

Positionspapier zur Acrylamid-Problematik

Die durch BISCOSUISSE, Verband Schweizerischer Backwaren- und Zuckerwarenindustrien, organisierten Hersteller von Biscuits und anderen Dauerbackwaren nehmen ihre Verantwortung in der Acrylamid-Problematik gegenüber den Konsumentinnen und Konsumenten wahr. Das Phänomen "Acrylamid in Lebensmitteln" wurde im April 2002 durch schwedische Forscher zufälligerweise entdeckt. Seither engagieren sich die Herstellerfirmen und BISCOSUISSE, um den Acrylamidgehalt in den Produkten zu minimieren.

Acrylamid entsteht hauptsächlich bei der Zubereitung von kohlenhydratreichen Nahrungsmitteln bei grosser Hitze (Backen, Braten, Frittieren). Davon sind Privathaushalte, Kollektivhaushalte (Heime, Hotels, Restaurants usw.) und Produktionsstätten der Nahrungsmittel-Industrie gleichermassen betroffen. Acrylamid in Nahrungsmitteln ist somit kein Industrieproblem, sondern eine Erscheinung, die alle betrifft, die unter Hitzeeinwirkung Nahrungsmittel zubereiten.

Ein Forschungsprojekt der ETH Zürich über die Entstehung und Verminderung von Acrylamid in Lebensmitteln, welches von BISCOSUISSE mit anderen Branchen der Nahrungsmittel-Industrie und zwei Grossverteilern mitfinanziert wurde, ging Ende Dezember 2006 nach etwas mehr als vier Jahren zu Ende. Da in Bezug auf die Verminderung von Acrylamid in Lebensmitteln die wichtigsten Fragen beantwortet werden konnten, hat sich keine Verlängerung des Forschungsprojekts gerechtfertigt.

Die Untersuchungen über die toxikologischen Wirkungen von Acrylamid auf den Menschen sind auf internationaler Ebene noch im Gang. Basierend auf den neusten Erkenntnissen muss von einer kanzerogenen Wirkung für den Menschen ausgegangen werden. Sollte sich dies bestätigen, drängt sich – in Abstimmung auf die Rechtsetzung in der Europäischen Union – auch für die Schweiz die Einführung angemessener Acrylamid-Grenzwerte für verschiedene Lebensmittelgruppen auf.

Vom Codex-Alimentarius-Komitee für Lebensmittel-Kontaminanten wird derzeit ein Papier zur Verminderung von Acrylamid in Lebensmitteln ausgearbeitet. BISCOSUISSE wirkt für die Schweizer Backwaren-Industrie in der entsprechenden Arbeitsgruppe mit, was ermöglicht, die Herstellerfirmen bei Bedarf rechtzeitig über sich international abzeichnende Neuerungen zu informieren.

BISCOSUISSE und ihre Hersteller von Biscuits und anderen Dauerbackwaren arbeiten auf über- bzw. einzelbetrieblicher Ebene an Massnahmen zur Minimierung der Acrylamid-Gehalte. Aufgrund wissenschaftlicher Erkenntnisse werden Rohstoffwahl, Rezepturen und Fabrikationsprozesse laufend angepasst. Dadurch konnte seit Bekanntwerden der Acrylamid-Problematik bei zahlreichen am Markt erhältlichen Produkten der Acrylamid-Gehalt markant gesenkt werden.

Der Genuss von Schweizer Biscuits und anderen Schweizer Dauerbackwaren ist im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung mit genügend Bewegung gesundheitlich nach wie vor unbedenklich.