

Landkreis Göttingen
 Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz
 für den Landkreis und die Stadt Göttingen
 Walkemühlenweg 8
 37083 Göttingen
 Tel. 0551 / 525 - 2493

Katzensteiner Str. 137
 37520 Osterode am Harz
 Tel. 05522 / 960 - 5327

Merkblatt

Acrylamid in Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 2017/2158



Dieses Merkblatt dient dazu das richtige Frittieren, Backen und Braten zu beschreiben und darzustellen.







Acrylamid ist eine organische Verbindung, die sich aus den natürlich vorkommenden Bestandteilen Asparagin und Zucker in bestimmten Lebensmitteln bildet, wenn diese bei höheren Temperaturen, typischerweise über 120 °C, und geringer Feuchtigkeit zubereitet werden. Es entsteht hauptsächlich in gebackenen, gebratenen oder frittierten kohlenhydratreichen Lebensmitteln wie beispielsweise Getreide, Kartoffeln/Erdäpfel und Kaffeebohnen.

Acrylamid steht in Verdacht krebserregend zu sein, weshalb Lebensmittelunternehmer dazu verpflichtet sind, Minimierungsmaßnahmen bei der Herstellung von gebackenen, gebratenen oder frittierten kohlenhydratreichen Lebensmitteln vorzunehmen um den Acrylamidgehalt in diesen Produkten zu senken.

Die hier aufgeführten Punkte sind Möglichkeiten zur Minimierung von Acrylamid.

Frittierfette sind Lebensmittel und unterliegen der Lebensmittelüberwachung. Lebensmittel dürfen nicht gesundheitsschädlich, verdorben oder sonst nachteilig beschaffen sein.

<p>Produkte mit hoher Acrylamid Gefahr</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Frittierte bzw. gebratene Kartoffelerzeugnisse (wie Pommes frites, Kroketten und Bratkartoffeln) • Kaffee und Kaffee-Ersatzmittel • Toastbrot, Keksen, Kräcker und Knäckebrot, Lebkuchen, Zwieback (bei Säuglingen hauptsächlich Zwieback) • Getreideprodukte wie beispielsweise bestimmte Cerealien (Cornflakes) • Gemüsechips
<p>Bei der Herstellung von frischen Pommes Frites und anderen geschnittenen und frittierten Kartoffelerzeugnissen zu beachten</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Kartoffelsorten mit niedrigem Zuckergehalt verwenden • Lagerung der Kartoffeln bei einer Temperatur von 6-10°C an einem dunklen Ort (bewahren Sie die Kartoffeln nicht im Kühlschrank auf) • Frittieretemperatur muss unter 175°C liegen • Häufiges Abschöpfen des Frittieröls zur Entfernung von Kleinteilen und Krümeln • Keine angekeimten oder unreifen Kartoffeln verwenden • Die Kartoffelstäbchen eher dicker als dünner zu schneiden und diese vor dem Frittieren blanchieren
<p>Bei Verwendung von Fertigprodukten zu beachten</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Zubereitungsanleitungen auf der Verpackung von Pommes frites-Fertigprodukten sind genau zu befolgen. • Bei der Zubereitung kleinerer Mengen ist die Frittierdauer zu verkürzen. • Verwenden Sie immer geeignete Geräte
<p>Bräunungsgrad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die fertigen Pommes frites sollten eine goldgelbe Farbe besitzen. Es ist zu empfehlen eine Farbkarte die den optimalen Bräunungsgrad der Pommes anzeigt, dort anzubringen wo die Mitarbeiter die Pommes zubereiten.

		
<p>Zustand des Fettes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Auswahl des richtigen Frittierfettes • Regelmäßiges Abschöpfen des Fettes 	
		
<p>Vorgang des Frittierens</p> <p>Bräunungsstufen</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Frittieren 2. Wählen Sie eine Temperatur bis maximal 175°C 3. Füllen Sie den Fritteusenkorb max. bis zur Hälfte und achten auf ein vollständiges Eintauchen des Frittiergutes in das Frittierfett 4. Frittieren Sie so lange, bis das Produkt eine goldgelbe Farbe angenommen hat (Herstellerangaben beachten) 5. Frittieren Sie nicht zu lange und entfernen Sie alle zu dunkel frittierten Stücke 6. Verringern Sie die Garzeit, wenn Sie kleinere Mengen frittieren (weniger als einen halb gefüllten Frittierkorb) 7. Befüllen und schütteln Sie den Korb neben der Fritteuse, sodass keine Krümel oder Eisstücke in das heiße Öl fallen können 	
<p>Nach dem Frittieren</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lassen Sie nach dem Frittieren das Fett abtropfen und schütteln den Frittierkorb 2. Geben Sie das Produkt auf ein saugfähiges Papiertuch 3. Würzen Sie die Pommes frites nach dem Frittieren; niemals vor oder während der Zubereitung 4. Schalten Sie die Fritteuse ab, wenn sie nicht verwendet wird 	
<p>Informationen zu weiteren Produkten die die Entstehung von Acrylamid begünstigen können entnehmen Sie bitte dem nachfolgend genannten Link des Lebensmittelverband Deutschland.</p> <p>https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/unerwuenschte-stoffe-kontaminanten/acrylamid/acrylamid-hintergrund-grundlagenforschung-wissenstransfer-toolbox</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kekse, Kräcker und Knäckebrötchen -frittierte Kartoffelprodukte/Pommes frites -frittierte Kartoffelprodukte/Kartoffelchips -Frühstückscerealien -Brot und Broterzeugnisse -Bestimmte Nahrungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder 		

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.

Bei weiteren Fragen erreichen Sie uns unter den oben genannten Kontaktdaten oder unter Veterinaeramt@LandkreisGoettingen.de.