

Acrylamid

Un- oder wenig belastete Lebensmittel

- Rohe Produkte
- Gekochte Speisen
- Gebratenes Fleisch (z.B. gegrilltes Hähnchen, Döner, Hamburger, Fleischbällchen)
- Gebratener/frittierter Fisch (z.B. Fischstäbchen, Fischfrikadelle, Calamares, panierte Garnelen)
- Sonstiges Gebratenes (Frühlingsrolle, Gemüsebratling, Pizza, Pfannkuchen, Waffeln, Blumenkohlgratin)



Acrylamid

Risikobehaftete Produkte

getreide- und kartoffelbasierte Lebensmittel

- gebacken, geröstet, frittiert
- geringer Wassergehalt
- Kohlenhydrate, Fett und stickstoffhaltige Substanzen

Acrylamid

Backwaren (Brot, Kleingebäck)

63 Werte (aus D 36, EU 27)

Spannbreite:

D < 30 bis 120 µg/kg
Acrylamid

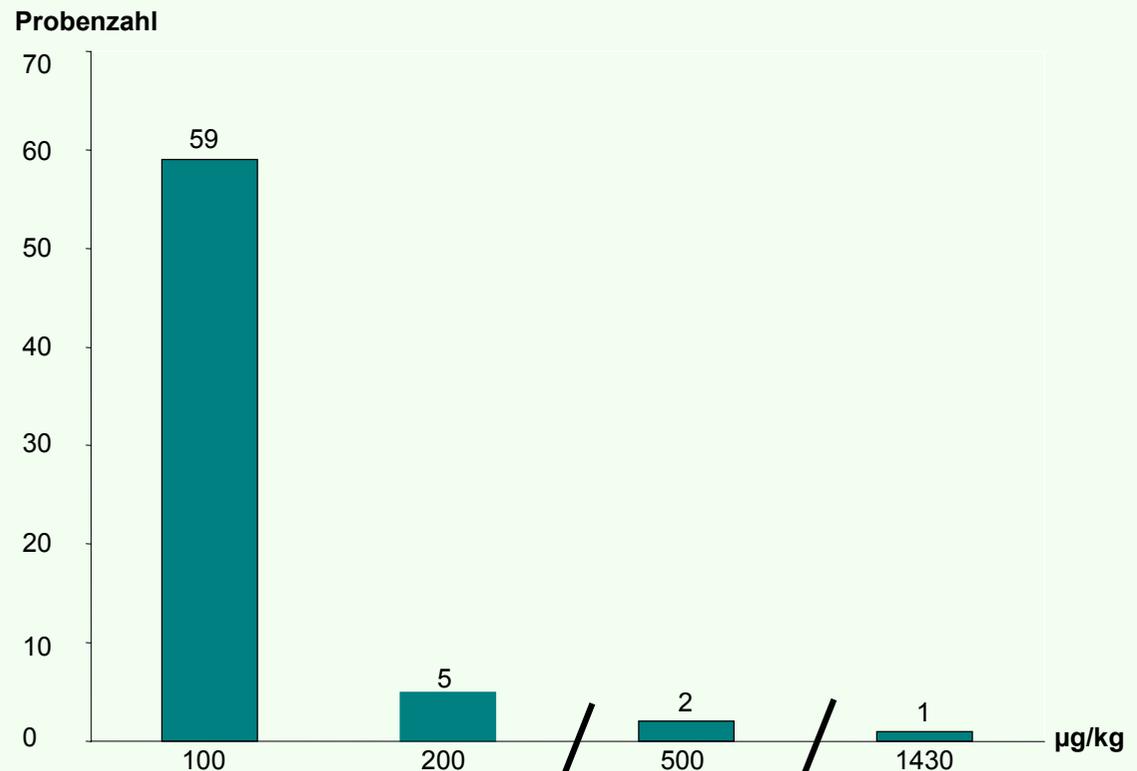
EU <30 bis 1430 µg/kg
Acrylamid

CH:

Toast wenig geröstet
50 µg/kg Acrylamid

stärker geröstet
100-380 µg/kg Acrylamid

Verteilung:



Acrylamid

Zwieback und Knäckebrot

Spannbreite:

