

Exotic Chips im Test auf Acrylamid

EL PUENTE hat die Exotic Chips Maniok auf Acrylamid testen lassen.

Das Ergebnis:

Es wurde eine Konzentration von nur 80 Mikrogramm pro Kilo gefunden. Unsere Maniok-Chips haben damit nicht einmal 1/10 des durchschnittlichen Acrylamid-Gehaltes von Kartoffelchips und enthalten sogar nur halb so viel Acrylamid wie durchschnittlich bei Knäckebrot festgestellt wurde. Dieser positive Wert ist u. a. auf den geringeren Gehalt an Asparagin in Maniok zurückzuführen. Mittlerweile wurden in mehreren europäischen Ländern und in den USA Tests durchgeführt, die folgendes gezeigt haben: Die höchsten Acrylamid-Werte gibt es bei Kartoffelchips und Pommes Frites, aber auch andere geröstete oder gebackene Nahrungsmittel haben hohe Werte, z. B. Knäckebrot, Weißbrot, Butterkekse, Frühstücks-Cerealien, Cracker und Kaffee. Daneben ist es auch in Kosmetika und selbst im Trinkwasser enthalten.

Acrylamid ist eine Substanz die entsteht, wenn die Aminosäure Asparagin und der Einfachzucker Glucose miteinander reagieren. Das passiert bei allen stärke- und zuckerreichen Lebensmitteln, die auf über 120 °C erhitzt werden. Das erklärt, warum Kartoffelchips und Pommes Frites besonders belastet sind, denn Kartoffeln enthalten besonders viel Asparagin.

Acrylamid steht unter dem Verdacht, krebserregend zu sein. Die Weltgesundheitsorganisation WHO sieht als zulässige Höchstmenge für Menschen die Einnahme von 1 Mikrogramm pro Tag und kg Körpergewicht an. Bei den bislang durchgeführten Tests lag der Mittelwert für Kartoffelchips beispielsweise bei einer Konzentration von 980 Mikrogramm pro Kilo des Produktes. Obgleich es keinen gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwert gibt und die Festlegung eines solchen Grenzwertes bislang auch nicht geplant ist, sind alle Hersteller aufgefordert, die Acrylamidwerte ihrer Produkte so weit als möglich zu senken.