

[Home](#) > [Editie 3](#) > [Help: een E-nummer!](#)

HELP: EEN E-NUMMER!

Door: Theo Verkleij - TNO

[LATER LEZEN OF DOORSTUREN](#)

[DELEN VIA SOCIAL MEDIA](#)


Het gebruik van additieven bij de bereiding van levensmiddelen blijft de gemoederen bezighouden: de consument wil er zo min mogelijk van, de producent kan ze niet zomaar weglaten en de wetenschap worstelt met het bepalen van de veiligheid van alternatieven. Hoe verder?

Om gefundeerd te kunnen discussiëren, moet je je mening met argumenten kunnen onderbouwen. Of je gebruikt tegenargumenten om het standpunt van de ander onderuit te halen. Daarvoor is kennis nodig. Dat geldt ook voor E-nummers. In de media laait de 'discussie' rondom E-nummers soms hoog op. Argumenten worden doorgaans onderbouwd met de 'E' van Emotie. Nu heeft de gemiddelde consument weinig tot geen kennis van voedingsleer en voedingsmiddelentechnologie, en dat hoeft ook helemaal niet. Maar iets meer basiskennis zou wel prettig zijn voor het maken van bewuste keuzes. Dat begint al met het feit dat de meeste consumenten geen idee hebben waar 'E-nummer' voor staat. Het zijn 'A-nummers' geworden: met de hoofdletter A van angst.

Historie

In de jaren zestig en zeventig van de vorige eeuw harmoniseerde de Europese Commissie wetgeving over het gebruik van additieven in de Europese Unie. Er werd gekozen voor een systeem waarin het aantal te gebruiken additieven zoveel mogelijk werd beperkt (een systeem waarin zoveel mogelijk verschillende stoffen met vergelijkbare technologische functie werden toegelaten, haalde het daarmee niet). De gekozen optie leidt tot een relatief hoog gebruik van een beperkt aantal stoffen. Het gevolg hiervan is dat consumenten een grotere kans lopen om meer van dezelfde additieven binnen te krijgen. Om de mate van acceptabele blootstelling te bepalen, werd begin jaren zestig een ADI (Acceptable Daily Intake) concept in het leven geroepen. In 1986 paste de EU de etiketteringswetgeving van levensmiddelen aan. Waar eerst het vermelden van alleen de generieke functie van een additief voldoende was, moest nu ook de chemische naam ervan

document leest nou zo'n onleesbaar en voor de leek onbegrijpelijk rapport? Wat wel gretig wordt gelezen zijn de berichten op internetforums. De persoonlijke anekdotes over de gevolgen die men heeft ondervonden na het gebruik van producten met additieven. De meest bekende zijn verhalen aan over het gebruik van monosodiumglutamaat (MSG, in de volksmond 'sin'): want daar zijn mensen onwel van geworden, allergische gevallen of zelfs erger... Toch: gedegen onderzoek (van de universiteit van Groningen) heeft nimmer kunnen aantonen dat hier iets van klopt. MSG zit van nature in groenten, kruiden, en in vele voedingsmiddelen, zoals kaas. Het is bovendien een bouwstof van eiwitten en onmisbaar voor de menselijke lichamsbouw.

Een voorbeeld is er een uit de lijst van Hopital de Villejuif uit de jaren zeventig met levensgevaarlijke additieven (die het gebruik van alles vermeden zou moeten worden). Als voorbeeld noemen ze E330, citroenzuur. Tot op heden wordt gebruik van deze stof wetenschappelijk niet aangetoond te zijn. Het is van enig gevaar bij inname van citroenzuur. De aanwezigheid van nature in citrusfruit (bij citroenen 8% van het droge gewicht).

Vervangende additieven

Bijna alle voedingsproducenten zijn er flink mee bezig: met het verwijderen of vervangen van een of meerdere additieven uit de samenstelling van producten in assortiment. Voor sommige producten heeft het weinig of geen effect gehad op processing, houdbaarheid of smaak. Maar er zijn ook producten waar het effect onverwacht groot bleek.

