

Wegwijzer voor de beperking van de hoeveelheid acrylamide in ontbijtgranen

Acrylamide

Acrylamide is een stof die van nature in voedingsmiddelen ontstaat door ze te bereiden bij hoge temperaturen. Dit gebeurt bijvoorbeeld bij bakken, roosteren en frituren. Acrylamide kan bij dieren kanker veroorzaken en volgens deskundigen vermoedelijk ook bij mensen. Waarschijnlijk is acrylamide al onderdeel van onze voeding sinds de mens zijn eten begon te verhitten. Uit veiligheidsoverwegingen adviseren deskundigen uit de hele wereld echter om het acrylamidegehalte in voedingsmiddelen te beperken.

Acrylamide wordt aangetroffen in allerlei soorten voedsel, of dat nu industrieel, in cateringbedrijven of thuis wordt bereid. Het wordt gevonden in ons basisvoedsel, zoals brood en aardappels, en in enkele meer luxe producten als chips, koekjes en koffie.



De acrylamidewijzer van de CIAA

Nadat de aanwezigheid van acrylamide in voeding was ontdekt, hebben de levensmiddelenindustrie en andere belanghebbenden, waaronder regelgevers, onderzocht hoe acrylamide in levensmiddelen ontstaat en hoe het acrylamidegehalte in levensmiddelen kan worden verlaagd. De Europese federatie voor de levensmiddelenindustrie (CIAA) heeft de inspanningen gecoördineerd en de resultaten samengebracht in de acrylamidewijzer.

Wat staat er in de wegwijzer?

- Bestaande methoden om het acrylamidegehalte in levensmiddelen te verlagen
- Aanwijzingen voor gebruikers om vast te stellen en te beoordelen welke van deze methoden zij moeten toepassen

Deze brochure is bestemd voor fabrikanten van ontbijtgranen. Neem voor uitgebreid advies contact op met CEEREAL (de Europese organisatie van fabrikanten van ontbijtgranen) via julia.hauk@ceereal.eu).

Wat kunt u doen?

- Bepaal aan de hand van deze brochure wat u kunt doen om het acrylamidegehalte te beperken.
- Niet alle vermelde methoden zullen binnen uw productieproces passen.
- U zult uw productiemethoden, recepten, productkwaliteit en nationale wetgeving moeten bekijken om vast te stellen welke aanwijzingen voor u het beste zijn.

Acrylamide in ontbijtgranen



Tips

- Beperk tijdens het koken het gebruik van reducerende suikers zo veel mogelijk.
- Bak of rooster niet te donker.
- Zorg dat het product een uniforme kleur houdt.
- Overweeg andere ingrediënten toe te voegen, bijvoorbeeld noten.

Vorming van acrylamide

- Acrylamide ontstaat door de reactie van asparagine, dat van nature in alle granen voorkomt, met reducerende suikers als fructose en glucose.
- Acrylamide ontstaat bij temperaturen boven de 120 °C. Dit proces wordt sterk versneld wanneer het vochtgehalte daalt tot onder de 5%.
- Hoeveel acrylamide wordt gevormd, is afhankelijk van
 - het recept
 - het productieproces
 - de wijze van roosteren.

Methoden voor de beperking van het acrylamidegehalte in ontbijtgranen

Bij de productie van ontbijtgranen worden enorm veel verschillende recepten, granen, ingrediënten en processen gebruikt. Daarom bestaat er geen eenvoudige manier om de vorming van acrylamide tegen te gaan. Zo bevatten granen op basis van tarwe doorgaans meer acrylamide dan granen op basis van rijst of mais, maar elk graan heeft zijn eigen specifieke voedings- en eeteigenschappen. Fabrikanten worden aangeraden die aanwijzingen op te volgen die het meest geschikt zijn voor het soort product dat zij vervaardigen, en voor nader advies contact op te nemen met CEEREAL, de Europese organisatie van fabrikanten van ontbijtgranen (julia.hauk@ceereal.eu).

