

Øget fokus på anvendelse af den syntetiske antioxidant ethoxyquin

Den japanske fødevarerstyrelse har fastsat nye grænser for tilsætning af den syntetiske antioxidant, ethoxyquin. De nye grænser kommer til at vedrøre produktionen af rejer og rejeprodukter i Indien og Vietnam.

For Vietnam, der eksporterer 27 % af landets rejeproduktion til Japan, er Japan et værdifuldt marked. I kølvandet på den japanske regulering, har den vietnamesiske sammenslutning af fiske- og skaldyrseksportører (VASEP) derfor foreslået det vietnamesiske ministerium for landbrug og landdistriktsudvikling at nedsætte den tilladte grænse for ethoxyquin fra 150 ppm til 0,5 ppm for at imødekomme de nye standarder.

Den japanske udmelding er et skridt i retningen mod et øget fokus på brugen af syntetiske konserveringsmidler som ethoxyquin, der almindeligvist anvendes i fiskemel. Også i EU diskuteres anvendelsen af syntetiske antioxidanter som ethoxyquin, hvor standardgrænsen dog stadig ligger på 150 ppm.

Nor-Feed A/S og Dumas Aps udvikler og producerer en lang række naturlige antioxidanter til foderstofindustrien. For mere information om disse produkter samt forsøgsresultater, kontakt venligst office@norfeed.net.

Litteratur:

Chibber, A., [Vietnam also faces Japanese heat on ethoxyquin](#), Food Navigator, 18. september, 2012