



Presse-Meldung

TÜV SÜD zertifiziert Lebensmittel

4. Dezember 2005

Acrylamid in Lebensmitteln: Was hat sich verbessert?

München. Acrylamid ist ein wasserlöslicher Stoff, der vom Körper leicht resorbiert wird. Im Tierversuch stellte sich vor einigen Jahren heraus, dass Acrylamid krebserzeugend ist und noch weitere schädliche Auswirkungen hat. Die Lebensmittel-Experten von TÜV SÜD fassen zusammen, was sich seit der Debatte um diesen Stoff in der Lebensmittelbranche getan hat.

Beim Kochen oder Dünsten entsteht kein Acrylamid. Seit dem Jahr 2002 ist allerdings bekannt, dass nennenswerte Acrylamidmengen in gebackenen oder gerösteten Lebensmitteln vorkommen. Acrylamid bildet sich wenn stärkehaltige Lebensmittel bei einer Temperatur von 120 bis 180 Grad Celsius trocken erhitzt werden. Außerdem ist die Entstehung abhängig von der Erhitzungsdauer und vom Wassergehalt des Lebensmittels. Allgemein gelten Produkte auf Getreide- oder Kartoffelbasis, zum Beispiel Kartoffelchips, Pommes frites, Spekulatiusgebäck, Knäckebrot oder Frühstücks-Cerealien, als besonders hoch belastet. Besonders bei Menschen, die sehr viel Acrylamid durch die Nahrung aufnehmen kann dadurch eine gesundheitsschädigende Wirkung nicht ausgeschlossen werden.

Zahlreiche Lebensmittelhersteller konnten seit Bekannt werden der Problematik den Acrylamidgehalt ihrer Produkte deutlich senken, zum Beispiel in Backwaren aus Mürbeteig, Frühstücksgetreideprodukten, Knäckebrot, Diabetikerdauerbackwaren sowie Kinderkeksen und Zwieback. Bei Röstkaffee, löslichem Kaffee, Kaffeeersatz, Kartoffelchips und Lebkuchen konnte im letzten Jahr keine Veränderung der Acrylamidwerte festgestellt werden. Nach Untersuchungen des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) stieg bei zwei stark belasteten Produkten, nämlich zubereiteten Kartoffelpuffern und Spekulatius, der Gehalt im Vergleich zum letzten Jahr weiter an.

Eine weitere Anstrengung der Hersteller, Acrylamid in Lebensmitteln möglichst EU-weit zu verhindern, ist daher auch in den nächsten Jahren notwendig.

Media-Kontakt:

Bettina Mayer TÜV Süddeutschland Holding AG Unternehmenskommunikation Westendstraße 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 16 67 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 12 E-Mail Bettina.Mayer@tuev-sued.de Internet www.tuev-sued.de
---	---

i TÜV Management Service zählt zur TÜV SÜD Gruppe und zertifiziert weltweit Qualitäts-, Umwelt- und Sicherheitsmanagementsysteme für alle Branchen. Die rund 700 Mitarbeiter führten bisher mehr als 32.000 Zertifizierungen weltweit durch. Mit der Beteiligung an LSG Hygiene Institute bietet das Unternehmen der Lebensmittelbranche Prüfung und Zertifizierung von Produkten, Systemen und Prozessen.

TÜV SÜD ist ein führendes technisches Dienstleistungsunternehmen in den Geschäftsfeldern Industrie, Mobilität und Mensch. Mit über 10.000 Mitarbeitern ist er weltweit an mehr als 500 Standorten präsent. Das Leistungsspektrum umfasst Beratung, Prüfung, Zertifizierung und Bildung zu Fragen von Sicherheit, Qualität, Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit.