

转基因生物技术安全农产品舆情分析

专题周报

(2023 年 10 月 10 日—2023 年 10 月 16 日)

【本期重点关注】

1. 欧盟评估转基因酿酒酵母菌株 LALL-GO 生产的葡糖氧化酶的安全性
2. 欧盟评估转基因米曲霉菌株 NZYM-SP 生产的天冬酰胺酶的安全性
3. 澳新就来自转基因地衣芽孢杆菌的转谷氨酰胺酶作为加工助剂进行意见
征求
4. 澳新就转基因大肠杆菌 K-12 MG1655 INB-2FL-03 用于生产 2'-岩藻糖
基乳糖进行意见征求
5. 澳新就来自转基因里氏木霉的 β -呋喃果糖苷酶作为加工助剂进行意见
征求
6. 韩国对来源于转基因微生物的食品添加剂磷脂酶 A1 安全性审查结果报
告进行公开征集意见

一、本期热点事件摘要

1、欧盟评估转基因酿酒酵母菌株 LALL-G0 生产的葡糖氧化酶的安全性【食品伙伴网】

链接：<http://news.foodmate.net/2023/10/671774.html>

内容：

核心提示：2023 年 10 月 6 日，欧盟食品安全局就一种葡糖氧化酶（glucose oxidase）的安全性评价发布意见。

食品伙伴网讯 2023 年 10 月 6 日，欧盟食品安全局就一种葡糖氧化酶（glucose oxidase）的安全性评价发布意见。

据了解，这种食品酶是由转基因酿酒酵母菌株 LALL-G0 生产的，旨在用于烘焙过程。

经过评估，专家小组认为，在预期的使用条件下，不能排除饮食暴露引起过敏反应的风险。除了潜在的过敏反应之外，评估小组得出结论，这种食品酶在预期使用条件下不会引起安全问题。部分原文报道如下：

The food enzyme glucose oxidase (β -D-glucose: oxygen 1-oxidoreductase; EC 1.1.3.4) is produced with the genetically modified *Saccharomyces cerevisiae* strain LALL-G0 by Lallemand Inc. The genetic modifications do not give rise to safety concerns. The food enzyme is free from viable cells of the production organism,

but not from recombinant DNA. It is intended to be used in baking processes. Dietary exposure was estimated to be up to 0.233 mg total organic solids/kg body weight per day in European populations. Since the production strain meets the requirements for the Qualified Presumption of Safety approach and no issues of concern arising from the production process of the food enzyme were identified, the Panel considered that no toxicological studies were necessary. A search for the similarity of the amino acid sequence of the food enzyme to known allergens was made and two matches were found. The Panel considered that, under the intended conditions of use, the risk of allergic reactions upon dietary exposure to this food enzyme cannot be excluded. The glucose oxidase under assessment shows sequence homology with an allergen from almond, which is listed in the Annex II of the Regulation (EU) No 1169/2011. Other than potential allergic reactions, the Panel concluded that this food enzyme does not give rise to safety concerns under the intended conditions of use.

2、欧盟评估转基因米曲霉菌株 NZYM-SP 生产的天冬酰胺酶的安全性【食品伙伴网】

链接: <http://news.foodmate.net/2023/10/671777.html>

内容:

核心提示: 2023 年 10 月 6 日, 欧盟食品安全局就一种天冬酰胺酶 (asparaginase) 的安全性评价发布意见。

食品伙伴网讯 2023 年 10 月 6 日, 欧盟食品安全局就一种天冬酰胺酶 (asparaginase) 的安全性评价发布意见。

据了解, 这种食品酶是由转基因米曲霉菌株 NZYM-SP 生产的, 旨在用于防止食品加工中丙烯酰胺的形成。

经过评估, 专家小组认为, 在预期的使用条件下, 不能排除饮食暴露引起过敏反应的风险, 但这种情况发生的可能性很低。根据所提供的数据, 评估小组得出结论, 这种食品酶在预期使用条件下不会引起安全问题。部分原文报道如下:

The food enzyme asparaginase (l-asparagine amidohydrolase, E C 3.5.1.1) is produced with the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain NZYM-SP by Novozymes A/S. The genetic modifications do not give rise to safety concerns. The food enzyme is considered free from viable cells of the production organism and its DNA. It is intended to be used to prevent acrylamide formation in food processing. Dietary exposure to the food enzyme-total organic solids (TOS) was estimated to be up to 0.101 mg TOS/kg body weight (bw) per day in European populations. Genotoxicity tests did not indicate a safety concern. The systemic toxicity was assessed by means of a repeated dose 90-day oral toxicity study in rats. The Panel identified a no observed adverse effect level of 880 mg TOS/kg bw per day, the highest dose tested, which, when compared with the estimated dietary exposure, resulted in a margin of exposure of at least 8,713. A search for the similarity o

f the amino acid sequence of the food enzyme to known allergens was made and no match was found. The Panel considered that a risk of allergic reactions by dietary exposure cannot be excluded, but the likelihood is low. based on the data provided, the Panel concluded that this food enzyme does not give rise to safety concerns under the intended conditions of use.

