



## **GRUPO ACMS Consultores**

Nueva herramienta Exposición a enzimas alimentarias UE



**(ER-0772/2013)**

**Alcance ISO 9001**

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

**Alcance ISO 27001**

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



**(SI-0021/2020)**

Publicada el 26/05/2017

Los científicos de la EFSA han ideado una forma de estimar con mayor precisión la exposición de los consumidores a las enzimas utilizadas en la producción de alimentos, mejorando así su evaluación de la seguridad, como exige la legislación de la UE.

La Dra. Christina Tlustos, experta en exposición que participa en el Panel de Materiales, Enzimas, Aromas y Ayudas para Procesamiento de Alimentos (CEF) de la EFSA, que desarrolló el enfoque, dijo: "Hemos desarrollado una herramienta de exposición que puede adaptarse a cada proceso de alimentos en los que estén involucradas enzimas alimentarias. La herramienta utiliza factores de conversión técnica, lo que significa que podemos combinar los datos de consumo de alimentos con los niveles de uso de enzimas y tener en cuenta el nivel de transferencia de enzimas alimentarias en los productos alimenticios".

### Contribuciones de las partes interesadas

El profesor Karl-Heinz Engel, presidente del grupo de trabajo sobre enzimas alimentarias y miembro del CEF Panel, dijo: "Los expertos del grupo de trabajo decidieron qué datos técnicos usar. Durante el desarrollo de la herramienta los interesados ??proporcionaron algunas ideas útiles y datos adicionales.

"Al armonizar tanto los niveles de uso de enzimas alimentarias como los datos de consumo de alimentos, podemos estimar la exposición del consumidor a estas sustancias con mucha mayor precisión que antes".

La misma metodología se aplicará a todas las aplicaciones restantes de enzimas alimentarias programadas para su evaluación por la EFSA.

### ¿Qué son las enzimas alimentarias?

Las enzimas son moléculas de proteínas que catalizan reacciones químicas. Se han utilizado en la producción de alimentos como el pan y la cerveza durante siglos.

Históricamente las enzimas se consideran no tóxicas y no son un problema de seguridad para los consumidores, ya que son producidos naturalmente por los organismos vivos y presentes en los ingredientes utilizados para producir alimentos. Sin embargo, los alimentos de hoy en día también se hacen utilizando enzimas alimentarias producidas industrialmente. Estas enzimas se extraen de tejidos vegetales y animales o se producen por fermentación de microorganismos.

Las enzimas alimentarias producidas industrialmente están sujetas a una evaluación científica en virtud del Reglamento CE 1332/2008 para garantizar su inocuidad en la producción de alimentos. La EFSA ha recibido más de 300 solicitudes de evaluación de seguridad de enzimas alimentarias de la Comisión Europea.



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

## **Madrid**

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

## **Burgos**

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

## **Barcelona**

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

## **Málaga**

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

## **México**

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

[www.grupoacms.com](http://www.grupoacms.com)  
[informacion@grupoacms.com](mailto:informacion@grupoacms.com)