

Maßnahmen zur Minimierung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln

Acrylamid bildet sich in bestimmten Lebensmitteln aus Zucker und Asparagin, wenn diese bei hohen Temperaturen und geringer Feuchtigkeit zubereitet werden. Wenn Getreideerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse und Kaffeebohnen frittiert, gebacken oder geröstet werden, entsteht Acrylamid. Dieses besitzt eine krebserzeugende Wirkung und soll deshalb in Lebensmitteln in möglichst geringen Mengen vorhanden sein. Durch die folgenden Maßnahmen kann die Bildung von Acrylamid in bestimmten Lebensmitteln verringert werden.

1. Frittieren von Kartoffelerzeugnissen, z. B. Pommes frites

- Angaben des Herstellers zur Zubereitung befolgen
- Es werden Frittieröle und -fette verwendet, was den Frittiervorgang verkürzt und/oder das Frittieren bei niedrigeren Temperaturen ermöglicht. Bei den Herstellern von Speiseölen wird erfragt, welche Öle und Fette am besten geeignet sind.
- Die Frittiertemperaturen müssen unter 175 °C liegen und in jedem Fall so niedrig wie möglich sein, wobei die Anforderungen hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit zu berücksichtigen sind.
- Der Frittierkorb sollte nicht überfüllt werden, um eine übermäßige Ölaufnahme bei längeren Frittierzeiten zu vermeiden.
- Die Qualität der Frittieröle und -fette wird durch häufiges Abschöpfen zur Entfernung von Kleinteilen und Krümeln gewahrt.
- Bei der Zubereitung von Pommes frites ist es angezeigt, dass die Lebensmittelunternehmer die verfügbaren Farbkarten verwenden, denen die optimale Kombination von Bräunungsgrad und niedrigem Acrylamidgehalt zu entnehmen ist. Es ist angezeigt, eine Farbkarte, aus der die optimale Kombination von Bräunungsgrad und niedrigem Acrylamidgehalt hervorgeht, dort, wo die Mitarbeiter/-innen das Lebensmittel zubereiten, deutlich sichtbar anzubringen.

2. Backen von Brot und feinen Backwaren

- Backanleitung des Herstellers befolgen
- Ggf. Senkung der Ofentemperatur und Verlängerung der Backzeit.
- Die Erzeugnisse werden so gebacken, dass das Enderzeugnis eine hellere Farbe aufweist, und das Dunkelrösten von Kruste wird vermieden, sofern die dunkle Farbe der Kruste durch das starke Rösten entsteht und nicht durch die spezifische Zusammensetzung oder die Art des Brots bedingt ist.

3. Zubereitung von Sandwiches

- Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass diese beim Toasten die optimale Färbung erhalten. Es ist angezeigt, bei der Zubereitung dieser spezifischen Erzeugnisse, soweit verfügbar, spezielle Farbkarten zu verwenden, denen die optimale Kombination von Bräunungsgrad und niedrigem Acrylamidgehalt zu entnehmen ist.
- Bei der Verwendung von vorverpacktem Brot oder vorverpackten Backwaren, die fertig zubereitet/aufgebacken werden müssen, ist die jeweilige Anleitung zu befolgen.

Die aufgeführten Minimierungsmaßnahmen sind zu beachten und in Arbeitsanweisungen aufzunehmen. Alle Mitarbeiter, die eine der oben genannten Tätigkeiten durchführen, sind nachweislich zu schulen.

Rechtsgrundlage: Verordnung (EU) 2017/2158 vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln