



Acrylamid

BgVV: Acrylamid in Lebensmitteln

Als ernstzunehmendes gesundheitliches Risiko bezeichnete der Toxikologe Dr. Josef Schlatter die Acrylamidbelastung von Lebensmitteln. Man müsse die Gehalte zum Schutz des Verbrauchers schnellstmöglich reduzieren. Acrylamid war im April dieses Jahres in die Diskussion geraten, nachdem die Schwedische Gesundheitsbehörde über hohe Acrylamidfunde in frittierten, gebratenen, gerösteten und gebackenen Produkten berichtet und darin ein Krebsrisiko für den Menschen vermutet hatte.

Acrylamid löst im Tierversuch Krebs aus und schädigt das Erbgut. Internationale Gremien halten es für wahrscheinlich, dass diese Wirkung auch beim Menschen auftritt.

Das BgVV hat zusammen mit Untersuchungseinrichtungen der Bundesländer und privaten Labors Analysemethoden entwickelt, die eine sichere Bestimmung der Acrylamid-Gehalte ermöglichen. Ein Qualitätssicherungstest, in dem die Leistungsfähigkeit der Labors derzeit »geeiht« wird, hat gute erste Resultate gebracht und zeigt, dass eine Reihe angewandter Methoden verlässliche Ergebnisse bringen.

Viele offene Fragen gibt es noch immer im Hinblick auf die Entstehung von Acrylamid. Der Stoff entsteht bei der Herstellung von stärkehaltigen Lebensmitteln. Auch das Vorhandensein eines stickstoffhaltigen Reaktionspartners muss gewährleistet sein. Temperatur, Erhitzungsdauer, Trockenheitsgrad, die Zusammensetzung der Inhaltsstoffe und bei Kartoffeln auch Sorte und Lagerbedingungen scheinen dabei eine Rolle zu spielen.

Es wurde beobachtet, dass vor allem in Produkten, bei denen durch die Temperaturbelastung der Wassergehalt weitestgehend reduziert worden ist, besonders hohe Acrylamidgehalte entstehen können. Die endgültige Lösung des Acrylamidproblems im industriellen Bereich wird zwar noch einige Zeit in Anspruch nehmen. Aber schon heute gibt es erste erfolgversprechende Ansätze, um die Gehalte in Lebensmitteln allmählich zu senken. Ein besonderes Problem stellt der private Haushalt dar. Auch hier kann die risikoreiche Substanz beim Frittieren, Braten, Rösten oder Backen in kritischen Mengen entstehen.

Pommes Frites und Chips gehören zu den am höchsten belasteten Produktgruppen. Acrylamid wurde (zum Teil in deutlich niedrigeren Mengen) aber auch in vorgerösteten Frühstückscerealien, Gebäck und anderen Knabberartikeln sowie weiteren stärkehaltigen und unter hohen Temperaturen hergestellten Lebensmitteln nachgewiesen. Die Werte schwanken zum Teil erheblich zwischen den Chargen und zwischen Produkten verschiedener Hersteller. Untersuchungen von Obst, Gemüse und Fleisch verliefen bisher negativ. *(bgvv)*

Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
Thielallee 88-92, 14195 Berlin
Tel.: (01888) 412-4300, Fax: 412-4970 ■



Bei Fragen zu diesem Thema oder anderen gesundheitlichen Anliegen sind wir gerne für Sie da.

Praxis für natürliche Regenerations- und Heilverfahren Michael Münch & Kollegen, Heilpraktiker, DO.CN

Vogelweide 2 c | 85375 Neufahrn | T (08165) 5104
Plauenerstr. 15 | 80992 München | T (089) 14311934
info@muench-naturheilkunde.de
www.muench-naturheilkunde.de

MÜNCH
NATURHEILKUNDE