

Bludy a fámy

Chipsy-konec hranolků v Čechách

Jak je to s omezením obsahu akrylamidu v potravinách

I seriózní média uvedla, že „nám“ Brusel chce zakázat hranolky, protože jsou karcinogenní!

Jak to ale je doopravdy? Při tepelných úpravách potravin a potravinových surovin obsahujících cukry (včetně škrobu) při určitých teplotách (jako mezní nejnižší se uvádí teploty mezi 120 a 140 °C) vzniká látka zvaná akrylamid. Ta je prokazatelně karcinogenní. Ukázalo se, že při testech daného výrobu, zde hranolků, u některých výrobců akrylamid téměř nenajdete a u jiných je obsah velmi vysoký.

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. Exaktně se jedná o tento dokument - Nařízení Komise (EU) 2017/2158 ze dne 20. listopadu 2017, kterým se stanoví zmírňující opatření a porovnávací hodnoty pro snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách. Komise se tedy nesnaží nic zakazovat, pouze vypracovala technologické postupy pro výrobce potravin, jak tvorbu akrylamidu minimalizovat.

Toto nařízení vstoupilo v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie. Povinně musí být použito od 11. dubna 2018.

Uvádí se také, že nařízení se prioritně týká jen lokální bruselské speciality – tradičních dvakrát smažených hranolek, kde první smažení probíhá při „standardních“ 130 °C, druhé pak při 170°C.

Nařízení především stanovuje pro některé výrobky srovnávací hodnoty, které by neměly být překračovány. Dotčenými výrobky jsou:

- a) hranolky a další smažené výrobky z krájených brambor,
- b) bramborové lupínky, snacky, krekry 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.

Tyto hodnoty nejsou maximálním limitem, jsou indikátorem toho, že nově zavedená opatření jsou účinná. Tedy pokud budou tyto hodnoty překročeny, ještě to neznamená, že je potravina zdravotně závadná. Při překročení těchto hodnot by měla být provedena kontrola, zda byla dodržena všechna opatření, která snižují možnost vzniku akrylamidu během výroby.

V praxi budou zmíněná opatření v případě hranolků např. znamenat to, že pro jejich výrobu budou výrobci vybírat odrůdy brambor, které mají přirozeně nižší obsah redukujících cukrů, nebo že bude potřeba zabránit enzymatickému hnědnutí brambor před a po smažení. Obecně je také doporučeno pro tepelné opracování používat nižší teploty po delší dobu.

Zásady domácí přípravy:

- 1) Smažte nebo pečte maximálně do dosažení žluté až zlaté barvy (nikoli hnědé).
- 2) Při přípravě pokrmů dodržujte pokyny, které jsou uvedeny na obalech výrobků.
- 3) Neskladujte brambory v ledničce, pokud je chcete péct či smažit. Brambory by měly být skladovány na temném, chladném místě při teplotách nad 6 °C.
- 4) Jezte pestrou a vyváženou stravu.

Nikdo nám tedy nebere ani chléb, ani kávu, ale ani hranolky.

(LID, duben 2018)