

Bludy a fámy

Chipsy-konec hranolků v Čechách

Co je to akrylamid

Akrylamid je přítomný v celé řadě běžně konzumovaných potravin. EK chce snížit jeho příjem pomocí vhodnějších technologických postupů.

Akrylamid je sloučenina, která vzniká při tepelném zpracování některých potravin (zejména brambor, obilovin a kávových zrn), kdy spolu reagují aminokyseliny a cukry při teplotě vyšší než 120 °C; důležité jsou i další faktory, jako např. pH, či vodní aktivita. Akrylamid je přítomný v celé řadě běžně konzumovaných potravin a z tohoto důvodu není reálně možné jeho příjmu potravinami zcela zabránit.

Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) označil akrylamid za potenciální lidský karcinogen - s ohledem na tuto skutečnost Evropská komise připravila nařízení, ve kterém jsou uvedeny technologické postupy, které snižují možnost tvorby akrylamidu při výrobě potravin a které budou muset výrobci začlenit do svých výrobních postupů.

Dotčenými výrobky jsou:

- a) hranolky a další smažené výrobky z krájených brambor,
- b) bramborové lupínky, snacky, kreky a jiné výrobky z bramborového těsta,
- c) chléb,
- d) snídaňové cereálie (s výjimkou ovesné kaše),
- e) jemné pečivo: keksy, sušenky, suchary, cereální tyčinky, oplatky, suchary, knäckerbroty, náhražky chleba, perník apod.
- f) pražená káva a instantní (rozpustná) káva,
- g) náhražky kávy
- h) potraviny pro malé děti a obilné příkrmy určené pro kojence a malé děti.

(Převzato z podkladů MZe; redakčně upraveno – LID)

(LID, duben 2018)