3、澳新就来自转基因地衣芽孢杆菌的转谷氨酰胺酶作为加工助剂进行意见征求【食品伙伴网】

链接：<http://news.foodmate.net/2023/10/671857.html>

内容:

核心提示：2023 年 10 月 10 日，澳新食品标准局（FSANZ）发布 266-23 号通知，其中 A1275 号申请，就一种转谷氨酰胺酶（Transglutaminase）作为加工助剂进行意见征求。

食品伙伴网讯 2023 年 10 月 10 日，澳新食品标准局（FSANZ）发布 266-23 号通知，其中 A1275 号申请，就一种转谷氨酰胺酶（Transglutaminase）作为加工助剂进行意见征求。

据通知，该转谷氨酰胺酶是由转基因地衣芽孢杆菌生产的，用于一系列食品生产过程中。意见征求截止日期为 2023 年 11 月 21 日下午 6 点（堪培拉时间）

4、澳新就转基因大肠杆菌 K-12 MG1655 INB-2FL-03 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖进行意见征求【食品伙伴网】

链接：<http://news.foodmate.net/2023/10/671858.html>

内容:

核心提示：2023 年 10 月 10 日，澳新食品标准局（FSANZ）发布 266-23 号通知，其中 A1277 号申请，就转基因大肠杆菌 K-12 MG1655 INB-2FL-03 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖进行意见征求。

食品伙伴网讯 2023 年 10 月 10 日，澳新食品标准局（FSANZ）发布 266-23 号通知，其中 A1277 号申请，就转基因大肠杆菌 K-12 MG1655 INB-2FL-03 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖进行意见征求。

意见征求截止日期为 2023 年 11 月 21 日下午 6 点（堪培拉时间）。

5、澳新就来自转基因里氏木霉的 β -呋喃果糖苷酶作为加工助剂进行意见征求【食品伙伴网】

链接：<http://news.foodmate.net/2023/10/671860.html>

内容：

核心提示：2023 年 10 月 10 日，澳新食品标准局（FSANZ）发布 266-23 号通知，其中 A1278 号申请，就一种 β -呋喃果糖苷酶（Beta-Fructofuranosidase）作为加工助剂进行意见征求。

食品伙伴网讯 2023 年 10 月 10 日，澳新食品标准局（FSANZ）发布 266-23 号通知，其中 A1278 号申请，就一种 β -呋喃果糖苷酶（Beta-Fructofuranosidase）作为加工助剂进行意见征求。

据通知，该 β -呋喃果糖苷酶是由转基因里氏木霉生产的，用作生产短链低聚果糖的加工助剂，并降低加工食品中的糖水平。意见征求截止日期为 2023 年 11 月 21 日下午 6 点（堪培拉时间）。

6、韩国对来源于转基因微生物的食品添加剂磷脂酶 A1 安全性审查结果报告进行公开征集意见【食品伙伴网】

链接：<http://news.foodmate.net/2023/10/671867.html>

内容:

核心提示: 10月10日, 韩国食品药品安全部(MFDS)发表消息称: 韩国食品药品安全部根据韩国《食品卫生法》第18条对“转基因食品等安全性审查委员会”审查的来源于转基因微生物的食品添加剂磷脂酶A1安全性审查结果报告征求国民意见。但是, 安全性审查是基于科学事实进行的, 提出的意见若符合科学事实和逻辑, 则是可以进行研讨的。

食品伙伴网讯 10月10日, 韩国食品药品安全部(MFDS)发表消息称: 韩国食品药品安全部根据韩国《食品卫生法》第18条对“转基因食品等安全性审查委员会”审查的来源于转基因微生物的食品添加剂磷脂酶A1安全性审查结果报告征求国民意见。但是, 安全性审查是基于科学事实进行的, 提出的意见若符合科学事实和逻辑, 则是可以进行研讨的。

以上意见征集时间至2023年11月9日。

深圳市农业科技促进中心
深圳市标准技术研究院

2023 年 10 月 16 日发