

### **El Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha evaluado el uso de la sal sódica del ácido poliaspártico como coadyuvante tecnológico en la producción del azúcar**

La sal sódica del ácido poliaspártico es un agente de dispersión biodegradable que se utiliza para prevenir la formación de depósitos de fosfato de calcio y magnesio. En el proceso de producción del azúcar, su función es la de inhibidor de las incrustaciones puesto que el ácido poliaspártico compleja sales tales como el carbonato cálcico, el oxalato cálcico y los compuestos orgánicos.

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 la sal sódica del ácido poliaspártico, en solución acuosa al 40%, como inhibidor de las incrustaciones en el proceso de producción del azúcar a partir de la remolacha o de la caña.

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 técnicamente inevitables.

En base a los datos aportados por el solicitante, el Comité Científico de la AESAN concluye que la sal sódica del ácido poliaspártico es segura utilizada en las dosis y usos propuestos a continuación.

- Coadyuvante tecnológico: Sal sódica del ácido poliaspártico, N° CAS: 181828-06-8 (Baypure DS 100/40%). Según especificaciones.
- Condiciones de empleo: Dosis máxima de 5 mg de sal sódica del ácido poliaspártico por kg de remolacha o de caña.
- Residuos: Inferior a 2 mg/kg de azúcar.

El informe del Comité Científico de la AESAN sólo se refiere a la preparación comercial (Baypure DS 100/40%) presentada por Lanxess Chemicals S.L. y fabricada por Lanxess Deutschland GmbH y que deberá ajustarse a las especificaciones definidas en la solicitud.

Se deberá informar sobre cualquier modificación en las especificaciones de la preparación comercial (Baypure DS 100/40%) recogidas en el expediente de solicitud, así como de las modificaciones en el proceso 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 (Baypure DS 100/40%) 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 (Baypure DS 100/40%) no es seguro, deberá notificarlo inmediatamente a la AESAN y presentar los datos complementarios necesarios para resolver la cuestión.