



MAARUD

Hva er akrylamid?

Hvilke konsekvenser har dette for sortsvalg?

Potet 2017

Scandic Ringsaker 19.01.2017

Før man visste hva akrylamid var !

MAARUD POTETGULL

POTATO CHIPS

TO TYPER

← MAARUD POTETGULL

(i poser med **gule** stripene). Det populære produktet som smaker så godt og gjør måltidene så festlige. Ypperlig også til knask ved fjernsyn og radio, til barnelimen og barne-selskap.

MAARUD POTETGULL →

(i poser med **grønne** stripene), er til-satt ost og løk og eigner seg ypperlig til øl, cocktail eller leskedrikk. De vil bli overrasket over den pikante smaken.

MAARUD CAARD



En av svært få annonser fra Maarud på 60-tallet. Denne er fra Aftenposten 1965

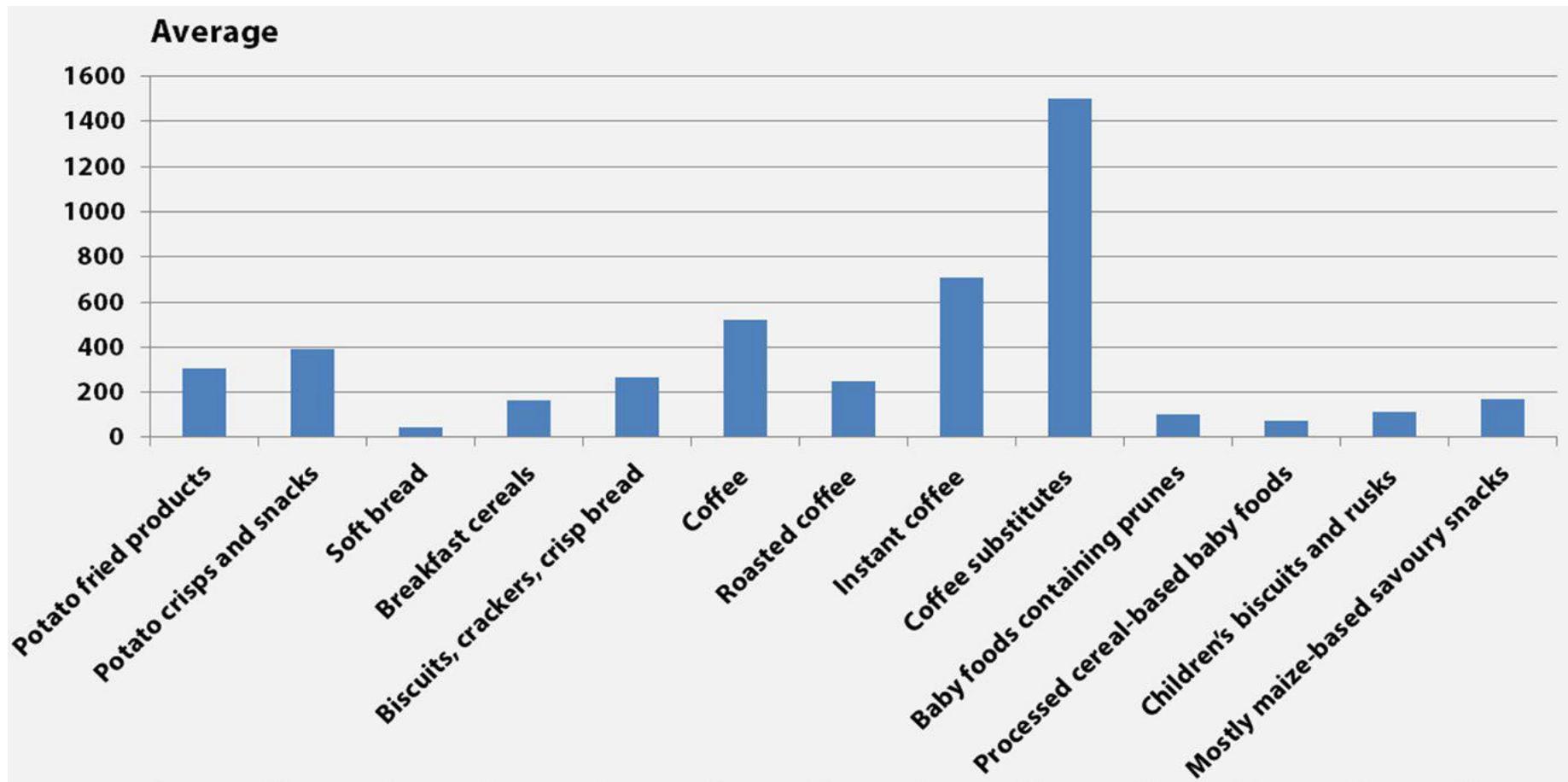
MAARUD

Akrylamid i mat



Gj.snitt akrylamidnivå i utvalgte matkategorier ($\mu\text{g}/\text{kg}$)

