

Výsledky odebraných pokrmů s pravděpodobným výskytem akrylamidu - červen 2014

Akrylamid je látka vznikající během tepelného zpracování potravin při teplotách nad 100°C, a to především při smažení, grilování, pečení nebo fritování surovin bohatých na škroby. Při těchto úpravách dochází ke vzniku žádoucích sensoricky aktivních sloučenin, které dodávají produktům charakteristické zbarvení, chuť a vůni. Tepelnou úpravou vznikající akrylamid má i svoje negativní vlastnosti dané jeho prokázanými mutagenními a pravděpodobnými karcinogenními účinky.

Provozovna	Odebraný vzorek	Výsledek
Natur Styl Bistro Škrétova 2a Jihlava	 perník	27,1 µg/kg
McDonald's Masarykovo nám. 68 Jihlava	 hranolky	700 µg/kg* (směrná hodnota překročena)
KFC - City Park Hradební 1 Jihlava	 hranolky	358 µg/kg
Restaurace U Rebela Brněnská 65 Jihlava	 hranolky	790 µg/kg* (směrná hodnota překročena)

*Směrná hodnota akrylamidu pro hranolky je 600 µg/kg a pro perník 1000 µg/kg.

Potravinářský průmysl, členské státy a Evropská komise vyvíjejí od roku 2002 značné úsilí zaměřené na zkoumání způsobů tvorby akrylamidu a snižování jeho množství ve zpracovávaných potravinách. Organizace **FoodDrinkEurope**, která zastupuje evropský potravinářský a nápojový průmysl, vypracovala dokumenty tzv. „toolkits“ obsahující nástroje, které výrobci potravin mohou používat podle konkrétních potřeb ke snížení množství akrylamidu ve svých výrobcích (<http://www.fooddrinkeurope.eu/>).

Zpracovala: Bc. Kamila Urbanová, DiS.
Dne: 9.10.2014