

El Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha evaluado el uso del extracto de lúpulo en solución acuosa como coadyuvante tecnológico en la producción del azúcar

El lúpulo y sus derivados han sido utilizados de forma tradicional en la industria cervecera, extendiéndose posteriormente su utilización a otras industrias como la azucarera. Los β -ácidos comenzaron a utilizarse en la industria azucarera en la década de los años 90 para combatir las bacterias durante el proceso de extracción de la remolacha. En este sentido, la eficacia antimicrobiana de los β -ácidos ha sido descrita en la bibliografía científica destacándose como una alternativa frente a biocidas más corrosivos o menos efectivos.

Según establece el Real Decreto 1052/2003, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana, en el caso de que la industria vaya a utilizar otros coadyuvantes tecnológicos serán objeto de evaluación previa a su uso por parte del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

En este sentido, se ha solicitado una evaluación en relación al uso de una solución acuosa al 10% de extracto de lúpulo rica en β -ácidos como coadyuvante tecnológico, con actividad antimicrobiana, en la industria azucarera.

Se trata de una sustancia autorizada en alimentación humana cuya ingesta diaria admisible no ha sido establecida y cuyo empleo conduce a la presencia de residuos no detectables.

En base a los datos aportados por el solicitante, el Comité Científico de la AESAN concluye que el extracto de lúpulo es seguro utilizado en las dosis y usos propuestos a continuación:

- Coadyuvante tecnológico: Mezcla de β -ácidos naturales procedentes del extracto de lúpulo (Betastab 10 A). Según especificaciones.
- Condiciones de empleo: Dosis máxima de 3 mg de mezcla de β -ácidos naturales procedentes del extracto de lúpulo por kg de remolacha o de caña.
- Residuos: Inferiores al límite de detección analítico (<0,01 mg/kg azúcar).

El informe del Comité Científico de la AESAN sólo se refiere a la preparación comercial (Betastab 10 A) presentada por Betatec Hopfenprodukte, GMBH y fabricada por BetaTec Hop Products y que deberá ajustarse a las especificaciones definidas en la solicitud.

Se deberá informar sobre cualquier modificación en las especificaciones de la preparación comercial (Betastab 10 A) recogidas en el expediente de solicitud, así como de las modificaciones en el pro-

ceso de fabricación que podrían dar como resultado cambios en las impurezas de la preparación comercial. Tales cambios requieren la presentación de una notificación a la AESAN.

Si en base a los nuevos conocimientos científicos el Comité considerara que el uso de la preparación comercial (Betastab 10 A) no es seguro, la AESAN informará sobre su decisión al fabricante o al responsable de su comercialización en España. Asimismo, en el caso de que sea el fabricante o el responsable de su comercialización el que disponga de datos que indiquen que el uso de la preparación comercial (Betastab 10 A) no es seguro, deberá notificarlo inmediatamente a la AESAN y presentar los datos complementarios necesarios para resolver la cuestión.