

## NOTAT

**Vedr.** Allergiske reaktioner forårsaget af bag-let produkter

**Fra** DTU Fødevareinstituttet

13. oktober 2010

---

### Allergiske reaktioner forårsaget af bag-let produkter

I Danmark har fem personer haft alvorlige allergiske reaktioner efter at have spist produkter lavet på bag-let produkter, som alle indeholdt det syrehydrolyserede hvedeprotein med handelsbetegnelsen Meripro 711. Dette notat beskriver kort DTU Fødevareinstituttets vurdering af sagen.

Hydrolyserede hvedeproteiner produceres ved syre- eller enzymhydrolyse. De er modificeret til at have forskellige teknologiske funktioner. Det kan betyde, at de også har forskellige allergifremkaldende egenskaber. Nogle af produkterne bruges som emulgatorer, men bliver ikke i øjeblikket betragtet som fødevaretilsætningsstoffer.

Meripro 711 er et syrehydrolyseret produkt, der anvendes som emulgator i fødevarer (1-2% i fedtpulvere såsom kaffefløde og andre ikke-mælkeprodukter) og i kosmetik.

#### Danske tilfælde relateret til samme producent

Det første danske tilfælde er fra april 2008 og det sidste fra marts 2010. Personerne var ikke i forvejen allergiske over for hvedemel eller andre kendte allergifremkaldende fødevarer, men reagerede alle på Meripro 711. Der blev ikke rapporteret hudproblemer efter brug af kosmetik. Alle patienter blev behandlet af professor Carsten Bindslev-Jensen på Odense Universitetshospital.

Produkterne, som patienterne spiste, var fra den samme producent (AMO). De indeholdt alle et palmeoliepulver, Vana Grasa 80W, med følgende ingredienser: Raffineret palmeolie (80%), glukosesirup (17%), hvedeprotein (2,5%), calciumfosfat (E341) (0,5%). Hvedeproteinet er i virkeligheden syrehydrolyseret gluten (Meripro 711 fra Syral), der anvendes som emulgator. Det hydrolyserede hvedeprotein og glukosesirup var ikke opført på listen over ingredienser, hvilket ikke er i overensstemmelse med EU's mærkningsregler.

#### Lignende udenlandske tilfælde

Lignende, dog ikke publicerede tilfælde, blev beskrevet i Finland fra 2008, hvor reaktionerne også var forårsaget af bag-let mix, der indeholdt Vana Grasa 80W. Vana Grasa 80W blev herefter fjernet fra produktet.

Et syrehydrolyseret hvedeprotein fra en anden producent blev fjernet fra det amerikanske marked, fordi det gav anledning til allergiske reaktioner. Allergiske reaktioner overfor hydrolyseret hvedeprotein er blevet beskrevet i Frankrig, hvor nogle af patienterne muligvis var blevet udsat for hvedehydrolysatet via kosmetik.

### **Hydrolyseret hvedeprotein bør fremgå af deklaration**

En række personer, uden allergi overfor hvede, har haft alvorlige allergiske reaktioner efter at have spist et produkt, der indeholder hydrolyseret hvedeprotein. De danske, finske og amerikanske tilfælde blev alle forårsaget af syrehydrolyseret hvedeprotein. Det er ikke helt klart, om dette også er tilfældet med de franske sager. De franske patienter kan have været udsat for hydrolyseret hvedeprotein ved at spise produktet eller ved at smøre det på huden via kosmetik.

I de danske tilfælde var hydrolyseret hvedeprotein ikke opført på listen over ingredienser, og det gør det vanskeligt at diagnosticere patienter, og umuligt for patienterne at undgå hydrolysatet, når diagnosen bliver fastlagt.

Det vil være muligt for allergiske patienter at undgå hvedehydrolysater på linje med, hvordan andre fødevareallergiske patienter er nødt til at forvalte deres fødevareallergi ved at undgå ingredienser, der fremgår af mærkningen. Men det forudsætter, at patienterne er diagnosticeret korrekt, og at indholdet af hydrolyserede hvedeproteiner korrekt fremgår på listen over ingredienser i alle produkter.

### **Læs om de franske sager i:**

Leduc et al. J. Allergi Clin. Immunol. 2003, 111 (4), 897-899;

Lauriere et al. Contact Dermatitis 2006: 54: 283-289;

Bouchez-Mahiout et al J. Agric Food Chem 2010, 58, 4207-4215

### **Kontakt**

Sektionsleder Charlotte B. Madsen, charm@food.dtu.dk, tlf. 35 88 75 63