



Wichtiges Thema: Acrylamid

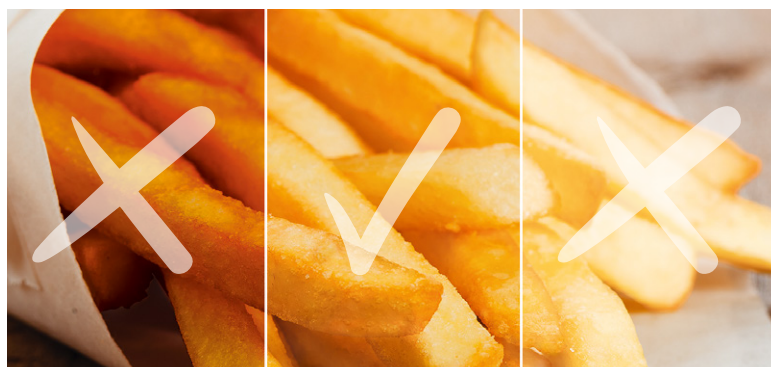
Acrylamid wurde erstmals 2002 in Lebensmittel festgestellt. 2015 wurde durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bestätigt, dass es sich bei Acrylamid um einen krebserzeugenden Stoff handelt. Laut Verordnung (EWG) Nr.315/93 ist Acrylamid ein Kontaminant für Lebensmittel und als solcher eine chemische Gefahr für die Lebensmittelkette eingestuft.

Daher ist im November 2017 von der Europäischen Kommission die Acrylamid-Verordnung (EU) 2017/2158 erlassen worden. In dieser sind Richtwerte für die Reduzierung von Acrylamid festgelegt worden. Die Verordnung tritt im April 2018 in Kraft und je nach Größe und Art des Lebensmittelunternehmens müssen Maßnahmen zur Senkung des Acrylamidgehalts ergriffen werden.

Richtwert bei verzehrfähigen Pommes Frites = 500 µg/kg

Richtwert bei anderen Kartoffelerzeugnissen aus Kartoffelteig = 750 µg/kg

Infos: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32017R2158>



Optimale Qualität mit dem
Mamito Frittiersystem!

Entstehung: Acrylamid entsteht bei der Maillard Reaktion aus den natürlich vorkommenden Bestandteilen Asparagin (freie Aminosäure) und reduzierenden Zucker (Fructose und Glucose), wenn diese bei höheren Temperaturen und geringer Feuchtigkeit zubereitet werden. Es bildet sich nach Austrocknung in der Kruste / in der Außenschicht, nicht aber im feuchten Inneren.

Der Praxistest zeigt:

Frittiergut:	Steakfries 9x11mm, gefroren frittiert
Temperatur:	173°C; elektronisches Thermostat
Frittierzeit:	4:50 Minuten; elektronische Zeitsteuerung
Frittieröl:	Maxfrit Extra
Lebensmittelzusatz:	Mamito Classic (zur Verbesserung v. Frittierölen)
Fritteuse:	Mamito Fritteuse

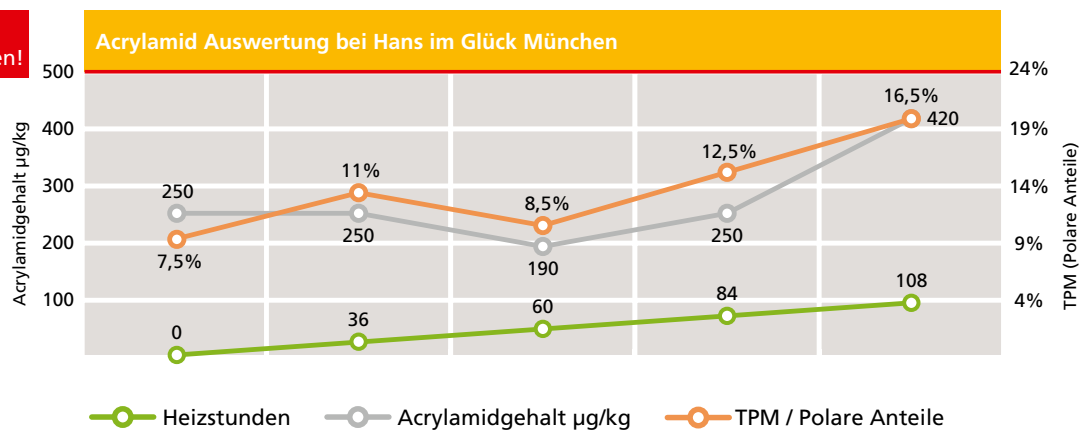
Zahlenreihen	Heizstunden Frittieröl	TPM/ Polare Anteile	Acrylamidgehalt µg/kg
Probe 1	0	7,5%	250
Probe 2	36	11%	250
Probe 3	60	8,5%	190
Probe 4	84	12,5%	250
Probe 5	108	16,5%	420



Abb. Mamito VX42P Primus

Mit Mamito System unter den Richtwerten!

Richtwert TPM 24% und Acrylamid 500 µg/kg



Wussten Sie, dass Acrylamid immer beim Frittieren entsteht?

Mamito GmbH bietet Ihren Kunden ein System an, das den Minimierungsmaßnahmen der Acrylamid-Verordnung entspricht. Dieses System beinhaltet Frittieröle und Frittierölzusätze sowie die entsprechende Hardware. Zudem sprechen wir Empfehlungen auf Grundlage der Acrylamid-Verordnung aus.

Gerne können Sie sich für weitere Informationen an uns wenden.

