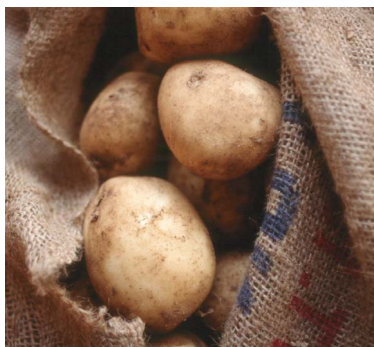


## Priemonių rinkinys, skirtas mažinti akrilamido kiekį gruzdintų bulvių gaminiuose ir (arba) bulvių

### Akrilamidas

Akrilamidas yra medžiaga, susidaranti gaminant maistą aukštoje temperatūroje, pvz., kepant orkaitėje, ant grotelių arba gruzdinant. Akrilamidas gali sukelti vėžį gyvūnams ir ekspertai mano, kad jis gali sukelti vėžį žmonėms. Nors greičiausiai akrilamidas yra mūsų maisto dalis nuo tos dienos, kai žmonės pradėjo gaminti maistą, dėl saugos problemų pasaulio ekspertai rekomendavo mažinti akrilamido kiekį maisto produktuose.

Akrilamido rasta įvairiuose maisto produktuose, įskaitant gaminamus pramonės, viešojo maitinimo įmonėse ir namie. Jo rasta pagrindiniuose, pvz., duonoje, bulvėse, ir kai kuriuose specialiuose produktuose, pvz., traškučiuose, sausainiuose ir kavoje.



## CIAA parengtas akrilamido priemonių rinkinys

Nustačius, kad maisto produktuose yra akrilamido, maisto pramonė ir kitos suinteresuotosios šalys, įskaitant priežiūros institucijas, ėmėsi veiksmų iširti akrilamido susidarymą maisto produktuose ir nustatyti tinkamus metodus, kurie galėtų būti taikomi mažinant jo kiekį maisto produktuose. ES maisto ir gėrimų pramonės federacija (CIAA), suderinusi pastangas ir apibendrinusi rezultatus, parengė akrilamido priemonių rinkinį.

### Kuo naudingas priemonių rinkinys?

- Smulkiai aprašomi taikomi akrilamido mažinimo maisto produktuose metodai.
- Naudotojai gali įvertinti ir patikrinti siūlomas mažinimo priemones.

Ši brošiūra skirta gruzdintų bulvių traškučių gamintojams. Norint gauti daugiau informacijos kreiptis į Europos užkandžių asociaciją (ESA) e. paštu [esa@esa.org.uk](mailto:esa@esa.org.uk).

### Ką siūlome?

- Naudoti šią brošiūrą renkantis metodus, kuriuos būtų galima taikyti mažinant akrilamido kiekį.
- Ne visi metodai atitiks jūsų gamybos poreikius.
- Tinkamiausioms priemonėms nustatyti reikės iširti taikomus gamybos būdus, receptus, produktų kokybę ir nacionalinius teisės aktus.



## Akrilamidas bulvių gaminiuose

### Susidarymo būdai

- Akrilamidas susidaro reaguojant asparaginui ir redukuojantiems cukrams (bulvėse yra abiejų medžiagų).
- Akrilamidas susidaro aukštesnėje nei 120 °C temperatūroje.
- Susidariusio akrilamido kiekis priklauso nuo:
  - temperatūros;
  - kepimo trukmės;
  - asparagino ir redukuojančiųjų cukrų kiekio bulvėse.

### Siūlomos priemonės

- Kontroluoti redukuojančiųjų cukrų kiekį
- Kontroluoti kepimo temperatūrą ir (arba) trukmę.
- Kepant stengtis, kad galutinis produktas būtų šviesesnės auksinės spalvos.
- Kontroluoti galutinį drėgmės kiekį.

## Metodai, taikomi norint sumažinti akrilamido kiekį gruzdintų bulvių gaminiuose ir (arba) bulvių traškučiuose

Šios priemonės buvo sėkmingai taikomos mažinant akrilamido kiekį bulvių traškučiuose.

Gamintojams siūloma pasirinkti tas priemones, kurios labiausiai atitinka gaminio tipą, perdirbimo metodus ir gaminio kokybės specifikaciją.

