kukaan ei tällä hetkellä tiedä, ovatko tuotteisiin lisätyt määrät käytännössä haitallisia terveydelle vai ei.

Omenalta tuoksuva asetaldehydiä on käytetty iät ajat aromiaineena, johtaja **Seppo Heiskanen** Elintarviketeollisuusliitosta kertoo. Ainetta on helppoa ja edullista valmistaa.

Aromiaineen valmistaja käyttää asetaldehydiä tyypillisesti osana aromiseosta. Koostumusta varjellaan Heiskanen mukaan liikesalaisuutena, josta ostajakaan ei välttämättä ole perillä. Aromeja ei valmisteta Suomessa. Valmistus on keskittynyt maailmanlaajuisesti toimiviin yhtiöihin.

Valvonta olematonta

Kuluttaja ei löydä pakkauksesta minkäänlaista mainintaa asetaldehydistä. Jos sitä on tuotteeseen lisätty, pelkkä sana aromi riittää nykyäädösten mukaan kuvaamaan niin asetaldehydiä kuin muitakin aromiaineita. EU:n sallimia aromeja saa käyttää suhteellisen vapaasti. Käyttökohteita tai määriä ei ole lisääneiden tapaan rajoitettu säädöksillä.

"Virallisella valvonnalla ei ole ollut resursseja tarkastaa näitä aineita, turvallisuus on teollisuuden vastuulla", ylitarkastaja **Pirkko Kostamo** Eviransta kertoo.

Asetaldehydiä lisätään Eviran mukaan joihinkin maitovalmisteisiin, jälkiruokiin, leivonnaisiin, makeisiin, virvoitusjuomiin ja hedelmämehuihin.

Syöpäriski todistettu

Tilanne muuttui lokakuussa, kun Maailman terveysjärjestön syöpäntutkimuslaitos IARC luokitteli ensi kertaa asetaldehydin ykkösluokan syöpää aiheuttavaksi aineeksi.

Samaan sarjaan kuuluvat esimerkiksi asbesti ja tupakan savu. Tähän asti asetaldehydiä on pidetty mahdollisesti syöpää aiheuttavana aineena.

Tutkimustulokset koskevat ensisijaisesti alkoholin aineenvaihduntatuotteena syntyvää asetaldehydiä, erikoistutkija **Peter Eriksson** Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitoksesta kertoo.

Elintarvikkeissa piilevä asetaldehydi on pitkälti tutkimaton sarka. Erikssonin mielestä Suomessa kannattaisi reagoida nopeasti, koska asiantuntemus ja analytiikka ovat valmiina.

Elintarvikkeen asetaldehydipitoisuutta ja sen vaikutusaikaa voidaan mitata esimerkiksi syljestä.

Erikssonin mukaan on mahdollista, että elimistö pystyy hajottamaan ruuan sisältämän asetaldehydin niin nopeasti, ettei keskivertoihmisen terveys vaarannu.

"En usko, että aromit ovat niin suuri ongelma kuin alkoholi. Uskominen ei kuitenkaan riitä. Pitää tutkia, tarvitaanko raja-arvoja."

Eriksson kuuluu alan johtaviin tutkijoihin maailmassa. Hän esitteli asetaldehydin riskejä koskevan todistusaineiston IARC:n kansainväliselle raadille.

Suomen aloite komissiolle

Suomalaiset tutkijat herättelivät viranomaisia ja elintarviketeollisuutta jo keväällä.

Keskustelun tuloksena Suomi lähetti komissiolle tutkimustulokset ja pyysi sitä harkitsemaan tarvetta arvioida asetaldehydi uudelleen Euroopan elintarviketurvallisuusvirastossa.

Johtaja **Seppo Heiskanen** mukaan on selvää, että luokitus syöpävaarallisten aineiden listalle edellyttää uutta arviota asetaldehydin käytöstä aromina.

"On mietittävä uudelleen, onko tämäntyyppistä ainetta paikallaan hyväksyä aromiainelainkaan tai tarvitaanko käyttörajoituksia. Vaihtoehtona voi olla sekin, ettei minkäänlaisia muutoksia tarvita."

Jugurteissa suuria eroja

Puntarin eivät todennäköisesti joutu vain aromiaineet. Elintar-



Asetaldehydin käyttö aromina joudutaan uusien tutkimustulosten vuoksi arvioimaan uudelleen, johtaja **Seppo Heiskanen** ennakoii.

FAKTA

Ruoka jäi viinan varjoon

Kansainvälinen syöpäntutkimuslaitos IARC luokitteli lokakuussa asetaldehydin syöpää aiheuttavaksi yhdisteeksi. **Altistumisen** päälähteitä ovat alkoholin suurkanalutus ja tupakointi.

Uudet tutkimustulokset ovat herättäneet epäilyjä myös asetaldehydiä sisältävien elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Asetaldehydi on etikkahapon yhdiste, jota voidaan valmistaa esimerkiksi etanolista. Ainetta tuotetaan maailmanlaajuisesti miljoonia tonneja vuodessa.

Elintarvike voi sisältää asetaldehydiä joko lisättynä aromina, käymisprosessin tuotteena tai luontaisesti.

Aromiainetta käytetään leivonnaisiin, maitovalmisteisiin, virvoitusjuomiin, mehuihin, jälkiruokiin ja makeisiin.

EU uudistaa parhaillaan aromeja koskevaa lainsäädäntöä. Tätä koskeva asetusta hyväksyttiin vuosi sitten joulukuussa.

TARJA HALLA