

Priemonių rinkinys, skirtas akrilamido kiekiui keptuose bulvių traškučiuose sumažinti

Akrilamidas

Akrilamidas yra medžiaga, natūraliai besigaminanti maiste, ruošiant jį aukštoje temperatūroje (pvz., kepant orkaitėje, ant grotelių, skrudinant). Akrilamidas gali sukelti vėžį gyvūnams, o ekspertai mano, kad jis gali sukelti vėžį ir žmonėms. Nors akrilamidas tikriausiai buvo mūsų mitybos dalis nuo tada, kai žmogus pradėjo gaminti, nerimaudami dėl saugumo, pasaulio ekspertai rekomendavo sumažinti akrilamido kiekį maiste.

Akrilamido rasta daugybėje keptų maisto gaminių, įskaitant paruoštus pramoniniu būdu, ruošiamus maitinimo įstaigose ir namuose. Jo randama įprastame maiste, tokia kaip duona ir bulvės, taip pat ir kituose kasdien vartojamuose produktuose, pvz., traškučiuose, sausainiuose ir kavoje.

„FoodDrinkEurope“ akrilamido kiekiui sumažinti skirtas priemonių rinkinys

Maiste atradus akrilamido, šios pramonės šakos atstovai ir kitos suinteresuotosios šalys, įskaitant ir kontrolės institucijų atstovus, ėmėsi veiksmų ištirti, kaip susidaro akrilamidas, ir surasti metodų, kuriuos būtų galima pritaikyti akrilamido kiekiui maiste sumažinti, vadovaujantis ALARA (angl. „As Low As Reasonably Achievable“, tiek mažai, kiek pagrįstai įmanoma

pasiekti) principu. „FoodDrinkEurope“ suderino pastangas ir pasitelkė visus turimus rezultatus, kad sukurtų akrilamido kiekiui sumažinti skirtą priemonių rinkinį.

Kuo naudingas priemonių rinkinys?

- Išsamiai aprašomi esami metodai, kuriuos pasitelkus mažinamas akrilamido kiekis maiste.
- Vartotojai gali įvertinti ir apskaičiuoti, kurias mažinimo priemones naudoti.

ALARA

ALARA yra sąvokos „tiek mažai, kiek pagrįstai įmanoma pasiekti“ (angl. „As Low As Reasonably Achievable“) santrumpa. Tai paprasčiausiai reiškia, kad maisto ūkio subjektas (angl. „Food Business Operator“, FBO) turėtų imtis tinkamų priemonių, kad kuo labiau sumažintų šios nepageidaujamos medžiagos galutiniame produkte kiekį, atsižvelgdamas į esamą riziką ir į kitas įstatymines aplinkybes, tokias kaip potencialus kitų nepageidaujamų medžiagų pavojus, juslinės savybės ir galutinio produkto kokybė bei realizavimas ir kontrolės efektyvumas.

Kad užtikrintų nuolatinį ALARA koncepcijos laikymąsi, maisto ūkio subjektai turėtų tikrinti įgyvendintų priemonių efektyvumą ir prireikus jas peržiūrėti.

Ką galite padaryti?

- Naudokitės šia brošiūra, rinkdamiesi metodus,

kuriuos būtų galima taikyti akrilamido kiekiui sumažinti.

- Ne visi metodai tiks jūsų gamybos poreikiams.
- Tinkamiausioms priemonėms nustatyti turėsite ištirti savo produkcijos metodus, receptus, produktų kokybę ir nacionalinius teisės aktus.

Akrilamidas bulvių traškučiuose

Ši brošiūra skirta padėti keptų bulvių traškučių gamintojams. Prireikus tolesnės konsultacijos susisiekite su Europos užkandžių asociacija (angl. „European Snacks Association“, ESA) el. paštu esa@esa.org.uk.

Apie visą priemonių rinkinį skaitykite

<http://www.fooddrinkeurope.eu/publication/food-drinkeurope-updates-industry-wide-toolbox-to-help-manufacturers-further/>.

Susidarymo būdai

- Akrilamidas susidaro reaguojant asparaginui ir redukuojantiems sacharidams (abiejų natūraliai aptinkama bulvėse).
- Akrilamidas susidaro aukštesnėje nei 120 °C temperatūroje.
- Susidariusio akrilamido kiekis priklauso nuo:
 - galutinio kepimo temperatūros;
 - kepimo laiko;
 - asparagino ir redukuojančiųjų sacharidų kiekio bulvėje.

Akrilamido kiekio keptuose bulvių produktuose mažinimo metodai: bulvių traškučiai

Šios priemonės buvo sėkmingai naudojamos akrilamido kiekiui bulvių traškučiuose sumažinti.

Gamintojams patariama pasirinkti tas priemones, kurios labiausiai atitinka gaminamo produkto tipą, gamybos metodus ir produkto kokybės reikalavimus.



Žaliavų pasirinkimas	Recepto sudarymas	Gamybos planavimas	Galutinio produkto savybės
<ul style="list-style-type: none"> • Naudokite tik tinkamas (mažo cukraus kiekio) bulvių rūšis. • Kontroliuokite laikymo aplinkos temperatūrą (> 6 °C) ir drėgnumą. • Laikomų bulvių dygimą slopinkite naudodami CIPC. • Atvežamas bulves tikrinkite gamykloje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kai kuriose iš anksto apdorotose sudedamosiose dalyse gali jau būti daug akrilamido, o tai gali paveikti ir jo kiekį galutiniame produkte. • Storiau supjaustytuose traškučiuose gali būti didesnis akrilamido kiekis, nes, norint juos paruošti kaip galutinius produktus, reikia didesnio terminio poveikio. • Naudojant kai kurias sudedamąsias dalis, galima ne tik pagerinti skonį, bet taip pat paryškinti spalvą, todėl šviesesni traškučiai patamsėja. 	<ul style="list-style-type: none"> • Optimizuotos ir griežtai apibrėžtos kepimo sąlygos (aliejaus / temperatūros / pertraukos laiko valdymas), kad būtų sukurtas aukso geltonumo spalvos produktas. • Remiantis atsiliepimais apie kepimą, priklausomą nuo drėgmės kiekio. • Spalva po kepimo / defektų atmetimas. • Bulvės griežinėlių plovimas šiltame / karštame vandenyje, kad būtų pašalintas sacharidų perteklius. • Atitinkamas skutimas: kai kurių rūšių bulvių žievėje redukuojančių sacharidų gali būti daugiau. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spalva po apdorojimo.