THÔNG BÁO VỀ VIỆC SỬA ĐỔI DANH SÁCH CÁC LOẠI ENZYME THỰC PHẨM ĐƯỢC PHÉP SỬ DỤNG ĐỂ KÍCH HOẠT ENZYME ĐÔNG SỮA TỪ *RHIZOMUCOR MIEHEI CBS 146319* TRONG SỮA CHUA

Nguyễn Ngọc Bách
Văn phòng SPS Việt Nam

Vào ngày 27/9/2021, tại thông báo số G/SPS/N/CAN/1415, Tổng cục Thực phẩm Bộ y tế Canada đưa ra thông báo về việc sửa đổi danh sách các loại enzyme thực phẩm được phép sử dụng để kích tác enzyme đông sữa từ *Rhizomucor miehei CBS 146319* trong sản xuất sữa chua.



(Ảnh: nguồn internet)

Vừa qua, Tổng cục Thực phẩm Bộ y tế Canada đã nhận được đơn đệ trình về phụ gia thực phẩm với nội dung đề xuất cho phép sử dụng enzyme đông sữa từ *Rhizomucor miehei CBS 146319* trong sản xuất sữa chua với dư lượng cho phép theo tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMP).

Rhizomucor miehei là một loại nấm được sử dụng trong thương mại để tạo ra enzyme, từ đó sản xuất vi sinh vật *rennet* dùng trong sản xuất phô mai và sữa. Trong điều kiện thử nghiệm, loài này phát triển đặc biệt tốt ở nhiệt độ từ 24 đến 55°C, và sự tăng trưởng của chúng trở nên không đáng kể dưới 21°C hoặc trên 57°C. Enzyme từ *Rhizomucor miehei CBS 146319* có thể dùng với vai trò tạo pH môi trường axit, từ đó các tập hợp phân tử bề mặt kết tụ với nhau tạo ra gel đặc của quá trình đông tụ. Enzyme đông sữa *Rhizomucor miehei* từ tự nhiên đã được cấp phép sử dụng tại Canada trong việc sản xuất của các loại phô mai tiêu chuẩn hóa khác nhau, kem chua, chế tạo hương vị bơ, sữa, protein sữa, rau củ và động vật thủy phân. Enzyme đông sữa từ các nguồn vi sinh vật khác cũng đã được cấp phép sử dụng trong các loại thực phẩm này, tuy nhiên chưa có bất kỳ nguồn enzyme nào được cấp phép cho quy trình sản xuất sữa chua.

Sau quá trình đánh giá chi tiết mức độ an toàn vệ sinh thực phẩm trước khi ra thị trường đối với enzyme từ *Rhizomucor miehei CBS 146319,* Tổng cục Thực phẩm Bộ y tế Canada kết luận rằng những thông tin đánh giá về yếu tố gây dị ứng, hóa học, vi sinh, sinh học phân tử, dinh dưỡng, và độc tính đối với enzyme này đạt mức độ an toàn đối với các mục đích sử dụng được yêu cầu. Do đó Bộ y tế Canada đã thông qua đề xuất điều chỉnh cho việc sử dụng enzyme đông sữa từ *Rhizomucor miehei CBS 146319* theo tiêu chuẩn GMP.

Sự điều chỉnh này chính thức có hiệu lực vào ngày 17/9/2021.