

Obrazac odobrenog projekta

Naziv projekta:	<p>HR: „Praćenje količine nitrata, nitrita i nitrozamina u mesnim proizvodima s hrvatskog tržišta te ispitivanje utjecaja natrijevog izoaskorbata (E316) na količinu rezidua nitrita u tradicionalnim fermentiranim (trajnim) kobasicama“</p> <p>ENG: "The monitoring of nitrate, nitrite and nitrosamines in meat products of the Croatian market and investigate the influence of sodium isoascorbate (E316) on the amount of nitrite residues in traditional fermented (dry) sausages"</p>
Sažetak projekta	<p>HR: EFSA-in Odbor za prehrambene additive i nutrijente dodane hrani (eng. <i>Food Additives and Nutrient Sources added to Food</i>) je zaključio da izloženost transformiranim nitrozaminima u hrani mora biti umanjena primjenom odgovarajuće tehnološke prakse koja bi spustila razinu nitrata i nitrita koji se dodaju hrani, na najnižu moguću razinu, a koja bi omogućila nužne efekte konzerviranja i mikrobiološke sigurnosti (SCF, 1995). Preporuke dane u Znanstvenom mišljenju o prehrambenim aditivima (HAH, 2014), donesenim na temelju rezultata istraživačkog projekta: „Analiza i procjena sigurnosti prehrambenih aditiva (2010. – 2012.)“, aditivi natrijev i kalijev nitrit (E250 i E249) svrstani su u najrizičniju 3. sigurnosnu skupinu te je utvrđeno da njihov procijenjeni dnevni unos (engl.: <i>Estimated Daily Intake; EDI</i>) teorijski višestruko prelazi prihvatljiv dnevni unos (<i>ADI</i>). Navedeno mišljenje upućuje na potrebu kontinuiranog praćenja unosa nitrita, posebice putem mesnih proizvoda te traženja alternativnih tehnoloških rješenja kako bi se korištenje nitrita, uz očuvanje sigurnosti i trajnosti mesnih proizvoda, svelo na najnižu moguću razinu. Odredile bi se količine nitrata i nitrita u različitim mesnim proizvodima kao jednom od najznačajnijih putova unosa ovih tvari u ljudski organizam, a koji su zastupljeni na hrvatskom tržištu, te usporedile vrijednosti određene u mesnim proizvodima sa najvećim dopuštenim količinama (NDK) definiranim Uredbom Komisije EU br. 1129/2011. Provelo bi se eksperimentalno istraživanje u cilju utvrđivanja djelovanja natrijevog izoaskorbata (E316) i vremena zrenja na količinu rezidua nitrita u tradicionalnim fermentiranim (trajnim) kobasicama te nitrozamina.</p> <p>ENG: EFSA and Food Additives and Nutrient Sources added to Food concluded that exposure transformed nitrosamines in food should be reduced by the use of appropriate technological practices that lowered levels of nitrates and nitrites that are added to food, the lowest possible level, and that would provide the necessary effect of preservation and microbiological safety (SCF, 1995). The recommendations contained in the scientific opinions on food additives (CFA, 2014), adopted on the basis of the results of the research project: "Analysis and assessment of the safety of food additives (2010 - 2012)", additives, sodium and potassium nitrite (E250 and E249) are categorized as third highest risk security group and found that their estimated daily intake (EDI) theoretically multiply exceed the acceptable daily intake (ADI). This opinion</p>

	points to the need for continuous monitoring of intake of nitrite, especially by means of meat products and to seek alternative technological solutions to the use of nitrite, while preserving the security and durability of meat products, down to the lowest possible level. Determined to be of nitrate and nitrite in various meat products as one of the most important ways intake of these substances in the human body, which are represented on the Croatian market, and compare the value determined in meat products with maximum levels (NDK) defined the EU Commission Regulation No. 1129/2011. We intend to experimental research in order to determine the effects of sodium isoascorbate (E316) and ripening time on the amount of nitrite residues in traditional fermented (dry) sausages and nitrosamines.
<i>Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a:</i>	Prof. dr. sc. Dragan Kovačević
<i>Suradnici na projektu s PTF-a:</i>	Doc. dr. sc. Krešimir Mastanjević
<i>Izvor financiranja projekta</i>	Hrvatska agencija za hranu
<i>Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta</i>	-
<i>Razdoblje realizacije projekta</i>	19. 02. 2015. – 19. 02. 2016.
<i>Institucije partneri na projektu</i>	Hrvatski veterinarski institute Zagreb

Voditelj/koordinator projekta
