

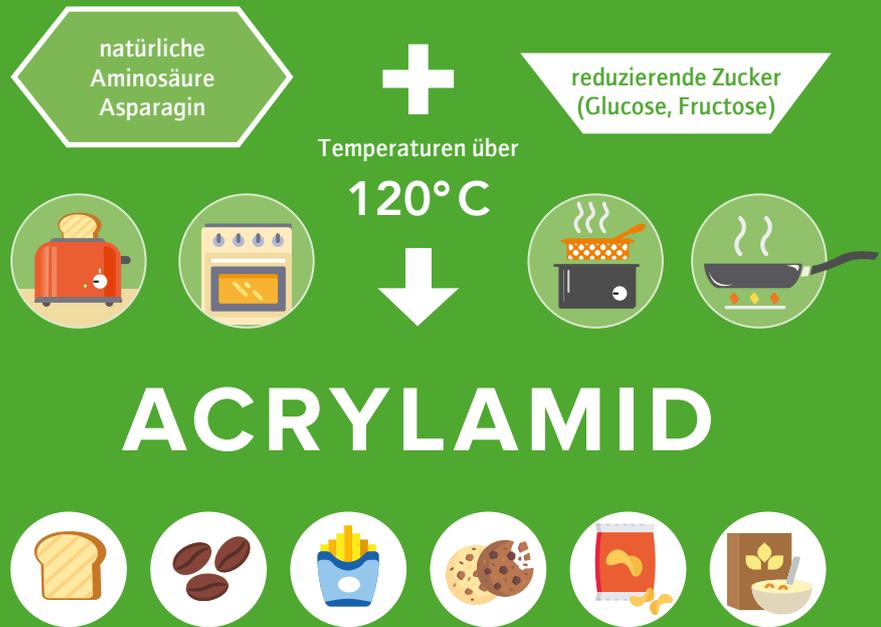
Wie und wo entsteht Acrylamid?

Was ist Acrylamid?

Acrylamid ist ein unerwünschter Stoff, der unbeabsichtigt bei der Verarbeitung oder Zubereitung von Lebensmitteln – **egal ob Zuhause, im Restaurant oder in der Industrie** – entstehen kann.

Gibt es gesundheitliche Risiken?

In Tierstudien wurden bei hohen Acrylamidkonzentrationen im Futter erbgutverändernde und krebserzeugende Wirkungen bei Nagern festgestellt. Ob die nahrungsbedingte Aufnahme von Acrylamid beim Menschen zur Entstehung von Krebs führt, konnte bisher nicht abschließend beantwortet werden, da die verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse nicht eindeutig sind. Aufgrund der nicht auszuschließenden gesundheitlichen Risiken für den Menschen sollten die Acrylamidgehalte in Lebensmitteln möglichst niedrig sein.



Wie können Verbraucher ihre Aufnahme von Acrylamid senken?



Zubereitung
Herstellungweise auf der Packung beachten!



Vergolden statt Verkohlen
Lebensmittel nicht zu stark rösten oder anbrennen lassen!



Ausgewogene Ernährung
Ernährung vielfältig zusammenstellen!



Garmethoden
Verschiedene Methoden variieren (z. B. Kochen, Dämpfen und Sautieren)!

Was tut die Wirtschaft um die Acrylamidgehalte in Lebensmitteln zu senken?

Die Lebensmittelwirtschaft hat sich unmittelbar nach der Veröffentlichung der ersten Acrylamid-Befunde in Lebensmitteln unverzüglich der Thematik angenommen und gemeinsam mit dem Forschungsbereich der Ernährungsindustrie e. V. (FEI) umfangreiche Grundlagenforschung zur Toxikologie und Analytik von Acrylamid in Lebensmitteln sowie zur Minimierung der Acrylamidgehalte durch die Optimierung von Herstellungsprozessen und Rezepturen initiiert. Die gewonnenen Erkenntnisse wurden anschließend in der Praxis umgesetzt.

Wissenschaftlich basierte Minimierung entlang der Lebensmittelkette

Die Forschungsergebnisse und die in der Praxis vorliegenden Erkenntnisse über geeignete und wirksame Verfahren zur Minimierung von Acrylamid in Lebensmitteln wurden auf europäischer Ebene für die verschiedenen Branchen zusammengetragen und in Form der Toolbox von FoodDrinkEurope veröffentlicht.

Beispiele aus der Lebensmittelkette

