

En ”verktöglåda” för att minska akrylamidhalten i kakor, kex och knäckebröd

Akrylamid

Akrylamid är ett ämne som bildas naturligt i livsmedel vid tillagning vid hög temperatur, t.ex. bakning, grillning eller stekning. Akrylamid kan orsaka cancer hos djur, och experterna anser att det troligen kan orsaka cancer hos människor. Även om akrylamid förmodligen har funnits i vår föda sedan människan först började tillaga mat, har internationella experter av säkerhetsskäl rekommenderat att vi ska minska halten av akrylamid i livsmedel.

Akrylamid har hittats i en mängd olika livsmedel, oavsett om de tillagas industriellt, i storkök, eller i hemmet. Det finns i basvaror såsom bröd och potatis produkter, men även i andra livsmedel såsom chips, kakor och kaffe.



CIAA:s verktöglåda om akrylamid

Till följd av upptäckten av akrylamid i livsmedel vidtog livsmedelsindustrin och andra aktörer, däribland ansvariga myndigheter, åtgärder för att undersöka hur akrylamid bildas i livsmedel och vilka metoder som kan användas för att minska halten av akrylamid i livsmedel. CIAA (Confederation of the Food and Drink Industries of the EU) har samordnat arbetet och sammanställt resultaten för att ta fram en verktöglåda om akrylamid ("the CIAA Toolbox").

Vad innehåller verktöglådan?

- Genomgång av befintliga metoder att minska akrylamidhalten i livsmedel
- Hjälpa att bedöma och utvärdera vilka reduktionsåtgärder som kan användas i den egna produktionen

Denna broschyr är avsedd som en hjälp för tillverkare av kakor, kex och knäckebröd. För ytterligare råd kontakta CAOBISCO (Association of the Chocolate, Biscuit and Confectionery Industries of the EU) på caobisco@caobisco.be

Vad kan göras?

- Använd den här broschyren för att hitta metoder att minska halten av akrylamid
- Alla metoder passar inte för all tillverkning
- Gå igenom produktionsmetoder, recept och produktkvalitet samt nationell lagstiftning för att hitta de lämpligaste



Akrylamid i småkakor, smörgåskex och knäckebröd

Hur akrylamid bildas

- Akrylamid bildas genom reaktion mellan asparagin, som finns naturligt i mjöl, och reducerande socker såsom fruktos och glukos
- Akrylamid bildas vid temperaturer över 120 °C
- Mängden akrylamid som bildas beror på
 - recept
 - gräddningstid/-temperatur

Metoder som kan prövas

- Ersätt ammoniumbikarbonat med annat jäsmedel
- Asparaginas
- Undvik om möjligt att använda fruktos

Metoder för att minska akrylamidhalten i kakor, kex och knäckebröd

Följande "verktyg" har framgångsrikt använts för att minska akrylamidhalten i vissa produktslag. På grund av den stora mängden olika recept, ingredienser och metoder som används vid traditionell tillverkning av kakor och kex finns det emellertid ingen enkel enhetlig metod att minska bildningen av akrylamid. Till exempel innehåller knäckebröd som tillverkas med jäst generellt betydligt mindre akrylamid än knäckebröd som tillverkas utan jäst, men båda produkterna har sina egna särskiljande egenskaper. Tillverkare rekommenderas att välja de "verktyg" som lämpar sig bäst för den produkt de tillverkar och att kontakta CAOBISCO för ytterligare råd: caobisco@caobisco.be

