

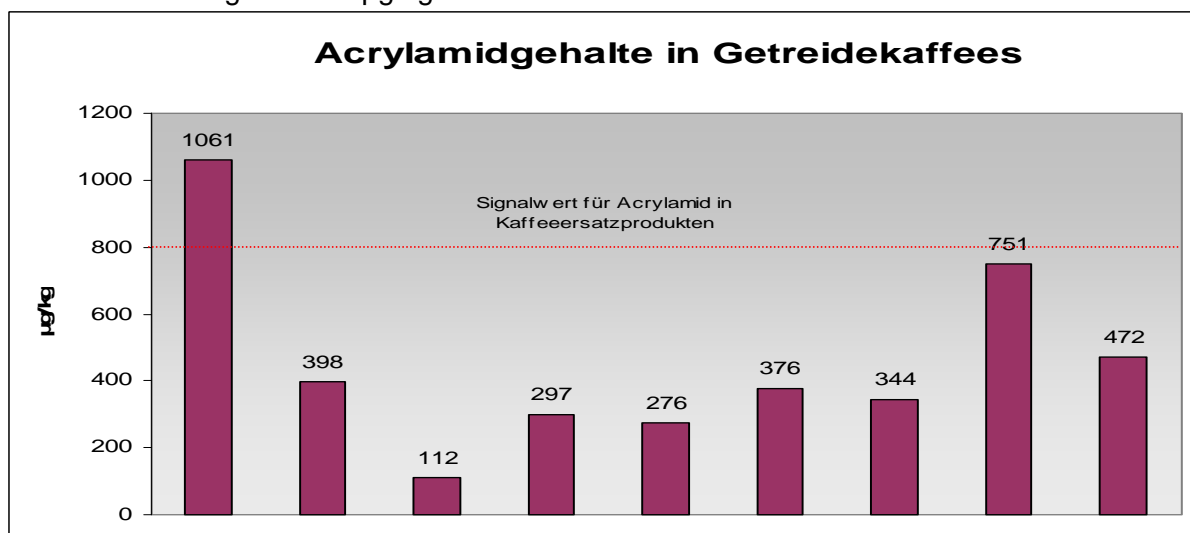
## Schwerpunktaufgabe 22-2009: Acrylamid in Getreidekaffees

### Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit

Acrylamid entsteht neben vielen anderen chemischen Substanzen im Zuge der „Bräunungsreaktion“, wenn Lebensmittel beim Braten, Backen, Frittieren oder Rösten stärker erhitzt werden. Seine Bildung ist auf die Reaktion der Aminosäure Asparagin mit reduzierenden Zuckern zurückzuführen. Acrylamid hat sich im Tierversuch als krebserregend und erbgutschädigend erwiesen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung geht davon aus, dass diese gesundheitsschädigenden Wirkungen mit großer Wahrscheinlichkeit auch beim Menschen auftreten. Es gilt daher, gemeinsam mit der Wirtschaft Herstellungsverfahren zu entwickeln, bei denen die Entstehung von Acrylamid und anderen, möglicherweise gesundheitsschädlichen Substanzen dauerhaft vermieden wird. (Quelle: BfR)

Immer mehr Getreidekaffees werden als Alternative zu Bohnenkaffee in Reformhäusern, Bioläden und im Einzelhandel angeboten. Das BVL hat Ende 2002 verschiedene Getreidekaffees auf deren Gehalt an Acrylamid untersucht. Dabei wurden Gehalte von 420 bis 2 350 Mikrogramm ( $\mu\text{g}$ ) Acrylamid pro Kilogramm (kg) Getreidekaffee ermittelt. Darauf hin hat das BVL einen Signalwert für Acrylamid in Kaffeeersatzprodukten von 1000  $\mu\text{g}/\text{kg}$  veröffentlicht. Mittlerweile liegt die 7. Berechnung der Signalwerte mit Stand vom 23.01.2008 vor. Die neuen Daten zeigten Acrylamidgehalte in Getreidekaffees zwischen 240  $\mu\text{g}/\text{kg}$  und 1790  $\mu\text{g}/\text{kg}$ . Daraus ergab sich ein neuer Signalwert für Acrylamid von 801  $\mu\text{g}/\text{kg}$ . Um die aktuelle Sachstandslage einschätzen zu können, war eine Überprüfung der Gehalte an Acrylamid in Getreidekaffees angebracht.

Es wurden 9 Proben Getreidekaffee auf Acrylamid untersucht. Dabei wurden Gehalte zwischen 112 bis 1061 Mikrogramm ( $\mu\text{g}$ ) Acrylamid pro Kilogramm (kg) Getreidekaffee ermittelt. Eine Probe mit einem Acrylamidgehalt von 1061  $\mu\text{g}/\text{kg}$  lag über dem Signalwert von 801  $\mu\text{g}/\text{kg}$ . Der Mittelwert der Acrylamidgehalte ergibt 454  $\mu\text{g}/\text{kg}$  und liegt damit deutlich unter dem Mittelwert der 7. Berechnung von 731  $\mu\text{g}/\text{kg}$ .



Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt  
 Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit  
 Freimfelder Str. 68, 06112 Halle  
 Tel.: 0345 5643 0 / Fax.: 0345 5643 403