

Allergener i fødevarer

Eurofins har udviklet den første DNA-baserede screeningstest til undersøgelse for multi-allergener i fødevarer. Testen kan påvise helt op til otte allergener på samme tid, hvilket gør en rutinemæssig undersøgelse økonomisk overkommelig. Vi tilbyder en samlet løsning til analyse af alle 14 allergen- og intoleransgrupper på EU's hitliste over allergener

Antallet af allergier i forbindelse med fødevarer er stigende. Undersøgelser har påvist, at omkring 2% af verdens voksne befolkning har udviklet en form for overfølsomhed - heraf har halvdelen en egentlig allergi i relation til fødevarer. Disse tal er generelt højere for børns vedkommende - 5-8% har en overfølsomhed og 1-2,5% en egentlig fødevarerallergi. Den faktiske udbredelse af fødevarerallergi og -overfølsomhed er sandsynligvis højere for visse befolkningsgrupper.

Ifølge EU's mærkningslovgivning (EU 1169/2011) skal 14 allergengrupper deklareres.

EU-listen over allergener omfatter følgende allergener og produkter udledt heraf: Gluten fra hvede, rug, havre og byg, krebsdyr (fx krabbekeød), æg, fisk, jordnødder, sojabønner, mælk og mejeriprodukter (herunder laktose), nødder (mandler, hasselnødder, valnødder, cashewnødder, pekannødder, paranødder, pistacienødder og queenslandnødder), sesamfrø, selleri, sennep, lupin, bløddyr samt pseudoallergenet sulfid.

Det er derfor vigtigt at hjælpe industrien med at håndtere opgaven med påvisning og mærkning af allergener for



derigennem at sikre forbrugeren et valg baseret på korrekte oplysninger.

Undersøgelser for allergener

Det er en stor udfordring at analysere for allergener for laboratoriet. En væsentlig del af vores fødevarer er sammensatte produkter, hvori indgår mange forskellige råvarer og tilsætningsstoffer. Første analysetrin er derfor en effektiv ekstraktion af alle de mulige allergener i produktet. Derefter er analysemetodens følsomhed, specificitet og robusthed af

Eurofins
Steins Laboratorium A/S

Tlf: +45 76 60 42 42

steins@eurofins.dk
www.eurofins.dk

afgørende betydning.

De fleste analyseprogrammer udelukkende ELISA (Enzyme Linked Immuno Sorbent Assay) eller PCR (Polymerase Chain Reaction). Hvis man alene anvender ELISA (eller PCR) på forkerte fødevarer, kan det dog føre til fejlagtige resultater - fx falsk-positive - og det har indtil nu ikke været muligt at påvise alle stoffer på hitlisten med ét analyseprogram.

Eurofins har investeret betydelige midler i vurderingen af eksisterende metoder og udviklingen af nye metoder til en række vanskelige produkter. Med Aller-Gene® tilbyder Eurofins den analytiske løsning, som kan opfylde behovet.

Testen er det første omfattende analyseprogram, som kan påvise alle allergener på EU's allergenliste. Aller-Gene®

er baseret på en kombination af immunologiske (ELISA), molekylær biologiske (PCR), kemiske samt enzymatiske metoder. Testen kombinerer analyse for proteiner, DNA, sulfit og laktose.

Analysen kan påvise spormængder af fx jordnødder (6 ppm) og gluten (≤ 15 ppm), hvilket demonstrerer metodens fortrinlige følsomhed. Det vil således være muligt at udføre en hurtigtest for tilstedeværelse eller fravær ved laveste detektionsgrænse af alle relevante allergifremkaldende plantearter.

Ved at kombinere den DNA-baserede multiallergen screening test med en række af andre analyser er Eurofins nu i stand til rutinemæssigt at analysere for alle stoffer på EU's hitliste til fornuftige priser.

Med Aller-Gene® tilgodeser vi

industriens og forbrugerens krav om optimal fødevarerikkerhed. Ingen anden analytisk udbyder har vores erfaring med rådgivning og udførelse af den mest passende metode til påvisning af allergener. Alle analyser udføres ifølge et ISO 17025-certificeret kvalitetsstyringssystem, som andre laboratorier ikke kan tilbyde både for ELISA og PCR allergen testning.

Med Aller-Gene® Consult tilbyder Eurofins desuden rådgivning, der minimerer risici for overførsel af allergifremkaldende stoffer i produktionslinierne. Dette udføres ved at designe HACCP koncepter (Hazard Analysis Critical Control Points) for at undgå allergener - og ved at integrere analytiske procedurer ved kritiske faser i produktionsprocessen.

