

Ieteikumi akrilamīda koncentrācijas samazināšanai cepumos, sausīņos, sausmaizītēs

Akrilamīds

Akrilamīds ir viela, kas dabīgā veidā rodas pārtikas produktos, tos karsējot augstā temperatūrā, piemēram, cepot krāsnī, eļļā vai grilējot. Tas var būt vēža cēlonis dzīvniekiem, un eksperti uzskata, ka tas var izraisīt vēzi arī cilvēkiem. Lai gan akrilamīds, iespējams, bijis mūsu uzturā kopš brīža, kad iemācījāmies gatavot, drošuma labad starptautiskie eksperti iesaka samazināt tā koncentrāciju pārtikas produktos.

Akrilamīda klātbūtne ir konstatēta dažādos pārtikas produktos, tostarp tajos, kas ražoti rūpnieciski, pagatavoti sabiedriskās ēdināšanas iestādēs un mājās. Tas konstatēts ikdienā lietojamajos produktos, piemēram, maizē un kartupeļos, kā arī dažos specializētos produktos, piemēram, cepumos, kafijā un kartupeļu kraukšķos.



CIAA sagatavotie ieteikumi par akrilamīdu

Pēc tam, kad pārtikas produktos tika atklāts akrilamīds, pārtikas ražošanas nozare un citas ieinteresētās personas, tostarp nozari regulējošās iestādes, aktīvi sāka pētīt, kā tajos veidojas šī viela, un kādas ir iespējamās metodes, kas izmantojamas akrilamīda koncentrācijas samazināšanai. Eiropas Pārtikas un dzērienu federācija (CIAA) apvienoja pūliņus un iegūtos rezultātus, lai sagatavotu ieteikumus akrilamīda koncentrācijas samazināšanai.

Ko dod ieteikumi?

- Tajos ir sīki izklāstītas esošās metodes akrilamīda koncentrācijas samazināšanai pārtikas produktos
- Tie ļauj lietotājiem izvērtēt, kuri akrilamīda koncentrācijas samazināšanas pasākumi ir vispiemērotākie

Šī brošūra ir paredzēta cepumu, sausīņu un sausmaizīšu ražotājiem. Sīkākus ieteikumus var saņemt CAOBISCO (ES Cepumu, šokolādes un konditorejas izstrādājumu asociācijā), rakstot uz e-pastu caobisco@caobisco.be.

Ko jūs varat darīt?

- Izmantojiet šo brošūru, lai noteiktu metodes, kuras jums var noderēt akrilamīda koncentrācijas samazināšanai
- Ne visas metodes būs piemērotas jūsu uzņēmuma ražošanas vajadzībām
- Piemērotāko ieteikumu noteikšanai pārbaudiet savas ražošanas metodes, receptes, produktu kvalitāti un izpētiet savas valsts likumdošanu.



Akrilamīds cepumos, sausīņos un sausmaizītēs

Veidošanās metodes

- Akrilamīds veidojas dabīgi miltos esošā asparagīna un reducējošo cukuru, piemēram, fruktozes un glikozes, reakcijas rezultātā
- Akrilamīds pārtikas produktos veidojas temperatūrā, kas pārsniedz 120 °C
- Tas, cik daudz akrilamīda veidojas, ir atkarīgs no
 - receptes
 - cepšanas ilguma/ temperatūras

Ieteicamās darbības

- Amonija bikarbonātu var aizstāt ar citiem irdinātājiem
- Aspargināze
- Ja iespējams, nelietojiet fruktozi

Metodes akrilamīda koncentrācijas samazināšanai cepumos, sausīņos un sausmaizītēs

Akrilamīda koncentrācijas samazināšanai dažos produktu veidos ir sekmīgi izmantoti turpmāk sniegtie ieteikumi. Tomēr tradicionālajā cepumu ražošanā izmantoto dažādo recepšu, sastāvdaļu un procesu dēļ nav vienota veida, kā panākt zemāku akrilamīda koncentrāciju. Tā, piemēram, raudzētās sausmaizītēs parasti ir ievērojami zemāka akrilamīda koncentrācija nekā neraudzētajās sausmaizītēs, taču katrai no tām ir atšķirīgas īpašības. Ražotājiem vēlams izvēlēties ieteikumus, kas vislabāk atbilst viņu ražotajam produkta veidam, un sīkākus ieteikumus var saņemt ES Cepumu, šokolādes un konditorejas izstrādājumu asociācijā (CAOBISCO), rakstot uz e-pastu caobisco@caobisco.be.

