

## En "verktygslåda" för att minska akrylamidhalten i friterade potatisprodukter: potatiships

### 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 restauranter eller i hemmet. Det finns i basvaror såsom bröd och potatis produkten, men även i andra livsmedel såsom chips, kakor och kaffe.



### CIAA:s verktygslåda 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 verktygslåda om akrylamid ("the CIAA Toolbox").

#### Vad innehåller verktygslådan?

- 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 potatiships. För ytterligare råd kontakta European Snacks Association (ESA) på [esa@esa.org.uk](mailto:esa@esa.org.uk).

#### 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 potatisprodukter

#### Hur akrylamid bildas

- Akrylamid bildas genom reaktion mellan asparagin och reducerande socker (som båda finns naturligt i potatis)
- Akrylamid bildas vid temperaturer över 120 °C
- Mängden akrylamid som bildas beror på
  - temperatur
  - friteringstid
  - mängden asparagin och reducerande socker i potatisen

#### Metoder som kan prövas

- Kontrollera halten av reducerande socker
- Kontrollera temperatur/friteringstid
- Eftersträva en ljus gyllene färg hos produkten
- Kontrollera slutfukthalten

## Metoder för att minska akrylamidhalten i friterade potatisprodukter: potatischips

Följande "verktyg" har framgångsrikt använts för att minska akrylamidhalten i potatischips.

Tillverkare rekommenderas att välja de "verktyg" som lämpar sig bäst för deras produkt, tillverkningsmetoder och produktkvalitet.

