

Sulfit och svaveldioxid

Vissa personer med astma eller allergi kan reagera på sulfit eller svaveldioxid. Svaveldioxid finns naturligt i låg halt i vissa livsmedel, t ex vin, som en konsekvens av fermentering. Det finns även i vinäger. Sulfit, svaveldioxid och svavelsyrlighet framställs också syntetiskt och tillsätts till mat.

Sulfiter används i livsmedel som:

- Konserveringsmedel, eftersom de hämmar bakterie- och mögeltillväxt (till exempel i krabba, ättiksillinläggningar, läskedrycker, torkad frukt, potatisprodukter och grönsaker).
- Antioxidationsmedel, eftersom det hindrar brunfärgning och är blekande.
- Färgämne, det utgör en del av färgämnena sockerkulör (E150b och E150d).

Tillsätts koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter livsmedel så måste det märkas ut särskilt (oftast med fet stil) i ingrediensförteckningen. Tyvärr gäller detta ännu inte i vin, sprit eller öl.

De flesta sulfitkänsliga astmatiker reagerar på doser på 20–50 mg sulfit. I studier har enstaka personer reagerat på doser ner till 1–5 mg sulfit. Testfakta kontrollerade under våren 2019 halten sulfiter i 10 olika viner med resultaten 102–168 mg/liter. Samtliga hade angett sulfiter som tillsats.