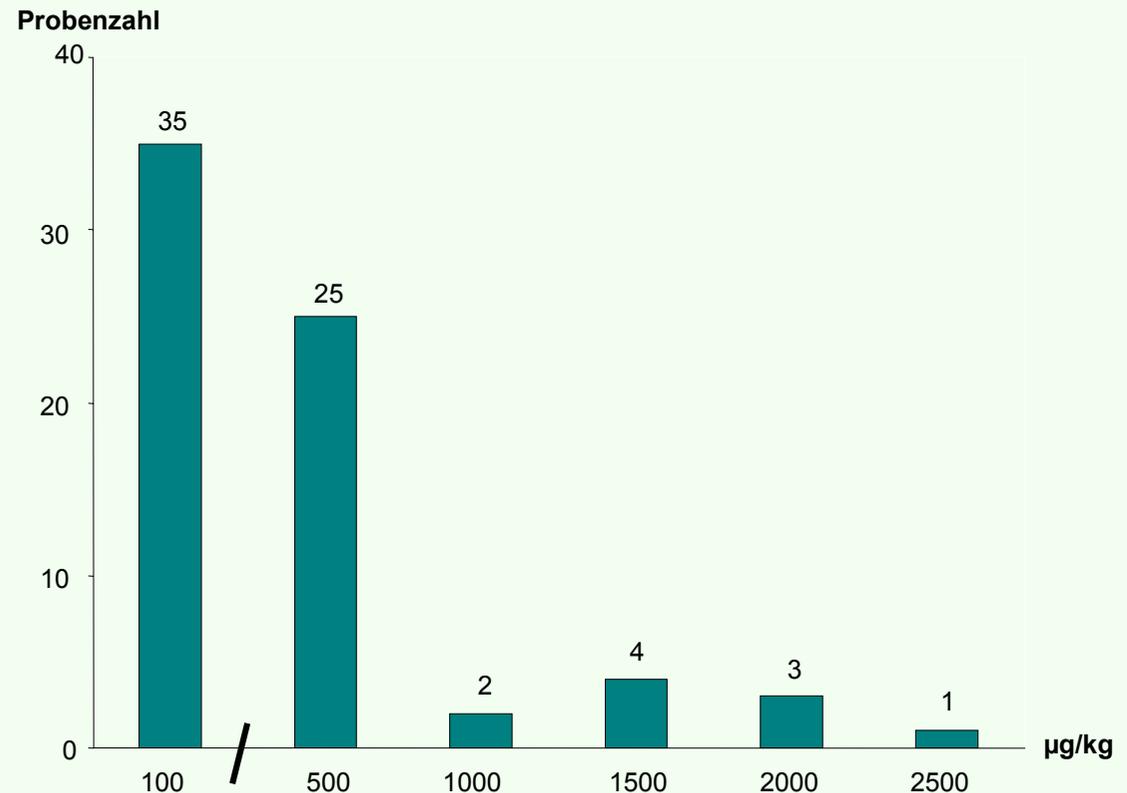
Zwieback unauffällig

- 12 Proben (10 aus D, 2 aus CH),
alle < 100 µg/kg Acrylamid

Knäckebrot

- 72 Werte (Deutschland 42)
D < 30 – 2055 µg/kg
Acrylamid
EU < 30 – 2400 µg/kg
Acrylamid

Verteilung Knäckebrot:





Acrylamid

Knäckebrot

- 7 Proben > 1000 µg/kg Acrylamid von englischen Herstellern
- Vermutung d. Ursache: Aufstreuemittel
Knäckebrotbrösel mit nur 6% Feuchte
anstelle Mehl mit 20 % Feuchte
- Ölsaaten, Vollkorn?



Acrylamid

Kekse

- **Biskuitwaren unproblematisch**

6 Proben aus D <10-19 µg/kg Acrylamid

- **Butterkekse auffällig**

6 Proben aus D:

1090, 888, 343, 303, 163, 144 µg/kg Acrylamid



Acrylamid

Frühstückscerealien

- Gesamt 55 Werte
 - D 9 Proben
 - EU 48 Proben
- Spannbreite
 - D < 30-370 µg/kg Acrylamid
 - EU < 30-2300 µg/kg Acrylamid
 - 2300: Müslimischung aus CH

