TOP 3.4.7 Untersuchung Acrylamidgehalte in Lebensmitteln

Acrylamid ist ein in Tierversuchen krebserzeugender Stoff, der von der Internationalen Agentur für Krebsforschung der WHO als wahrscheinlich krebserregend für den Menschen eingestuft ist. Es entsteht beim Erhitzen von Lebensmitteln durch die Reaktion von Zucker und Aminosäuren. Bei der Herstellung von stärkehaltigen Lebensmitteln insbesondere Erdäpfelprodukte wie Chips oder Pommes frites kommt der Auswahl der Rohstoffe und vor allem der Begrenzung der Erhitzungstemperatur eine sehr große Bedeutung zu, wenn man die Bildung von Acrylamid reduzieren will (ab 170-180 Grad steigen die Acrylamidgehalte stark an). Dies gilt sowohl für die industrielle Herstellung, aber natürlich auch für die Gastronomie und die privaten Haushalte. Seit Jahren hat sich beispielsweise für das Bräunen von Pommes Frites der Slogan, „Vergolden, nicht verkohlen“ etabliert.

Die EU-Kommission hat daher eine Verordnung verabschiedet, die neben einer Reduktion der schon jetzt bestehenden Richtwerte für Acrylamid in verschiedenen Lebensmitteln wie Kartoffelprodukte (Pommes Frites, Kartoffelchips), Kekse, Waffeln, Kaffee, Brot, Frühstückscerealien und Säuglingsanfangsnahrung auch Empfehlungen und Herstellungsanleitungen für diese Produktgruppen enthält, um auf diese Art zu einer weiteren Reduktion der Acrylamidgehalte zu kommen. Der derzeit geltende Richtwert für die Höchstbelastung an Acrylamid in Pommes frites liegt bei 600 Mikrogramm je Kilogramm Lebensmittel, entsprechend der aktuell beschlossenen EU-Verordnung soll ab 2018 ein Richtwert von 500 Mikrogramm je Kilogramm Pommes frites gelten. Die AK hat diese Verordnung unterstützt.

AK-Untersuchung:

Mitte September 2017 wurden stichprobenartig in insgesamt 20 Wiener Wirtshäusern, Restaurants und Imbissen Proben an Pommes frites auf den Gehalt an Acrylamid untersucht. Damit sollte festgestellt werden, ob die in der Gastronomie abgegebenen Produkte unter den aktuellen und zukünftig geltenden Richtwerten an Acrylamid liegen bzw inwieweit hier der Sorgfaltspflicht nachgekommen wird, mit entsprechenden Herstellungsbedingungen die Acrylamidbelastung für KonsumentInnen so niedrig wie möglich zu halten.

Ergebnis:

- Nur bei einem Betrieb von 20 fand sich eine Probe mit einem sehr niedrigen Gehalt an Acrylamid (kleiner 50 Mikrogramm/Kilogramm).
- Bei 7 Betrieben (35%) fanden sich Gehalte von 50 bis 250 Mikrogramm/Kilogramm.
- Bei weiteren 8 Betrieben (40%) lagen die gefundenen Werte zwischen 250 und 500 Mikrogramm je Kilogramm.
- Bei vier von 20 Betrieben (20%) wurden Werte über dem künftigen Richtwert von über 500 Mikrogramm/kg festgestellt, bei drei davon (15% der Stichprobe) über dem derzeit anzuwendenden Richtwert von 600 Mikrogramm/kg (642,656 bzw 768 Mikrogramm je Kilo)

Überschreitungen des Richtwertes führen nicht zu einer Beanstandung, sondern der Betrieb ist verpflichtet, seine Herstellungsbedingungen einer Überprüfung zu unterziehen, um in der Folge durch entsprechende Korrekturmaßnahmen die Einhaltung der Richtwerte sicherzustellen.

Schlussfolgerungen:

Die Empfehlungen zur Rohstoffauswahl, zur Vorbehandlung der Rohstoffe sowie zu den Herstellungsbedingungen, wie sie die künftige EU-Verordnung den Gastonomen an die Hand gibt, sowie die Kontrolle der Wirksamkeit der getroffenen Maßnahmen, sind ein wirkungsvolles Instrument zur weiteren Reduktion der Acrylamidbelastung der KonsumentInnen.

Die Stichprobenuntersuchung zeigt, dass ein großer Teil der untersuchten Gastronomiebetriebe die derzeitigen und künftigen Richtwerte einhalten.

Die breite Streuung der Werte zeigt aber auch, dass auch deutlich niedrigere Werte möglich sind. Bei acht von 20 Proben lagen die Werte zumindest unter 250 Mikrogramm je Kilogramm, einmal sogar unter 50 Mikrogramm je Kilogramm.

Da für Acrylamid wie für alle krebserzeugenden Stoffe keine tolerierbare tägliche Aufnahmemenge etabliert werden kann, muss versucht werden die Aufnahme an Acrylamid aus allen Quellen so weit als möglich zu reduzieren. Die geschätzte durchschnittliche Aufnahme an Acrylamid liegt bei Erwachsenen bei täglich etwa 0,15 Mikrogramm je Kilogramm Körpergewicht, bei Kindern durchschnittlich das Doppelte. Bei überdurchschnittlichem Verzehr von höherbelasteten Lebensmitteln wie Kartoffelchips oder Pommes kann dies aber bereits ein Vielfaches davon sein. Gerade diese Produktgruppen sind bei Kindern sehr beliebt.

Deutlich niedrige Acrylamidgehalte wären angesichts der Tatsache, dass der Beitrag an Acrylamid durch Pommes frites insbesondere bei Kindern einen deutlichen Anteil aufweist, in dieser Produktgruppe demnach besonders wichtig.