

Informatie over uitzending Keuringsdienst van Waarde (KRO) over Brood

Uitzending: donderdag 6 februari, 20.25 – 21.00 uur, Nederland 3

Onderwerp: Worden dieren- of mensenharen verwerkt in ons brood?

Korte intro van de uitzending

“Een vreemd bericht vonden we online. Haren van dieren en ook mensen zouden als grondstof dienen voor een middel dat in ons brood wordt verwerkt. Brood daar zit wat in, maar wat precies blijkt een lastige vraag. Geen bakker die het ons haarfijn kan uitleggen. De Keuringsdienst op zoek, want is het waar van dat haar?”

De stof waar het programma het over heeft, is het meelverbetermiddel L-cysteïne (E920). De Keuringsdienst van Waarde onderzoekt of dit uit mensenharen komt en wil weten of de consument hiervan op de hoogte is of kan komen.

Als bakker kunt u met onderstaande vragen geconfronteerd worden naar aanleiding van de uitzending. Hieronder volgen de vragen die wij als NBC en Voorlichtingsbureau Brood hebben gekregen van de programmamakers.

1. Zit er mensenhaar verwerkt in brood?

Nee, dit is bij wet verboden. Het is sinds 2008 niet toegestaan om eiwitten uit mensenharen te gebruiken in brood. Dit is besloten door de Europese Commissie. De stof L-cysteïne (E920) kan onttrokken zijn uit dierlijke grondstoffen (uit eendenveren) en uit plantaardige grondstoffen (door fermentatieproces). Het is overigens niet zo dat deze grondstoffen gemalen worden en met het deeg gemengd worden. De L-cysteïne wordt echt uit eiwitten onttrokken.

2. Wat is L-cysteïne en waarvoor wordt het gebruikt in de bakkerij?

L-cysteïne is een aminozuur (een bouwstof van eiwitten) en komt van nature voor in grassen en granen. Daarnaast helpt extra L-cysteïne tijdens de deegbereiding, door het eiwitnetwerk in het deeg tijdens het kneden af te breken, hierdoor wordt het deeg soepeler en kunnen de deegstukken gemakkelijker worden opgebeld. Het eindproduct, dus het brood, verandert er niet door, maar het bereidingsproces wordt hierdoor wel geholpen. L-cysteïne wordt niet door de bakker toegevoegd, maar wordt verwerkt in het meel of de hulpgrondstof.

3. Is L-cysteïne slecht voor de gezondheid?

Het aminozuur L-cysteïne komt van nature voor in veel eiwitten. Aminozuren zijn essentiële stoffen voor de opbouw van cellen in het menselijk lichaam. Er is geen enkele reden om aan te nemen dat L-cysteïne slecht is voor de gezondheid.

4. Waarom staat L-cysteïne niet op de ingrediëntenlijst?

L-cysteïne fungeert in het productieproces van brood niet als ingrediënt, maar als technische hulpstof en hoeft daarom niet op de ingrediëntenlijst geplaatst te worden. Het verschil tussen een ingrediënt en een technische hulpstof is dat een ingrediënt een rol in het uiteindelijke product vervult en een technische hulpstof een rol vervult tijdens de bereiding. Bijvoorbeeld het verkorten van de bereidingstijd.

5. Hoe weet ik of er extra L-cysteïne in mijn meel zit?

Het zou kunnen zijn dat u als bakker na de uitzending de vraag krijgt van consumenten of er L-cysteïne is gebruikt in uw brood. Mocht u hier niet direct een antwoord op hebben, vraag dit dan na bij uw grondstofleverancier en laat de klant weten dat u dit uitzoekt. Wanneer u een abonnement op SpecsPlaza hebt, kunt u eerst dit systeem raadplegen.

6. Kan ik weten waar L-cysteïne uit onttrokken is?

Een klant zou deze vraag kunnen stellen uit bijvoorbeeld geloofs- of dieetoverwegingen en kan dus erg belangrijk zijn in zijn overweging om brood te eten. Vraag uw grondstofleverancier te achterhalen of de L-cysteïne synthetisch is of dat het wordt onttrokken uit dierlijke of plantaardige eiwitten.