



Acrylamid in Lebensmitteln – Analysen bio-familia

Im Wissen, dass die Analytik noch nicht ausgereift ist, haben wir alle Produktgruppen (siehe Stellungnahme vom 5.6.02, Seite 2) zur Bestimmung von Acrylamid ins Labor geschickt. Obwohl eine international anerkannte Methode zur Bestimmung von Acrylamid fehlt, hat ein renommiertes Schweizer Labor ein Verfahren entwickelt, welches nach dem heutigen Wissensstand zuverlässig ist.

Die Analyseergebnisse unserer Produkte sind sehr erfreulich. Wie die Tabelle unten zeigt, konnte in keinem der analysierten Produkte Acrylamid nachgewiesen werden.

In der Tabelle sind die Analyse-Ergebnisse aufgeführt:

Produktgruppe/Produkt	Resultat	Methode
Flockenmüesli • Art.15121 vom 03.06.02 • Art.15325 vom 17.05.02	< 0.05 mg/kg** < 0.05 mg/kg**	SAV M 356 SAV M 356
Knuspermüesli • Art. 15094 vom 04.06.02 • Art. 15298 vom 23.05.02	< 0.05 mg/kg** < 0.05 mg/kg**	SAV M 356 SAV M 356
Knuspermüesli mit Früchten • Art.15105 vom 23.05.02	< 0.05 mg/kg**	SAV M 356
** : < 0.05 mg/kg bedeutet, dass nichts gefunden wurde, d.h. die Werte liegen unterhalb der Nachweisgrenze		



Acrylamid in Lebensmitteln – Stellungnahme bio-familia vom 05.06.02

Hintergrund

Die schwedische Behörde für Lebensmittelsicherheit (NFA) hat auf ein bislang nicht bekanntes gesundheitliches Risiko aufmerksam gemacht. Acrylamid wurde erst vor kurzem in Lebensmitteln entdeckt. Das Risiko scheint schon seit Generationen zu bestehen, nämlich seit die Menschheit Lebensmittel erhitzt. Tatsache ist, dass bei jedem Röstprozess (Backen, Fritieren, Braten, Rösten, Grillieren) schädliche Substanzen gebildet werden können (also alltägliche Nahrungsmittel wie Brot, Rösti, Bratkartoffeln, Kaffee). Acrylamid entsteht vor allem beim Rösten von kohlenhydrathaltigen Nahrungsmitteln. Generell sind industrielle Prozesse als auch das Zubereiten der Mahlzeiten im Haushalt betroffen. Es bestehen bisher keine Hinweise, dass das Risiko in den letzten Jahren zugenommen hat. Es handelt sich also um ein neu bekannt gewordenes Risiko und nicht um ein neues Risiko (Quelle: Bundesamt für Gesundheit)

Aufgrund des Wissens aus Tierversuchen ist Acrylamid als mögliches Kanzerogen für den Menschen einzustufen. Im Tierversuch traten erste Tumore ab 2 mg/kg Körpermasse auf. Eine theoretische Vorhersage von Krebserkrankungen aufgrund von Hochrechnungen ist sachlich irreführend und aufgrund der Datenlage aus den tierexperimentellen Befunden mangelhaft abgestützt. Eine genügend genaue Abschätzung der durchschnittlichen täglichen Aufnahme ist im Moment nicht möglich. Hochrechnungen lassen auf eine tägliche Zufuhr von ca. 0.1 mg pro Person und Tag schliessen (Einbezug aller Quellen).

Im Moment ist es nicht möglich, die wichtigsten Produkte zu nennen, da sicher noch nicht alle bekannt sind. In Schweden wurden insbesondere bei Kartoffelchips (1.2 mg/kg), Pommes frites (0.45 mg/kg), Keksen (0.41 mg/kg), Knäckebrötchen/Frühstückszerealien (0.16 mg/kg) sowie Weissbrot und anderen Backwaren (0.05 mg/kg) Acrylamid gefunden. Der momentane Stand der Kenntnisse zu diesem Problem ist heute noch ungenügend. Obwohl Analysenergebnisse vorliegen und zur Verunsicherung beigetragen haben, gibt es noch keine validierte (= geprüfte) Analyseverfahren. Im Moment läuft bei Schweizer Labors ein Ringversuch, um die Güte der Analyseergebnisse zu verbessern. Das Bundesamt für Gesundheit koordiniert eine Arbeitsgruppe mit dem Ziel, die Wissenslücken zu beseitigen.

Massnahmen bio-familia AG

Im Wissen, dass die Analytik noch nicht ausgereift ist, haben wir alle Produktgruppen zur Bestimmung von Acrylamid ins Labor geschickt. In enger Zusammenarbeit mit den Behörden und Fachgremien wollen wir dazu beitragen, dass die Sicherheit der Konsumenten und das Vertrauen in unsere Produkte erhalten bleibt.

Empfehlung

Es gilt zu beachten, dass das Problem nicht aus dem Zusammenhang herausgelöst betrachtet werden darf. Unbedachte rasche Änderungen in der Ernährung zur Vermeidung von Acrylamid könnten unter Umständen andere eventuell grössere Gesundheitsrisiken verursachen. Momentan kann deshalb nur die Beibehaltung einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung empfohlen werden.

bio-familia AG

Dr.H.P.Binz
Geschäftsführer

M.Schwyn
Leiter Qualitätsmanagement