

# T. M. M. O. B. GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI

ANKARA : 04/03/97

SAYI : 97/0016

## KAMUOYUNA

- \* GIDA KATKI MADDELERİNİN YER ALDIĞI LİSTELERDEKİ BİLGİLER YANLIŞ, ÇELİŞKİLİ, ASILSIZ VE BİLİMSEL TEMELDEN YOKSUNDUR
- \* GIDA KATKI MADDELERİ, ÜRETİM TEKNOLOJİSİ GEREĞİ TÜM DÜNYADA KULLANILMAKTADIR.
- \* GIDA KATKI MADDELERİ, MEVZUATTA BELİRTİLEN LİMİTLERDE KULLANILDIĞINDA İNSAN SAĞLIĞINA ZARARLI DEĞİLDİR.
- \* EN TEHLİKELİ VE KANSEROJEN MADDE OLARAK GÖSTERİLEN E 330 (SİTRİK ASİT), HALK ARASINDA LİMOZ TUZU OLARAK TANINMAKTA VE HEMEN TÜM GIDALARDA KULLANILMAKTADIR.

Son günlerde bazı gazetelerde yayımlanan ve elden ele dağıtımı yapılan bazı yayınlarda, gıdalarda kullanılan katkı maddeleri hakkında bilgilendirmeye yönelik listeler yer almaktadır. Söz konusu listelerin kaynağı belli olmadığı gibi; bu listelerde asılsız, yanlış ve çelişkili bilgiler de yer almakta ve halkı yanlış yönlendirmektedir.

Katkı maddesi, tek başına gıda olarak tüketilmeyen ve gıda maddelerinin üretilmesi, işlenmesi, hazırlanması, ambalajlanması, depolanması sırasında teknolojik amaçla katılan maddelerdir. Gıda katkı maddelerinin tanımlayan E harfi "Europe" sözcüğünün baş harfi olup, gıda maddeleri içeriklerinin tüketici tarafından bilinmesi amacıyla uluslararası simge olarak kullanılmakta ve etiketlerde yer almaktadır.

Sağlık açısından mümkün olduğunca doğal yapıda veya katkısız gıda maddesi tüketilmesi temel ilke olmasına rağmen, kullanım amacı ve kendilerinden beklenen fonksiyonların çeşitliliği dikkate alındığında, katkı maddesi kullanımı modern gıda teknolojisinin doğal bir zorunluluğu olarak ortaya çıkmaktadır.

Katkı maddelerinin ulusal ve uluslararası mevzuatta kullanımlarına izin verilirken, toksikolojik çalışmalar sonucu belirlenen günlük alınabilir maksimum dozları, o katkı maddesini içeren gıda maddelerinin günlük tahmini tüketilme miktarları ile çocuklar ya da diabet hastaları gibi özel gruplar dikkate alınmaktadır. Bu nedenle, katkı maddeleri mevzuatta belirtildiği miktarda üretimde kullanıldığında sağlık açısından sakınca oluşturmamaktadır.

Söz konusu listelerde; örneğin en tehlikeli kanserojen madde olarak belirtilen E 330, halk arasında limon tuzu olarak adlandırılan ve portakal, limon vb. gıdalarda bol miktarda doğal olarak bulunan sitrik asittir. Adı geçen katkı maddesi, BİRLEŞMİŞ MİLLETLER GIDA ve TARIM ÖRGÜTÜ (FAO) ile DÜNYA SAĞLIK ÖRGÜTÜ (WHO) KATKI MADDELERİ Ekspertler Komitesi JECFA tarafından limitsiz olarak kullanılmasına izin verilen bir katkı maddesidir. Bunun yanı sıra E 250 (Sodyum Nitrit) et ürünlerinde izin verilen miktardan fazla kullanıldığında toksik etkiler gösterebilmektedir. Ancak, söz konusu katkı maddesinin sosis, salam gibi et ürünlerinde kullanılmaması halinde, C.Botulinum adlı mikroorganizma üreyerek, insan ölümü ile sonuçlanan gıda zehirlenmesine neden olabilmektedir.

Bu nedenle, üreticinin bilinçli olması, gıda kontrolünün etkin bir biçimde yapılması, tüketicinin etiket okuma alışkanlığının bulunması, üretim izni ile etiketi bulunmayan gıda maddelerini tüketmemesi gerekmektedir.

Kamuoyunun dikkatine sunarız.

Saygılarımızla,

G.M.O. Yönetim Kurulu Adına

**Taylan KIYMAZ**

Yönetim Kurulu Başkan