24 europeiske land 2010-2013



Kilde: Chemicals in food 2016. EFSA

Kort om akrylamid

- Kjemisk stoff
 - Dannes når aminosyren asparagin reagerer med reduserende sukker (glukose og fruktose) ved oppvarming (over 120 °C)
 - ”Varmebehandling av stivelsesrik mat”
- Finnes spesielt i potetchips, pommes frites, enkelte typer kjeks og kaffe
- Kreftfremkallende
 - Mattilsynet (2002): 1% av alle antatt kostholdsrelaterte krefttilfeller i Norge kan være forårsaket av akrylamid
- Store mengder kan skade nervesystemet og føre til redusert fruktbarhet
- Mattilsynet: Foretar regelmessige undersøkelser av akrylamidinnhold i matvarer (senest 2014)

Grenseverdier for akrylamid ($\mu\text{g}/\text{kg}$)

Status høst 2016

EU

(foreslårte indikative gr.verdier)

- Potetchips: 1000
- Pommes frites: 600
- Brød (hvete): 80
- Brød (annet): 150
- Brent kaffe: 450
- Pulverkaffe: 900

Danmark

(innførte indikative gr.verdier høsten -15)

- Potetchips: 750
- Pommes fries: 550
- Brød (hvete): 50
- Brød (annet): 100
- Brent kaffe: 400
- Pulverkaffe: 800

Grenseverdier for akrylamid ($\mu\text{g}/\text{kg}$)

Nytt forslag til EU's ekspertkomitémøte 12. desember 2016
"Industrial and Environmental Contaminants"

EU

"gammelt forslag"

- Potetchips: 1000
- Pommes frites: 600
- Brød (hvete): 80
- Brød (annet): 150
- Brent kaffe: 450
- Pulverkaffe: 900

EU

"nytt forslag"

- Potetchips: 750
- Pommes fries: 500
- Brød (hvete): 50
- Brød (annet): 100
- Brent kaffe: 350
- Pulverkaffe: 800

Ikke vedtatt. Utsatt til januar/februar 2017

Hva nå EU?



- Nytt møte i ekspertkomitéen i januar eller tidlig februar 2017
- Kommisjonen vurderer å ta inn de nye indikatorverdiene
- Stor interesse for akrylamidsaken i presse og Europaparlamentet
 - Har påvirket framdriften i prosessen
- Kritikk fra forbrukerorganisasjoner
 - Ønsker grenseverdier og ikke indikative verdier
- Fem medlemsland ønsker juridisk bindende grenseverdier
- Forslag: To ulike indikatorverdier (vår- og høst-produkter)
 - Vanskelig å få til dokumentasjon og kontroll
- ”Skandinaviske produkter” er nevnt som utfordrende
 - Kjølige dyrkingsforhold
 - Lang lagringssesong
- Spesialiteter og nisjeprodukter kan ha dårlige forutsetninger
- Nytt regelverksforslag legges ut på en fire ukers åpen høring i beg. av 2017

Tiltak mot akrylamid i chips

- **Prosess** (redusere innholdet med 30-50%)
 - Skivetykkelse
 - Blanchering
 - Koketemperatur (inn- og uttemperatur på koker)
 - PEF – Elektriske pulser gjennom potetene
 - Åpner potetskivenes cellemembran
 - Sukkermolekylene kan vaskes ut
- **Råvaren**
 - Sortsvalg
 - Saturna holder ikke lenger mål
 - Må finne nye sorter

Predikert akrylamid - AcA

AcA

- Akrylamidpotensialet i råvaren
- Kan reduseres med 30-50% i prosessen
- Avhengig av mengden med:
 - Asparagin
 - Glukose
 - Fruktose
- Grunnlag for oppgjør til bonde

Utstyret



Chips-sorter

- Saturna
 - Høgt akrylamidpotensiale
- Bruse
 - Middels akrylamidpotensiale
- Aslak (fersk)
 - Lavt akrylamidpotensiale
- Berle (fersk)
 - Lavt akrylamidpotensiale
- Lady Claire
 - Lavt akrylamidpotensiale





MAARUD