

PRESSEMELDUNG

Lebensmittelwirtschaft nimmt Acrylamid ernst und handelt verantwortungsvoll

Koßdorff: Acrylamid entsteht von Natur aus praktisch bei jedem Bräunungsvorgang von Lebensmitteln

(Wien, 13.11.2014) „Vergolden statt bräunen‘ ist die Devise zur Reduzierung von Acrylamid. Dabei handelt es sich um eine Substanz, die durch praktisch jeden Bräunungsvorgang, besonders bei stärkeichen Lebensmitteln, auf natürliche Weise entsteht. Das betrifft also selbstgemachte Kekse, Lebkuchen, Brot und Pommes frites ebenso wie fertig gekaufte Lebensmittel wie Knäckebrot, Chips oder Kaffee,“ erklärt Mag. Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie. „Statt blanken Alarmismus zu betreiben wie kürzlich die Arbeiterkammer Salzburg, arbeitet die Lebensmittelindustrie schon lange interdisziplinär mit Experten aus der Wissenschaft gemeinsam an Lösungen. Dabei stehen Sicherheit, Qualität und der Genuss der Lebensmittel im Vordergrund.“

Die Anstrengungen haben schon große Fortschritte gebracht. Bei Kartoffelchips ist es den Herstellern in den letzten Jahren zum Beispiel gelungen, durch Sortenwechsel und Anpassung der Prozessschritte die ursprünglichen Werte auf rund ein Drittel zu reduzieren. „Die Entstehung von Acrylamid ist von sehr vielen Faktoren abhängig, etwa dem natürlichen Stärkegehalt des Produktes, dem Wassergehalt, der Höhe der Temperatur und der Dauer der Zubereitung,“ so Koßdorff weiter.

Acrylamid wurde mittels neuen Analysenmethoden 2002 in zubereiteten Lebensmitteln nachweisbar. Nach dem derzeitigen Wissensstand entsteht die Substanz durch Einwirkung hoher Temperaturen (etwa ab 120°C, insbesondere über 170°C) auch bei allgemein üblichen Zubereitungsverfahren in der Küche aus den natürlichen Bestandteilen der Lebensmittel. Während des Erhitzungsvorganges kohlenhydratreicher Lebensmittel kann Acrylamid durch die sogenannte Maillard-Reaktion von bestimmten Eiweißbausteinen (z. B. Asparagin) mit Zuckern wie Fruktose und Glukose entstehen. Alle Erhitzungsmethoden wie backen, grillen, rösten, braten, frittieren und toasten sind betroffen.

Lebensmittelwirtschaft arbeitet seit über einem Jahrzehnt aktiv an der Lebensmittelsicherheit

Auch auf EU-Ebene ist bereits viel für die Lebensmittelsicherheit im Zusammenhang mit Acrylamid getan worden: Der europäische Verband der Lebensmittelindustrie hat schon 2003 eine eigene „Toolbox“ entwickelt, um Acrylamid-Gehalte in Lebensmitteln zu senken. Diese Toolbox liegt inzwischen in der 14. Überarbeitung vor und bietet Leitlinien für die Verarbeitung von Kartoffeln, Getreide und Kaffee, die als Hauptentstehungsquellen für Acrylamid gelten. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat 2012 einen Bericht zu Acrylamidgehalten von Lebensmitteln veröffentlicht, für den zuvor in 24 Mitgliedstaaten der EU und Norwegen über 13.000 Proben erhoben worden waren. Darauf aufbauend hat die EU-Kommission 2013 Empfehlungen (2013/647/EU) mit Richtwerten veröffentlicht. Auch die Codex-Alimentarius-Kommission hat Leitsätze verabschiedet.

Richtwerte richtig verstehen

Werden Richtwerte überschritten, besteht keine akute Gesundheitsgefahr, sondern es wird nur ein Hinweis gegeben, dass die „von den Lebensmittelunternehmern angewendeten Produktions- und

Verarbeitungsverfahren weiteren Untersuchungen“ zu unterziehen sind. Eine weitere Unterteilung eines Richtwertes ist also weder sinnvoll noch zielführend. Trotzdem hat genau das die Arbeiterkammer in der kürzlich veröffentlichten Untersuchung von Kartoffelprodukten gemacht. Dazu Koßdorff: „Das legt den Verdacht nahe, dass hier statt vernünftiger Information für Konsumenten purer Alarmismus im Vordergrund steht.“

„Seitens der österreichischen Lebensmittelindustrie werden im Zuge von Eigenkontrollen bei Produktgruppen mit möglichen höheren Acrylamidgehalten regelmäßig Analysen bei akkreditierten Labors in Auftrag gegeben. Bisherige Untersuchungen haben inländischen Produkten erfreulicherweise immer ein gutes Zeugnis ausgestellt: Die bis jetzt ermittelten Ergebnisse liegen vielfach im unteren Bereich international ermittelter Messergebnisse. Im Falle höherer ermittelter Werte sind die Hersteller bemüht, alle Maßnahmen zu treffen, um die Ursachen zu ermitteln und die Acrylamidgehalte weiter zu senken,“ so Koßdorff abschließend.

Links zu weiterführenden Dokumenten und Informationen:

Empfehlungen der EU-Kommission zu Richtwerten

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:301:0015:0017:DE:PDF>

Toolbox von FoodDrinkEurope

<http://www.fooddrinkeurope.eu/publications/category/toolkits/>

Stellenwert der Lebensmittelindustrie in Österreich

Die Lebensmittelindustrie zählt zu Österreichs wichtigsten Wirtschaftszweigen und sichert im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten tagtäglich die Versorgung mit sicheren, qualitativ hochwertigen und preiswerten Lebensmitteln und Getränken. Die rund 200 Unternehmen der österreichischen Lebensmittelindustrie mit ihren 27.000 Beschäftigten erwirtschafteten im Jahr 2013 ein Produktionsvolumen in Höhe von rund 8 Mrd. €. Rund 60 % davon werden in 180 Länder der Welt exportiert. Der Fachverband unterstützt die Mitglieder der Branche durch umfassende Informationsangebote, Beratungsleistungen und internationale Vernetzung dabei, weiterhin den gewohnt hohen Grad an Lebensmittelsicherheit, Qualität und Genuss unserer Lebensmittel anbieten zu können.

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff

Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie

Tel.: +43 1 712 21 21 – 14

k.kosdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA

Pressesprecher im Fachverband der Lebensmittelindustrie

Mobil: +43 664 545 63 50

o.wawschinek@dielebensmittel.at