Acrylamid

Chips

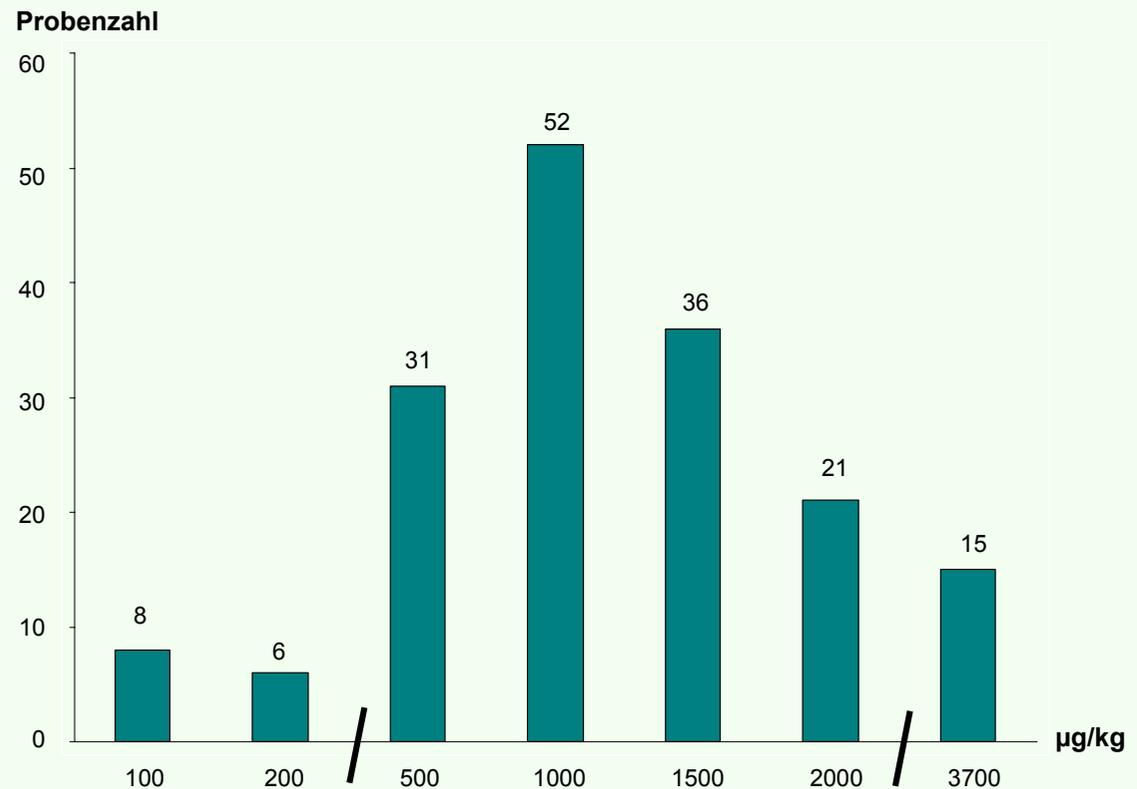
169 Werte (aus D 87, EU 82)

Spannbreite:

D n.n. bis 3680 $\mu\text{g}/\text{kg}$
Acrylamid

EU < 60 bis 3680 $\mu\text{g}/\text{kg}$
Acrylamid

Verteilung:



Acrylamid

Chips

Daten aus der Industrie

- Kartoffel 
- Art des Frittierfetts 
- Temperatur des Frittierfetts 
- Nicht kartoffelbasierte Frittierprodukte (Maisprodukte) zeigen relativ niedrige Acrylamidgehalte

Beispiele aus Deutschland und Schweden bestätigen dies (Erdnusslocken, Tortillachips 6 – 184 µg/kg Acrylamid)

Ausnahme: Popcorn 416 µg/kg Acrylamid



Acrylamid

Pommes frites

- **nicht verzehrfertige Pommes**
 - Tiefkühlware (roh, vorfrittiert)
 - D 15 Proben <10-140
 - UK 3 Proben <10-20
 - deckt sich mit Angaben der Industrie
- **verzehrfertige Pommes**
 - Haushalt (Kleinfriteuse, Backofen)
 - Restaurant, Kantine
 - Fast-Food



