

## „Soubor nástrojů“ ke snížení množství akrylamidu v sušenkách, keksech a křupavém chlebu

### Akrylamid

Akrylamid je látka, která vzniká přirozeným způsobem v potravinách při úpravě pokrmů za vysokých teplot, např. při pečení, grilování nebo smažení. Akrylamid může způsobovat rakovinu u zvířat a odborníci se domnívají, že může být pravděpodobně příčinou rakoviny i u lidí. Přestože byl akrylamid pravděpodobně součástí naší stravy od doby, kdy člověk začal vařit, doporučili světoví odborníci z důvodů obav týkajících se bezpečnosti, abychom obsah akrylamidu v potravinách snížili.

Akrylamid byl zjištěn v široké škále potravin, včetně potravin vyráběných průmyslově, ve stravovacích zařízeních i domácnostech. Byl nalezen v základních potravinách jako např. v chlebu nebo bramborách, jakož i v některých specialitách jako např. v bramborových lupíncích, sušenkách a kávě.



### Soubor nástrojů CIAA (Konfederace výrobců potravin a nápojů EU)

V návaznosti na zjištění akrylamidu v potravinách se potravinářský průmysl a další zúčastněné strany, včetně legislativních orgánů rozhodly zjistit, jak akrylamid v potravinách vzniká, a určit možné metody, kterých lze využít ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách. Konfederace výrobců potravin a nápojů EU (CIAA) uvedené úsilí koordinovala a shromáždila výsledky, aby mohla vypracovat soubor nástrojů týkající se akrylamidu.

#### K čemu tento soubor nástrojů slouží?

- Obsahuje podrobnosti o stávajících metodách, které vedou ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách.
- Umožňuje uživatelům zhodnotit a určit, jaká opatření ke snížení zvolit.

Cílem tohoto letáku je pomoci výrobcům sušenek, keksů a křupavého chleba. Podrobné informace získáte u CAOBISCO (Sdružení výrobců čokolády, sušenek a cukrovinek v EU) na e-mailové adrese: [caobisco@caobisco.be](mailto:caobisco@caobisco.be)

#### Co můžete udělat?

- Za pomoci tohoto letáku určete, které metody můžete použít ke snížení obsahu akrylamidu.
- Ne všechny metody budou odpovídat Vaším výrobním potřebám.
- Pro určení nejvhodnějšího nástroje, bude zapotřebí, abyste přezkoumali své výrobní metody, receptury, kvalitu výrobků a vnitrostátní právní předpisy.



### Akrylamid v sušenkách, krekrech a křupavém chlebu

#### Způsob vzniku

- Akrylamid vzniká reakcí asparaginu (látky přirozeně obsažené v mouce) a redukcí cukrů jako např. fruktózy a glukózy.
- Akrylamid vzniká při teplotách vyšších než 120 °C.
- Množství vytvořeného akrylamidu závisí na:
  - receptuře
  - době / teplotě pečení.

#### Vyzkoušejte tyto postupy

- Nahradte hydrogenuhličitan amonný jinými kypřícími látkami.
- Je-li to možné, nepoužívejte fruktózu.
- Nepečte příliš dlouho.

## Metody snižování obsahu akrylamidu v sušenkách, keksech a křupavém chlebu

Následující „nástroje“ byly úspěšně použity ke snížení množství akrylamidu v některých druzích výrobku. Nicméně s ohledem na obrovské množství nejrůznějších receptur, přísad a postupů používaných v tradiční výrobě sušenek, neexistuje jednoduchý způsob omezení vzniku akrylamidu. Například kynutý křupavý chléb obsahuje výrazně méně akrylamidu než křupavý chléb nekynutý, ale každý z nich má své charakteristické vlastnosti. Doporučujeme výrobcům, aby si zvolili takové „nástroje“, které jsou nejvhodnější pro typ výrobku, který vyrábějí, a kontaktovali Sdružení výrobců čokolády, sušenek a cukrovinek v EU (CAOBISCO), kde získají podrobnější informace [caobisco@caobisco.be](mailto:caobisco@caobisco.be)

