

En "verktyglåda" för att minska akrylamidhalten i frukostflingor

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 verktyglåda 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 verktyglåda om akrylamid ("the CIAA Toolbox")

Vad innehåller verktyglådan?

- Genomgång av befintliga metoder att minska akrylamid 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 frukostflingor. För ytterligare råd kontakta CEEREAL (European Breakfast Cereal Association) på julia.hauk@ceereal.eu

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 "verktygen"

Akrylamid i frukostflingor



Metoder som kan prövas

- Minimera närvaro av reducerande socker under värmebehandlingen
- Rosta inte för hårt
- Produkten ska ha en jämn färg.
- Undersök inverkan av andra ingredienser, t.ex. nötter

Hur akrylamid bildas

- Akrylamid bildas genom reaktion mellan asparagin, som finns naturligt i alla spannmål, och reducerande socker såsom fruktos och glukos
- Akrylamid bildas vid temperaturer över 120 °C. Bildningen accelererar snabbt när fukthalten sjunker under 5 %
- Mängden akrylamid som bildas beror på
 - recept
 - beredning
 - rostningsförhållanden

Metoder för att minska akrylamidhalten i frukostflingor Den stora mängden olika recept, sädeslag, ingredienser och metoder som används vid tillverkningen av frukostflingor innebär att det inte finns någon enkel enhetlig metod att minska bildningen av akrylamid. Till exempel innehåller vetebaserade flingor i allmänhet mer akrylamid än ris- eller majsbaserade flingor, men varje sädeslag har sina egna särskiljande närings- och ätegenskaper. Tillverkare rekommenderas att välja de "verktyg" som lämpar sig bäst för den produkt de tillverkar och att kontakta CEEREAL för ytterligare råd (julia.hauk@ceereal.eu).

