

FDA อนุญาตให้ใช้ Soy Leghemoglobin เป็นสีปรุงแต่งอาหาร



เมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม 2562 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration – U.S. FDA) ประกาศการแก้ไขระเบียบสารปรุงแต่งสีอาหารเพื่ออนุญาตให้ใช้ Soy Leghemoglobin เป็นสารปรุงแต่งสีอาหารที่ปลอดภัย ตามคำร้องขอของบริษัท Impossible Foods, Inc. ที่ยื่นต่อ FDA เพื่อขออนุญาตการใช้สารดังกล่าวในการปรุงแต่งสีในผลิตภัณฑ์เนื้อบดที่ทำมาจากพืช (เช่น "veggie" เบอร์เกอร์)

บริษัท Impossible Foods, Inc. ได้ยื่นคำร้องพร้อมเอกสารข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ต่อ FDA เมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2561 โดยการพิจารณาสรุปได้ว่ามีเหตุอันสมควรให้เชื่อมั่นว่าการใช้ Soy leghemoglobin เป็นสารปรุงแต่งสีอาหารจะไม่เกิดอันตราย

ทั้งนี้ FDA ได้เผยแพร่กฎระเบียบขั้นสุดท้ายนี้เมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม 2562 และหากบุคคลใดได้รับผลกระทบจากกฎระเบียบนี้ สามารถยื่นคำร้องไปยัง FDA ได้ภายใน 30 วัน นับจากวันที่ประกาศกฎระเบียบขั้นสุดท้ายนี้ โดยสามารถส่งคำร้องออนไลน์ได้ที่เว็บไซต์ <https://www.regulations.gov/> หรือ ทางไปรษณีย์ตามที่อยู่ด้านล่างนี้

Dockets Management Staff (HFA-305)
Food and Drug Administration
5630 Fishers Lane, Rm. 1061
Rockville, MD 20852

อนึ่ง บริษัท Impossible Foods, Inc. ตั้งขึ้นในมลรัฐแคลิฟอร์เนีย มีสินค้าหลักคือ เนื้อซึ่งผลิตจากพืชและมีการเติม heme หรือสารที่ให้สีแดงของเนื้อลงไปเพื่อความเหมือนของกลี้น สี และรสชาติ โดย heme เป็นสารที่สกัดได้มาจาก leghemoglobin ของถั่วเหลือง หรือที่เรียกว่า soy leghemoglobin ซึ่งทำมาจากยีสต์ที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม

ที่มา : <https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-authorizes-soy-leghemoglobin-color-additive>

ฝ่ายการเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส
สิงหาคม 2562