



# Mitteilung für die Presse

16. Oktober 2002

Nr. 337

## **Weitere Informationsmöglichkeiten zu Acrylamid aid richtet Acrylamid-Forum ein**

Nach bisher vorliegenden Erkenntnissen hat die Zubereitungsart von Kartoffel- und Getreideprodukten wesentlichen Anteil an der Entstehung von Acrylamid. Deshalb kann in der eigenen Küche viel zur Senkung von Acrylamidgehalten getan werden. Der vom Bundesverbraucherministerium geförderte "aid infodienst" hat jetzt Experten an einen Tisch geholt und bietet über das Internet Information und Diskussion an.

Ab sofort gibt es unter [www.was-wir-essen.de](http://www.was-wir-essen.de) das „Acrylamid-Forum: Sie fragen – aid antwortet“. Hier kann jeder kostenfrei Fragen zum Thema Acrylamid stellen und erhält innerhalb von zwei Tagen eine Antwort von Experten. Außer dem Bundesverbraucherministerium leisten das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV), das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und die Bundesforschungsanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung (BAGKF) fachliche Unterstützung.

Acrylamid, dem im Tierversuch eine Krebs auslösende und das Erbgut schädigende Wirkung nachgewiesen werden konnte, entsteht bei starker Erhitzung von kohlenhydratreichen Lebensmitteln, vor allem in Kartoffeln und Getreide. Dieser Stoff wird als Nebenprodukt der so genannten Bräunungsreaktion beim Backen, Rösten und Braten von Lebensmitteln gebildet: Je dunkler beispielsweise Pommes, Chips oder Backofenkartoffeln sind, desto höher ist vermutlich auch ihr Gehalt an Acrylamid.

Zu finden ist das Acrylamid-Forum unter [www.was-wir-essen.de](http://www.was-wir-essen.de) in der Rubrik „Foren“ oder direkt unter [www.acrylamid-forum.de](http://www.acrylamid-forum.de). In einem weiteren Forum „Gesund essen“ gibt es darüber hinaus die Möglichkeit zur Diskussion.