Acrylamid

Pommes frites

Verzehrfertige Pommes

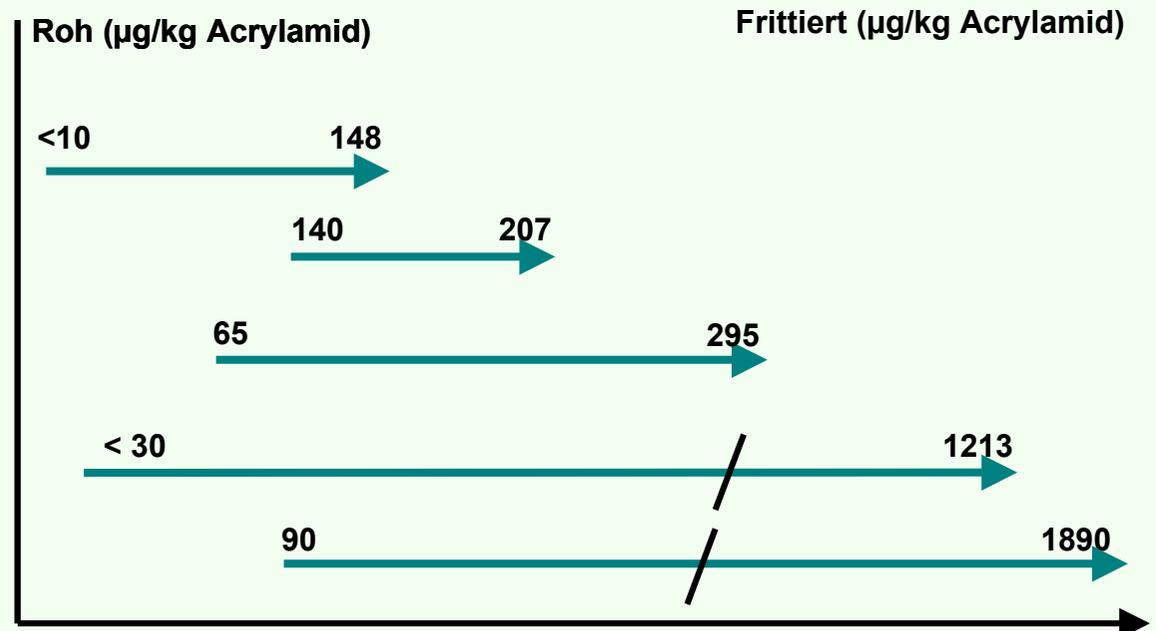
Spannbreite:

101 Proben (D 41; EU 60)

D < n.n. bis 3920 µg/kg
Acrylamid

EU < 60 bis 3500 µg/kg
Acrylamid

*Daten aus D:
(Zubereitungsweise entscheidend)*



Acrylamid

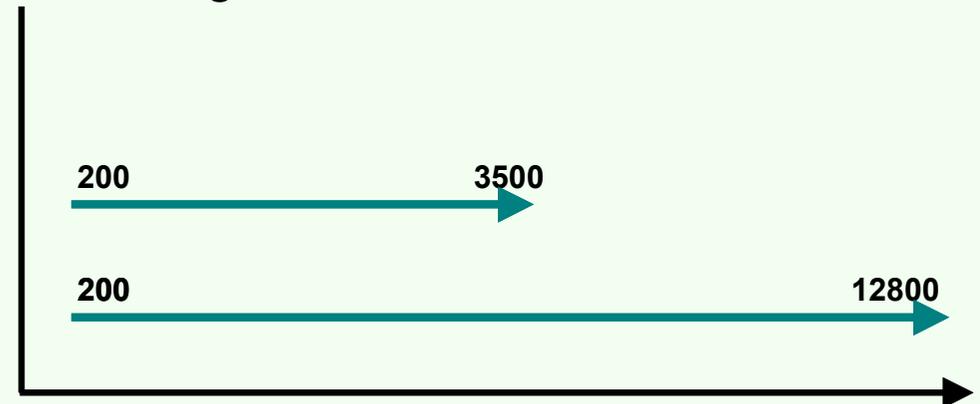
Pommes frites

besonders drastisch

Spannbreite:

UK Pommes gefroren:
200 µg/kg Acrylamid
nach Anweisung frittiert:
3500 µg/kg Acrylamid
länger frittiert:
12800 µg/kg Acrylamid

Verteilung:



A Rösti kurz und wenig
gebraten:
135 – 270 µg/kg Acrylamid
länger und stärker gebraten:
4300-4500 µg/kg Acrylamid

