



Presse- mitteilung

Pressestelle

HAUSANSCHRIFTEN Rochusstraße 1, 53123 Bonn
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)1888 529 - 3170 bis 3176 / - 3395

FAX +49 (0)1888 529 - 4306 / - 3179

E-MAIL pressestelle@bmvvel.bund.de

INTERNET www.verbraucherministerium.de

DATUM 4. Dezember 2002

NUMMER 365

SPERRFRIST 10.00 Uhr

Müller: Acrylamid-Minimierungskonzept erfolgreich angelaufen Weitere Anstrengungen der Industrie erforderlich

"Unser Minimierungskonzept zur Verringerung der Acrylamidgehalte in Lebensmitteln ist erfolgreich angelaufen. Einige Betriebe haben intensive Bemühungen zur Acrylamid-Verringerung unternommen und können positive Ergebnisse vorweisen. Auch die zuständigen Verbände engagieren sich, die Zusammenarbeit läuft gut. Die Untersuchungsergebnisse belegen aber, dass ein großer Teil der betroffenen Unternehmen offensichtlich noch zögert, konkrete Schritte zur Verringerung der Acrylamid-Gehalte in ihren Produkten zu unternehmen", dieses Fazit zog der Staatssekretär im Bundesverbraucherministerium, Alexander Müller, aus der neuen Auswertung von Untersuchungsergebnissen aus den Bundesländern.

Im Rahmen der Minimierungsstrategie haben die Bundesländer bisher rund 1000 Proben von Waren aus Handel und Gastronomie ausgewertet und die Ergebnisse dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mitgeteilt.

Aus den Untersuchungen ergebe sich, dass es einzelbetrieblich durchaus möglich sei, z.B. durch Rohstoff-Auswahl und Temperatursteuerung die Acrylamidgehalte deutlich zu senken. Die großen Hersteller von Kartoffel-Chips hätten hier bereits deutliche Anstrengungen unternommen. Die zuständige Bundesforschungsanstalt habe jedoch weitere technologische Möglichkeiten entwickelt. Jetzt gehe es darum, diese umzusetzen, so Müller. Außerdem bestätige die Überprüfung eines großen Knäckebrotherstellers, dass es mit Erfolg möglich sei, entscheidende Prozess- und Rezepturänderungen durchzuführen. Der Staatssekretär rief alle Lebensmittelhersteller auf, sich an diesen Beispielen zu orientieren, ihre eigenen Produktionsprozesse zu überprüfen und ggf. schnellstmöglich umzustellen.

Anlage: Praktische Tipps für den Haushalt

"Vergolden statt verkohlen": Praktische Tipps zur Senkung des Acrylamidgehaltes in Kartoffel- und Getreideprodukten im Haushalt

Um die Acrylamidgehalte bei der häuslichen Zubereitung von Lebensmitteln zu vermindern, sollten aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes folgende Tipps beachtet werden:

- Kartoffeln, die zum Frittieren oder Braten vorgesehen sind, sollten gesund und nicht angekeimt sein. Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben) und vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde wässern. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst. Zum Frittieren sollten "mehligkochende" oder "vorwiegend festkochende" Kartoffelsorten verwendet werden. Bratkartoffeln sollten aus gekochten Kartoffeln zubereitet werden.
- Pommes frites für den Backofen so kurz wie möglich erhitzen, d.h. nur so lange bis die Produkte gar und goldgelb sind. Pommes frites sollten eher größer (dicker) als kleiner sein. Die Backofentemperatur ist bei Umluft auf max. 180° C und bei Verwendung von Unter- und Oberhitze auf max. 200° C zu begrenzen. Die Pommes frites sollten einlagig auf das möglichst voll belegte Backblech gelegt werden. Damit die Pommes frites von allen Seiten gut garen können, dürfen sie jedoch nicht zu dicht aneinander liegen.. Eine zu dunkle Bräunung der Spitzen ist zu vermeiden. Eine zu starke Kontaktbräune und somit eine vermehrte Acrylamidbildung kann zudem verhindert werden, wenn man Backpapier verwendet.
- Beim Frittieren von Pommes frites in der Friteuse darf die Temperatur 175 ° C nicht überschreiten. Sie sollte mit einem externen Fett-Thermometer kontrolliert werden. Die Frittierzeit sollte möglichst kurz (bis zur beginnenden Braunfärbung der Enden) und das Frittiergut goldgelb sein. Das Verhältnis des

Frittiergutes zum Fett sollte 1:10 bis max. 1:15, also ca. 100 Gramm Pommes frites auf 1 bis 1,5 Liter Öl betragen. Auch hier sind größere (dickere) Pommes frites besser als kleinere Varianten.

- Für Kartoffelerzeugnisse aus Formteigen, z. B. Kroketten, gelten die gleichen Empfehlungen wie für Pommes frites.
- Für das Braten von Bratkartoffeln aus rohen Kartoffelscheiben, Reibekuchen usw. in der Bratpfanne sollte Margarine statt Öl (mind. 80 % Fett) oder Öl mit etwas Margarine verwendet werden.
- Beim Backen von Brot sollte eine zu starke Bräunung der Kruste vermieden werden. Großvolumige Gebäcke haben tendenziell weniger hohe Acrylamidgehalte als Kleingebäck.
- Beim Toasten von Brot ist ein zu starkes Anbräunen zu vermeiden. ("vergolden statt verkohlen").
- Mürbegebäck und Spritzgebäck sollten nicht zu stark gebräunt werden und die Ofentemperatur beim Backen nicht mehr als 190° C betragen. Zusätzlich kann die Acrylamidbildung noch durch die Verwendung von Eigelb reduziert werden.

Im Übrigen wird empfohlen, sich an den 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für eine vollwertige Ernährung zu orientieren (www.dge.de). Essen Sie also möglichst fünf Portionen Obst und Gemüse am Tag und reichlich Vollkornprodukte.