

## Acrylamid: Erfolgsgeschichte im Verborgenen

**Bonn. (24.11. / aid) Um Acrylamid ist es ruhig geworden. Die möglicherweise Krebs erregende Substanz in gerösteten, gebackenen und gebratenen Kartoffel- und Getreideprodukten schaffte es 2002/2003 wiederholt in die Schlagzeilen. In diesem Jahr wurde von verschiedenen Interessengruppen hier und da vermeldet, Acrylamid sei ungefährlich und in ebenso regelmäßigen Abständen erfolgten Dementis von offizieller Seite.**

Tatsächlich gibt es in 2004 wohl die bisher größten Erfolge in Sachen Acrylamid-Reduktion: Zum einen ist die Untersuchung der betroffenen Lebensmittel in der amtlichen Lebensmittelüberwachung zur Routine geworden. Überschreiten die Lebensmittel bestimmte Signalwerte, dann werden die Behörden aktiv und starten gemeinsam mit den Herstellern einen Minimierungsprozess. Dieses Verfahren kam in 2004 bislang 219mal zur Anwendung.

Auch die Daten des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) dokumentieren den Erfolg des Minimierungskonzepts. Mitte November meldete das BVL eine weitere Senkung der Signalwerte für Pommes frites und Spekulatius. Bei verschiedenen anderen Produktgruppen wie Kaffee, Kartoffelchips, Knäckebrot und Diabetikerdauerbackwaren blieben die Signalwerte zwar gleich, aber die Acrylamidbelastung der Produktgruppe insgesamt hat sich verringert.

Die Daten des BVL sind jedoch nicht repräsentativ. Es handelt sich um knapp 2.000 Proben, die von den Bundesländern verdachtsorientiert gezogen wurden, um die am höchsten belasteten Produkte herauszufinden. Die Untersuchungen des Bundesverbands der deutschen Süßwarenindustrie (BDSI), zu dem auch die Kartoffelchips-Hersteller gehören, weisen auf deutlich niedrigere Acrylamidwerte hin. Zusätzlich zu den Versuchen in großen Unternehmen hat der BDSI mit einem Investitionsvolumen von 600.000 Euro seit 2002 gut 15.000 Lebensmittelproben von Mitgliedsfirmen analysiert.

Gemeinsam mit den betroffenen Herstellern wurden neue Rezepte und Verfahren getestet und derzeit großflächig in die Praxis umgesetzt. Die aktuellen Maximalwerte des BDSI, die nicht für die durchschnittliche Belastung stehen, sondern für Spitzenbelastungen, betragen bei feinen Backwaren ein Zehntel, bei Lebkuchen ein Drittel der vom BVL ausgewiesenen Werte. Da die aktuelle wissenschaftliche Datenlage nach wie vor auf ein Krebs erregendes Potenzial der Substanz hinweist, gilt auch für das Braten, Backen und Toasten zu Hause nach wie vor die Devise «vergolden statt verkohlen».

**Info:** <http://www.acrylamid-forum.de>