

Nežádoucí reakce na potravinářská aditiva

Používání potravinářských aditiv při výrobě potravin je velmi přísně regulováno legislativními předpisy. Ty přesně vymezují potraviny, při jejichž výrobě se nesmí používat určité typy aditiv, popř. lze používat pouze omezený počet přídatných látek. Prostřednictvím těchto předpisů se zajišťuje, že nedojde při běžné konzumaci potravin k překročení hodnot ADI pro jednotlivá aditiva. Některá aditiva nemají stanovenou hodnotu ADI a smějí se používat jen v nejnižším množství, které je nezbytné k dosažení požadovaného technologického účinku, tzv. quantum satis (QS).

Obecně platí, že potraviny uváděné na trh podle platných předpisů jsou bezpečné, tj. zdravotně nezávadné. Přesto se může stát, že některá potravinářská aditiva mohou u zvláště citlivých jedinců vyvolat některé nepříznivé reakce. V naprosté většině případů nejsou tyto reakce takového charakteru, aby ohrožovaly život.

Nežádoucí reakce na aditiva jsou většinou neimunologické povahy, a proto se jedná o **intoleranci** (tj. nesnášenlivost) příslušné sloučeniny, ne o skutečnou alergii. Někdy se tyto reakce na aditiva označují jako **pseudoalergie**. Mezi aditiva dávaná do souvislosti s nežádoucími reakcemi, které se podobají alergii, patří především:

- siřičitany (konzervant): mohou způsobovat zrudnutí, otok hrdla, svědění úst a pokožky a v některých případech i astma;
- benzoany a parabeny (konzervant): vyvolávají symptomy u osob s chronickou kopřivkou (u 10–20 % těchto osob se projevuje intolerance k benzoanu, popř. parabenu); zřídka dochází k astmatu; parabeny, které se často používají v kosmetických a farmaceutických přípravcích na kůži, mohou způsobovat kontaktní dermatitidu; benzoany a kyselina sorbová mohou způsobovat lokální reakce při kontaktu s pokožkou, zvláště u dětí, které si potravinou ušpinily obličej;
- tartrazin a jiná azobarviva: mohou vyvolávat kopřivku; ověřuje se, zda tyto látky nemají vliv na astma a hyperaktivitu (poruchy chování) u dětí;
- glutamát sodný (MSG, zvýrazňovač chuti): v r. 1968 byl popsán tzv. „syndrom čínské restaurace“ (napětí v oblasti hrudníku, nauzea, pocit horka ve tváři a hrdle, bolesti hlavy a pocení); nezávadnost MSG se trvale prověřuje, zvláště se sleduje vliv na astmatiky;
- aspartam (náhradní sladidlo): výskyt kopřivky u některých osob neprokázaly další studie;
- BHA a BHT (antioxidanty): výskyt kopřivky u některých osob;
- dusičnan sodný (konzervant): uvádí se, že dávka 20 mg může způsobovat bolesti hlavy, vyrážku a problémy trávení.

Skutečnou **alergickou reakci**, do které se zapojuje imunitní systém člověka, vyvolávají látky bílkovinné povahy, a to rostlinného i živočišného původu. Existuje osm hlavních skupin potravin (4 živočišné, 4 rostlinné), které se hlavní měrou podílejí na alergické reakci. Jsou to:

- živočišného původu: mléko, vejce, ryby, korýši (garnát, humr, krab aj.),
- rostlinného původu: podzemnice (burské oříšky), sója, ořechy, cereálie obsahující lepek (pšenice).

Pokud se potravinářské aditivum vyrábí z přírodního zdroje, který spadá do některé z těchto skupin potravin, existuje určitá pravděpodobnost, že nepatrná bílkovinná příměs v aditivu může vyvolat nežádoucí alergickou odezvu. To může být případ různých gum z čeledi *Luguminosae*, modifikovaných pšeničných škrobů aj. Proto aditiva vyvíjená pro tzv. potraviny nového typu, např. aditiva vyrobená z geneticky modifikovaných surovin, se důkladně prověřují z hlediska možných alergických reakcí.