

Maisons-Alfort, le 10 avril 2001

LE DIRECTEUR GENERAL

AVIS

Saisine n° 2001-SA-0062

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au rapport d'évaluation initiale réalisé par les Pays-Bas au sujet d'un nouvel aliment, une protéine de pomme de terre coagulée et ses hydrolysats

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a été saisie le 27 février 2001 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis sur l'évaluation initiale réalisée par les Pays-Bas relative à une protéine de pomme de terre coagulée et ses hydrolysats. La demande relève du règlement CE 258/97 relatif aux nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires.

Après consultation du comité d'experts spécialisé Nutrition Humaine, réuni le 27 mars 2001, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a rendu l'avis suivant :

Considérant que les produits sont des protéines coagulées et des hydrolysats de protéines issus de la pomme de terre ; qu'ils sont destinés à être utilisés comme ingrédients alimentaires dans divers aliments (sauce salade, produits de boulangerie, confiserie, aliments sans gluten) en substitution de protéines animales ou végétales, pour leurs propriétés liantes, émulsifiantes ou moussantes ;

Considérant que le procédé de production de concentrats protéiques est classiquement utilisé pour élaborer d'autres protéines et hydrolysats, notamment à partir du soja ; que la température de la thermocoagulation n'est pas précisée ;

Considérant que la nature des enzymes protéolytiques utilisées pour obtenir les hydrolysats de protéines n'est pas indiquée ainsi que l'évaluation de l'innocuité de ces hydrolysats ;

Considérant la bonne valeur nutritionnelle des protéines de pommes de terre en terme de composition en acides aminés ;

Considérant qu'aucune donnée sur les activités antiprotéasiques subsistant dans les produits n'est fournie ainsi que sur l'activité résiduelle de la lipide acyle hydrolase de

la patatine, qui en catalysant la libération des acides gras pourrait accélérer le rancissement des aliments ;

Considérant que des composés phénoliques, extraits en même temps que les composés azotés, ainsi que la 2-méthoxy-3-isopropyl-pyrazine pourraient donner un goût désagréable aux produits et nuire ainsi à ses qualités organoleptiques ;

Considérant l'innocuité microbiologique et toxicologique concernant les teneurs en métaux lourds, glycoalcaloïdes, sulfites et lysinoalanine des produits ;

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que le produit ne présente pas de risque sanitaire pour le consommateur ni sur le plan microbiologique ni sur le plan toxicologique mais que cependant des compléments d'information doivent être apportés sur les points suivants :

- la nature des enzymes protéolytiques utilisées pour l'obtention des hydrolysats de protéines,
- les éventuelles propriétés pharmacologiques et allergéniques des hydrolysats de protéines,
- les activités antiprotéasiques et de la lipide acyle hydrolase de la protéine de pomme de terre coagulée et ses hydrolysats,
- la présence de composés phénoliques et de 2-méthoxy-3-isopropyl-pyrazine dans les produits.

Martin HIRSCH