



KAMPAGNER OG PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Undersøgelse af mængden af hydrogencyanid i marcipan 2014 J. nr.: 2008-20-64-00801

BAGGRUND OG FORMÅL

Formålet med projektet var at undersøge, hvor meget hydrogencyanid (blåsyre) marcipan indeholder. Hydrogencyanid er et naturligt indholdsstof i bitre mandler som frigøres enzymatisk fra cyanogene glucosider. Hydrogencyanid er giftigt, og der er fastsat grænseværdier for hydrogencyanid i visse fødevarer i aromaforordningen 1334/2008/EC¹.

METODE OG RESULTATER

Der blev udtaget 12 prøver af marcipan i november 2014. Prøverne fordelte sig med 6 prøver fra Danmark og 6 prøver fra Tyskland. Indholdet af hydrogencyanid i prøverne blev undersøgt på Fødevarestyrelsens laboratorium ved en kromatografisk metode (HPLC).

Gennemsnitsindhold af hydrogencyanid var 5,6 mg/kg (Tabel 1). Prøvernes indhold lå fra <3,6 mg/kg til 15 mg/kg. Der var ikke signifikant forskel på dansk og tysk marcipans indhold af hydrogencyanid. Ingen prøver overskred grænseværdien på 50 mg/kg.

Tabel 1. Resultaterne fra de analyserede prøver.

Fødevarekategori	Analyserede prøver	Prøveindhold af hydrogencyanid (mg/kg)		EU grænseværdi (mg/kg)
		Gennemsnit	Min. – Maks.	
Marcipan	12	5,6	<3,6 – 15	50

KONKLUSION OG VURDERING

I november 2014 blev indholdet af hydrogencyanid i marcipan undersøgt. Der blev udtaget 12 prøver af marcipan. På baggrund af resultaterne ser det ikke ud til, at der er problemer med at overholde grænseværdierne for indholdet af hydrogencyanid i marcipan.

Projektleder: Mette Christiansen (mech@fvst.dk)

Kontaktperson: Nicolai Z. Ballin (nixb@fvst.dk)

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord

¹EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96, forordning (EF) nr. 110/2008 og direktiv 2000/13/EF.