Wat in de biologische vleeswarenssector al jaren speelt, is het gebruik van nitriet bij de bereiding van vleeswaren. Nitriet is een conserveermiddel dat via toevoeging moet voorkomen dat het ongewenste micro-organisme *Clostridium botulinum* uitgroeit en toxine vormt. Dosering vindt plaats via kleurzout: dit is keukenzout met 0.6% natriumnitriet. Geen kleurzout gebruiken maar een alternatief, zoals nitraatrijk groente-extract van knolselderij, geeft ook nitriet in het vleesdeeg, en na verhitting bescherming tegen ongewenste groei van *C. bot.* Veel mensen zullen denken: Mooi toch? Doen!

Toch is er een kanttekening. Diverse onderzoeken hebben namelijk aangetoond dat de eindconcentratie nitriet in deze vleeswaren zeer sterk varieert. Dit wordt veroorzaakt door de wisseling in grondstofgehalte en het wisselende effect van omzettingen tijdens de processen. Vervelende bijkomstigheid: er wordt geen E-nummer gebruikt, dus er wordt niets gedeclareerd op het etiket. Toch is het niet-declareren van nitraat dat is toegevoegd als nitraatextract een onjuiste toepassing van de etiketteringswetgeving (EG 1333/2008). Een ander voorbeeld is het vervangen van natriumglutamaat door tomaten- of champignonextract te gebruiken. In deze extracten is natriumglutamaat al van nature aanwezig. Daarmee 'vervalt' de etikettering van smaakversterker E621.

Kennis delen

vermeld worden. Omdat de tekst daardoor te lang werd voor veel bestaande etiketten, was het toegestaan het 'E-nummer' te gebruiken. Een E-nummer is niets anders dan de code voor een stof die binnen de Europese Unie (EU) toegelaten is als additief in voedingsmiddelen die bedoeld zijn voor menselijke consumptie.

Productmarketing

Hoe breng je als marketeer jouw product aan de man? Ook dat verandert onder invloed van de tijdsgeest. In de jaren tachtig was er al veel aandacht voor de nutritionele aspecten van voedingsmiddelen. Ondernemers produceerden vooral producten die laag waren in vet en suiker. Verder was er veel aandacht voor het vergroten van het gemak voor de consument. In de jaren negentig werd de focus verlegd naar de positieve voedingswaarde: meer vezels, vitamines of mineralen. In het eerste decennium van deze eeuw kwam functionele voeding volop in de belangstelling; voeding die een bijdrage levert aan het welzijn en de gezondheid van de consument. Een logische ontwikkeling daarop is de huidige focus op vers: minder bewerkt en vrij van additieven.

Kennisoverdracht

Er is veel wetenschappelijk onderzoek gedaan naar additieven en veiligheid, maar de resultaten zijn maar mondjesmaat doorgedruppeld naar de consument. En ook publicaties vanuit de Europese Unie en de European Food Safety Authority hebben niet bijgedragen aan een kennisboost bij gebruikers.

De vraag is of dit is wat de consument wil: het op deze manier vervangen van E-nummers staat immers haaks op de transparantie die de consument óók verlangt. Vaststaat dat er legio mogelijkheden zijn om de (door consumenten ter discussie gestelde) additieven te vervangen door alternatieven met een soortgelijke functionaliteit. Chemisch onderzoek zal echter nog steeds aantonen dat er wél een additief in het product aanwezig is. Er zijn genoeg kritische instanties die dit onderzoeken. Imagoschade ligt nog steeds op de loer. Als producent is het beter om open en transparant te zijn, en de noodzakelijke toevoegingen te benoemen. Leg, bijvoorbeeld op de site, aan de consument uit waarom je bepaalde keuzes maakt: Kennis hebben is macht, kennis delen is kracht.



Bronvermeldingen:

Foto vrouw: @iStock.com/Franck-Boston, Foto knolselderij: @Peter Zijlstra/Shutterstock.com, Foto gehakt: @Alexander Rathsh/shutterstock.com

**CONTENT DELEN
OP SOCIAL MEDIA** 

**DOOR CONTENT
BLADEREN**  

CONTACT

Arnhemsestraatweg 17
6881 NB Velp
T: +31 (0)26 370 00 27 

HANDIGE LINKS

Ondernemers Sociëteit
Voedingsindustrie (OSV)
Young Food Management
(YFM)

Adverteren
Abonnement printeditie
Contactformulier
Vakblad Voedingsindustrie is
een project van b2b
Communications BV

OP DE HOOGTE

BLIJVEN?

E-mailadres

INSCHRIJVEN