

S2-5 HÚSHELYETTESÍTŐ ÉLELMISZEREKBE ELŐFORDULÓ KÉMIAI SZENNYEZŐK – AZ ÉLELMISZER-BIZTONSÁG LEGÚJABB PERSPEKTÍVÁI

Farkas Zsuzsa¹, Zentai Andrea¹, Lányi Katalin², Józwiák Ákos¹, Süth Miklós¹

¹Állatorvostudományi Egyetem, Élelmiszerlánc-tudományi Intézet, Digitális Élelmiszertudományi Tanszék, ²Állatorvostudományi Egyetem, Élelmiszerlánc-tudományi Intézet, Élelmiszerlánc Laboratórium Centrum

Az Állatorvostudományi Egyetem vezetésével 2025. január 1-én induló 3 éves CONTEMFood projektben a modern élelmiszerek, különösen az alternatív húshelyettesítők kémiai élelmiszer-biztonsági kockázatai kerülnek „terítékre”. Feldolgozás során keletkező szennyezőanyagok, úgy, mint a rákkeltő, mutagén akrilamid és policiklusos aromás szénhidrogének (PAH-ok), valamint fémek vizsgálata zajlik majd a piacon elérhető, gyakran fogyasztott húshelyettesítő élelmiszerekben. A vizsgálatokat Magyarország mellett Svédországban és Portugáliában végzik el a kutatók, így átfogó képet kapunk a különböző európai régiók tekintetében a potenciális szennyezettségről. A kiválasztott húshelyettesítő termékekben elkészítési módtól függően is vizsgálatra kerülnek a feldolgozási eredetű szennyezőanyagok.

A vizsgálatokon túl a projektben kidolgozásra kerül egy, a húshelyettesítő élelmiszerekben található szennyezőanyagok adatait és információit tartalmazó adatbázis, amely a projekt eredményeként keletkező adatokon túl a szabadon hozzáférhető szennyezőanyag-adatokat is összefogja. Erre az adatbázisra építve kidolgozásra kerül egy tudásgráf, amely segít a szennyezőanyagok, élelmiszer-típusok és élelmiszer-biztonsági aspektusok közötti összefüggések megértésében és feldolgozásában modern hálózatelemzési és vizualizációs eszközök segítségével.

Az eredményekből a projekt során kidolgozott módszertan alapján elkészített kockázatbecslés betekintést nyújt a húsalapú élelmiszerek alternatívájaként fogyasztott modern húshelyettesítő élelmiszerek fogyasztásával járó potenciális egészségügyi kockázatokba.

A projekt eredményei fontos kiindulópontot jelentenek az ezen az új területen felmerülő információhiányok pótlásában, hozzájárulnak a modern élelmiszerek biztonságosságához, ezáltal a fogyasztók egészségének védelméhez a táplálkozási trendek és a környezeti kihívások változó körülményei mellett.

Köszönetnyilvánítás: HU-RIZONT Nemzetközi Kiválósági Kutatási Együttműködési Program (2024-1.2.3-HU-RIZONT) által finanszírozott kutatás.