



31 janvier 2020

---

## **Autorisation de la protéase à sérine (chymotrypsine) comme auxiliaire technologique dans la fabrication de denrées alimentaires**

L'enzyme protéase à sérine peut désormais être utilisée comme auxiliaire technologique dans la fabrication de denrées alimentaires contenant des protéines. Elle est obtenue à partir d'une souche génétiquement modifiée du microorganisme *Bacillus licheniformis*.

La protéase à sérine est un produit OGM et elle est à ce titre soumise à autorisation en Suisse. Le 25 juillet 2016, l'entreprise Novozymes au Danemark a déposé une demande d'autorisation de la protéase à sérine comme auxiliaire technologique dans la fabrication de denrées alimentaires et remis les informations scientifiques requises.

Ces informations ont été contrôlées conformément aux critères de l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIGM ; RS 817.022.51). L'évaluation par l'OSAV de la sécurité alimentaire a conclu que, en l'état actuel des connaissances scientifiques, les denrées alimentaires fabriquées à l'aide de la protéase à sérine OGM ne présentent aucun risque pour la santé des consommateurs.

Sur cette base, l'OSAV a décidé d'autoriser l'utilisation du produit OGM protéase à sérine comme auxiliaire technologique dans la fabrication de denrées alimentaires. L'autorisation a une durée de validité limitée à dix ans.

### **Auxiliaire technologique dans la fabrication de denrées alimentaires**

La protéine protéase à sérine est une enzyme qui catalyse l'hydrolyse des liaisons peptidiques. Il est prévu d'utiliser cette enzyme dans la transformation d'aliments d'origine animale et végétale contenant des protéines, en particulier dans la fabrication des préparations pour nourrissons et des préparations de suite à base d'hydrolysats de protéines. Les protéines hydrolysées (peptides) se différencient des protéines intactes notamment au niveau du goût, de la solubilité, de la viscosité, de la digestibilité et de l'allergénicité.

### **Obtention**

Pour produire de la protéase à sérine, il faut intégrer le gène de l'enzyme de l'organisme donneur *Nocardopsis prasina*, souche NRRL18262, dans l'organisme receveur (*Bacillus licheniformis*, souche NZYM-RH) à l'aide d'une recombinaison homologue à un endroit du génome. Il est prévu de commercialiser la protéase à sérine sous la forme de deux préparations enzymatiques portant les noms suivants : Formea CTL 300 BG et Formea CTL 600 BG (toutes deux en granulés).