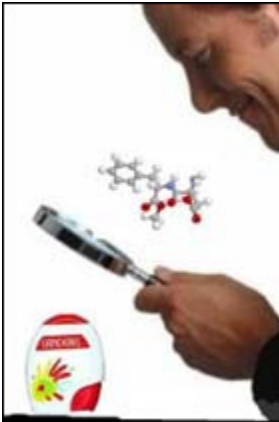


Aspartaam in frisdranken

Wednesday 06 July 2005



De markt voor light-dranken groeit sterk. Zo steeg de omzet in West-Europa met 1,4% (2004), terwijl die van de traditionele dranken met 4% daalde. In het Verenigd Koninkrijk hebben de caloriearme dranken momenteel een marktaandeel van meer dan 60%. In Oost-Europa was de groei nog groter met een omzetstijging van 15%. Ook bij de niet-lightvarianten steeg de omzet zo'n 7%. In de VS groeide de afzet van Diet Coke en Diet Pepsi vorig jaar met 491 mln liter, terwijl er van merkleiders Coke Classic en Pepsi-Cola 491 mln liter minder werd verkocht.

Caloriearme frisdranken worden gezoet met aspartaam, een ingrediënt dat onder meer overgewicht kan voorkomen of verminderen. Ajinomoto Company is wereldwijd marktleider van aspartaam.

Zoetstoffen worden ruim vijfendertig jaren gebruikt. De consument is blij met de producten die goed zijn voor de lijn, omdat deze producten zo weinig calorieën bevatten. De advertenties wekken de schijn dat deze stoffen goed zijn voor de gezondheid. Ze zijn immers 'light' en bevatten geen suiker. Zoetstoffen worden in verschillende producten gebruikt. Een van de meest besproken zoetstoffen is aspartaam. Aspartaam is beter bekend onder de naam Nutra-sweet of als [E-nummer](#) E951.

Op 19 februari 2003 hebben de leden van het Europese Parlement voor Gezondheid, gestemd voor een herevaluatie van de kunstmatige zoetstof aspartaam (E951). Het amendement was voorgesteld door een Belgische lid, die tevens een voorstel deed om te komen tot een verbetering van de etikettering van producten met aspartaam. Er werd ook gestemd voor een herevaluatie van de natuurlijke zoetstof Stevia voor gebruik in geheel Europa. Stevia is een natuurlijke zoetstof dat verkregen wordt uit een plant en is op dit moment, zonder duidelijke reden, in Europa verboden.

Aspartaam is een chemische zoetstof die in 1965 bij toeval in de Verenigde Staten werd ontdekt toen de Amerikaanse firma Searle op zoek was naar een middel tegen maagzweren. Dit chemisch middel bleek ook nog eens zoet te smaken en dat was een groot voordeel. Vooral om het feit dat aspartaam weinig calorieën bevat. Aspartaam is een combinatie van de twee gewone aminozuren asparaginezuur en fenylalanine. De officiële chemische naam is N-L-alfa-aspartyl-L-phenylalanine-1-methyl ester. Aspartaam is een wit poeder met een grote zoetkracht en is slecht oplosbaar, zowel in water, alcohol als olie. De zoetkracht is echter zodanig hoog, dat maar kleine hoeveelheden nodig zijn.

Een absolute vergelijking in zoetkracht is niet te maken, aangezien de zoetheid afhangt van andere componenten in het levensmiddel, de zuurgraad en de temperatuur. De reële zoetkracht van Aspartaam moet dus voor iedere toepassing opnieuw bepaald worden. Ook speelt de concentratie een rol. Aspartaam is 150-200 keer zoeter dan suiker. Er is bij suiker een bepaalde drempelwaarde voordat de zoete smaak wordt geproefd. Bij Aspartaam is die waarde een stuk lager. Een groot verschil tussen Aspartaam en diverse andere zoetstoffen, is dat het de smaak van fruit en fruitaroma's versterkt. In kauwgum blijven bijvoorbeeld de fruit- en zoete smaak veel langer proefbaar als Aspartaam wordt gebruikt, dan wanneer suiker wordt gebruikt.

Het duurde nog tot 1983 voordat de zoetstof door de Amerikaanse keuringsdienst van waren, de FDA, op de markt werd toegelaten. Aan het gebruik bleken nogal wat bezwaren verbonden

te zijn, zoals het ontstaan van kankergezwellen bij proefdieren. Aangezien alle onderzoeken betaald werden door de het grote concern Monsanto, die Searle had overgenomen, werden zodoende negatieve testresultaten uit de publiciteit gehouden. Nog steeds worden negatieve reacties, in publicaties over de zoetstof 'aspartaam' (NutraSweet) van zelfstandige onderzoekers, krachtig ontkend door betaalde onderzoekers van Monsanto. Slechts één persoon beoordeelde dat aspartaam vrij was van het risico op kanker en dat was de FDA commissaris. Een aantal FDA onderzoekers had een sterk vermoeden dat kanker te ontstaat bij levenslang gebruik van aspartaam. Zodoende stemde de publieke onderzoekscommissie (met inbegrip van de voorzitter van de Amerikaanse Associatie van Neuropatologen) unaniem tegen goedkeuring. Het wetenschappelijk team van de FDA, was eveneens tegen goed keuring. Kort nadat de FDA commissaris Aspartaam had goedgekeurd in frisdrank, kreeg hij een zeer goed betaalde adviseurpositie bij de PR- firma van de fabrikant van Aspartaam. De gezondheid van miljarden mensen was minder belangrijk. In 1992 keurde de FDA het gebruik van Aspartaam goed in moutdrankjes, cornflakes en gekoelde puddingen en vullingen. In 1993 keurde de FDA Aspartaam goed voor het gebruik in harde en zachte snoepjes, niet alcoholische drankjes, thee, vruchtensappen en siropen, bakproducten en bakmixen, suikerglazuur, sierlaagjes en vullingen van bakproducten.

Aspartaam wordt in vele producten gebruikt. Frisdranken, producten met fruit, in de vorm van zoetjes, puddingpoeder, vullingen van gebak, ijs, medicijnen, jam en marmelade, vruchtenmoes, kauwgum en vooral in producten voor diabetici. Aspartaam is toegestaan in meer dan 90 landen. Het aantal producten loopt in de duizenden. Aspartaam is geen additief, maar een ingrediënt. De FDA is er altijd op bedacht geweest aspartaam, nooit een 'drug' maar een 'voedsel-toevoeging' te noemen. Een 'drug' op het etiket van frisdranken, zou de klant kunnen afschrikken. En omdat aspartaam als voedsel-toevoeging gerangschikt is, worden bijverschijnselen niet gerapporteerd aan een federaal bureau, noch is voortdurend toezicht op de veiligheid wettelijk noodzakelijk. Toevoeging van aspartaam aan een levensmiddel moet dus in de ingrediëntenlijst vermeld staan. Meestal staat het onder 'kunstmatige zoetstof : aspartaam'. Soms ook als handelsnaam 'NutraSweet'. Op 28 juli 1983 stelde de Drankenindustrie in Amerika een 30 pagina's tellend protest op, waarin de veiligheid van Aspartaam aan de kaak werk gesteld. Toen ze echter ontdekten dat mensen die op hun gewicht moeten letten, veel suikervrije dranken zouden drinken en dat voor de omzet van de drankenindustrie van groot belang zou zijn, waren zij opeens al hun bezwaren vergeten.

Bron: www.medicalfacts.nl