

NUTRIZIONE



European Food Safety Authority

Gli enzimi sono proteine che possono accelerare le reazioni chimiche milioni di volte. Presenti naturalmente in tutti gli esseri viventi, si possono anche ottenere per estrazione da piante, animali o microrganismi, per essere poi usati nella produzione di alimenti. Entro il 2015 tutti gli enzimi usati in Europa come coadiuvanti per la produzione alimentare dovranno essere sottoposti alla valutazione dell'EFSA per quanto riguarda la loro sicurezza. Di recente l'Autorità ha indetto una riunione con i soggetti che intendono richiedere una tale valutazione, per discutere dei requisiti tecnici e amministrativi per la presentazione dei fascicoli tecnici relativi alla valutazione della sicurezza degli enzimi alimentari. Questo rappresenta un passo in avanti nel processo di valutazione del rischio associato ai prodotti soggetti a regolamentazione da parte dell'EFSA. (...)

L'articolo:

http://www.efsa.europa.eu/it/events/event/130117.htm?utm_source=homepage&utm_medium=infocus&utm_campaign=foodenzymes

Informazione di base:

http://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/foodenzymes.htm?utm_source=homepage&utm_medium=infocus&utm_campaign=foodenzymes