

Da EFSA strumento per stimare l'esposizione alimentare agli enzimi tramite

☒ L'EFSA ha pubblicato il modello FEIM (Food Enzyme Intake Model), uno strumento per stimare l'esposizione alimentare cronica agli enzimi alimentari utilizzati in diversi processi di produzione degli alimenti.

FEIM si conforma alla [metodologia raccomandata nel 2016](#) dal gruppo di esperti EFSA sui materiali a contatto con gli alimenti, gli enzimi, gli aromatizzanti e i coadiuvanti tecnologici (CEF). È stato sviluppato sulla base di dati reali sui consumi alimentari raccolti dagli Stati membri e immagazzinati nella [banca dati particolareggiata dell'EFSA sui consumi alimentari](#).

Questo strumento, di agevole utilizzo, consente a richiedenti, valutatori del rischio e gestori del rischio di stimare l'esposizione tramite l'alimentazione agli enzimi alimentari utilizzati nei singoli processi di produzione degli alimenti, come la cottura al forno o la fabbricazione della birra. Vi si accede tramite la [piattaforma EFSA Knowledge Junction](#), e ogni anno verrà aggiornato con la creazione di calcolatori specifici per ogni processo produttivo.

• [Tools: Food Enzyme Intake Model \(FEIM\)](#)

Fonte: Efsa ☒