

Una «caja de herramientas» para reducir el contenido en acrilamida en productos fritos a base de patata y en patatas fritas tipo chip

Acrilamida

La acrilamida es una sustancia producida naturalmente en alimentos al cocinarlos a elevadas temperaturas como, por ejemplo, al cocerlos, asarlos o freírlos. La acrilamida puede provocar cáncer en los animales y, según los expertos, también puede hacerlo en los humanos. Aunque es probable que la acrilamida haya formado parte de nuestra dieta desde que cocinamos los alimentos, las preocupaciones de seguridad que plantea esta sustancia han empujado a los expertos mundiales a recomendar la reducción de su presencia en los alimentos.

La acrilamida se ha detectado en una amplia variedad de alimentos, preparados tanto de manera industrial como en restaurantes o en casa. Se encuentra presente en alimentos de base, como el pan y las patatas, así como en algunas especialidades como las patatas fritas, las galletas y el café.



La caja de herramientas de la CIAA

Tras el descubrimiento de la acrilamida en los alimentos, la industria alimentaria y otros operadores, incluidas las empresas de distribución, han decidido investigar los mecanismos de formación de la acrilamida y los métodos posibles para reducir su cantidad en los alimentos. La Confederación de Industrias Agroalimentarias de la UE (CIAA) ha coordinado estos trabajos y ha reunido los resultados para elaborar la caja de herramientas para la acrilamida.

¿Qué hace la caja de herramientas?

- Detallar los métodos existentes para reducir la cantidad de acrilamida en los alimentos.
- Permitir a los usuarios evaluar y elegir los métodos de reducción que deben aplicarse.

Este folleto busca ayudar a los fabricantes de patatas fritas. Para más detalles, consultar la *European Snacks Association* (ESA): esa@esa.org.uk

¿Qué puede hacer usted?

- Mediante este folleto, determinar los métodos que puede aplicar para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.
- No todos los métodos responden a sus necesidades de fabricación.
- Deberá examinar sus métodos de producción, sus fórmulas, la calidad de sus productos y la legislación nacional para encontrar las «herramientas» más adecuadas



Acrilamida en los productos a base de patata

Métodos de formación

- La acrilamida se forma mediante la reacción de la asparragina con azúcares reductores (ambos presentes de forma natural en las patatas).
- La acrilamida se forma a temperaturas superiores a 120 °C.
- La cantidad de acrilamida producida depende de:
 - la temperatura,
 - el tiempo de cocción,
 - las cantidades de asparragina y de azúcares reductores en la patata.

Herramientas que deben utilizarse

- Controlar los niveles de azúcares reductores.
- Controlar la temperatura y el tiempo de cocción.
- Al cocinar, buscar un dorado más claro.
- Controlar la humedad final.

Métodos de reducción para productos fritos a base de patata y patatas fritas tipo “chip”

Las siguientes herramientas se han utilizado con éxito para reducir el contenido de acrilamida de las patatas fritas.

Se aconseja a los fabricantes elegir las herramientas mejor adaptadas al tipo de producto, los métodos de producción y la calidad específica de sus productos.

