



Priemonių rinkinys, skirtas akrilamido kiekiui keptuose bulvių produktuose / gruzdintuose bulvių šiaudeliuose 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 galbūt 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 maisto gaminių, įskaitant paruoštus pramoniniu būdu, ruošiamus maitinimo įstaigose ir namuose. Jo randamas įprastame maiste, tokiaime kaip duona ir bulvės, taip pat kituose patvirtintuose produktuose, pvz., traškučiuose, sausainiuose ir kavoje.

„FoodDrinkEurope“ akrilamido kiekiui sumažinti skirtas priemonių rinkinys

Maiste atradus akrilamido, maisto pramonės šakos atstovai ir kitos suinteresuotosios šalys, įskaitant ir

kontrolės institucijų darbuotojus, ėmėsi veiksmų iširti, kaip maiste susidaro akrilamidas, ir surasti metodų, kuriuos būtų galima pritaikyti akrilamido kiekiui maiste sumažinti. „FoodDrinkEurope“ suderino pastangas ir pasitelkė visus turimus rezultatus, kad sukurtų akrilamido kiekiui sumažinti skirtą priemonių rinkinį.

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 subjektas turėtų tikrinti įgyvendintų priemonių efektyvumą ir prirėkus jas peržiūrėti.

Akrilamidas keptuose bulvių produktuose

Ši brošiūra skirta padėti gruzdintų bulvių šiaudelių ir keptų bulvių produktų gamintojams

Prirėkus konsultacijos, susisiekite su Europos bulvių perdirbėjų asociacija (angl. „European Potato Processors Association“, EUPPA) el. paštu euppa@fvphouse.be.

Apie visą priemonių rinkinį skaitykite

<http://www.fooddrinkeurope.eu/publication/fooddrinkeurope-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 gruzdintuose bulvių šiaudeliuose mažinimo metodai

Šios priemonės buvo sėkmingai naudojamos akrilamido kiekiui gruzdintuose bulvių šiaudeliuose sumažinti. Gamintojams patariama pasirinkti tas priemones, kurios labiausiai atitinka gaminamo produkto tipą, gamybos metodus ir produkto kokybės reikalavimus. euppa@fvphouse.be



Žaliavų pasirinkimas	Recepto sudarymas	Gamybos planavimas	Galutinio produkto savybės
<ul style="list-style-type: none"> Naudokite tik tas (mažo cukraus kiekio) bulvių rūšis, kurios tinka keptiems bulvių produktams. Kontroliuokite bulvių laikymo sąlygas (> 6° C): tikrinkite temperatūrą ir drėgnumą. Laikomų bulvių dygimą slopinkite naudodami CIPC arba ekvivalentą. Gamykloje dažnai tikrinkite atvežamas bulves. Pagal iškepusių bulvių spalvą ar kitomis priemonėmis išmatuokite redukuojančiųjų sacharidų kiekį. Pašalinkite nesubrendusius gumbavaisius. 	<ul style="list-style-type: none"> Storiau pjaustykite gruzdinamus bulvių šiaudelius. Dėl paviršiaus ploto / tūrio efekto storiau supjaustytuose gruzdintuose bulvių šiaudeliuose yra mažiau akrilamido nei supjaustytuose plonai. 	<ul style="list-style-type: none"> Bulvių šiaudelių apvirimas vandenyje yra svarbiausia priemonė kontroliuojant redukuojančiųjų sacharidų kiekį prieš kepimą. Pridėjus dinatrio difosfato iškart po apvirimo, dėl pH efekto gali sumažėti akrilamido kiekis galutiniame produkte. 	<ul style="list-style-type: none"> Ant pakuotės nurodykite aiškias kepimo instrukcijas: „kepkite ne didesnėje nei 175 °C temperatūroje, skrudinkite, kol bulvės taps šviesaus aukso spalvos, kepdami mažesnį kiekį, sutrumpinkite kepimo laiką“. Iškepę pagal kepimo instrukciją, galutinę spalvą palyginkite su produkto reikalavimais.

* Tai skirta galutiniam paruošimui prieš vartojimą.