



ACRYLAMID IN LEBENSMITTELN

Die schwedische Behörde für Lebensmittelsicherheit fand in Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern der Universität Stockholm erstmals im April 2002 überhöhte Werte des Stoffes Acrylamid in stärkehaltigen Lebensmitteln, insbesondere in frittierten, gebackenen und gebratenen Kartoffel und Getreideprodukten. Dazu gehören Kartoffelprodukte wie Pommes frites, Kartoffelchips u. ä., Knäckebrot, Kaffeepulver. Acrylamid gilt als Krebs erregend und Erbgut schädigend, wobei diese Erkenntnis zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht als gesichert angenommen werden kann.

Empfehlungen:

- Die Nahrungsmittel sollten eher gekocht als gebraten, frittiert oder gegrillt werden.
- Für eine ausgewogene, fettarme Ernährung sollten Früchte und Gemüse bevorzugt werden.
- Angebrannte Nahrungsmittel sollten gemieden werden.

Um über weitere Erkenntnisse aktuell informiert zu sein, wenden Sie sich bitte an folgende Informationsstellen:

- EVZ (Europäisches Verbraucherzentrum Kiel)
Tel.: + 49 (0) 431-9719350
- Robert-Koch-Institut Berlin
Nordufer 20, 13353 Berlin
Tel.: 01888 754-0
Fax: 01888 754-2628
E-Mail: info@rki.de

Mit freundlicher Empfehlung

Ihr Gesundheitsamt
Ludwig-Erhard-Anlage 1-5
61352 Bad Homburg
Tel. : 06172/999-5800, -5870