

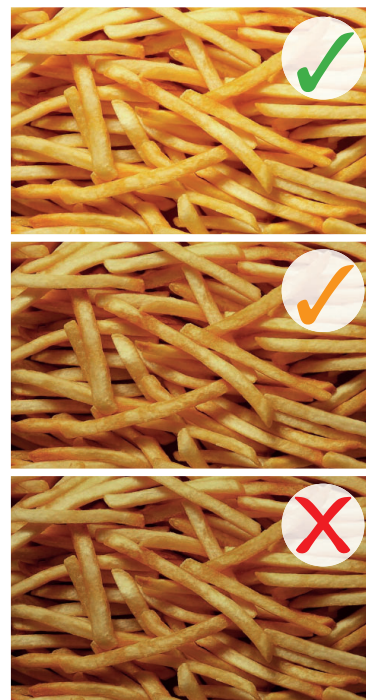
Az akrilamid rendelet.

Akrilamid a gabonafélék, kávé és burgonya sütése, pirítása és pörkölése során keletkezik. Ez a veszélyes anyag karcinogén besorolást kapott, így az Európai Bizottság 2018 óta érvényben lévő (EU) 2017/2158-as rendelete szerint az élelmiszerek akrilamid-tartalmát csökkenteni kell. Mind az élelmiszergyártóknak, mind az éttermeknek, gyorséttermeknek meg kell tenniük a szükséges lépéseket a követelmények teljesítéséhez, a problémák elkerülése érdekében pedig folyamatosan felügyelni kell az ételek minőségét.

A Német Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium (BMEL) a következő gyakorlatokat javasolja olajban való sütés során:

- Az olaj hőmérséklete ne haladja meg a 175 °C-ot. Ellenőrizze a hőmérsékletet egy speciális sütőolajhőmérséklet-mérővel.
- Minél rövidebb, annál jobb. Akkor hagyja abba a sütés folyamatát, amikor az ételek aranybarnára pirultak. A hasábburgonya esetében elég, ha a végek barnulnak meg.
- Süssön kis adagokban! Az ajánlott mennyiség 150 gramm sütési folyamatonként. Az élelmiszer-sütőolaj aránya ideálisan 100 gramm 1 literhez.
- A nagyobb méretű hasábburgonya arányaiban kevesebb akrilamidot tartalmaz, mint a kisebbek.

Az akrilamid csak a külső rétegekben képződik.*



A képek csak illusztrációk, azok használata összehasonlításhoz nem ajánlott!

Csökkentse az akrilamid veszélyeit: A megfelelő hőmérséklet kritikus.

Biztonsági okokból a hőmérsékletmérést ajánlott érintésmentes műszerekkel végezni.

A forró olaj hőmérsékletének mérése veszélyes. A mérést azonban biztonságos távolságból is elvégezheti egy olyan infra hőmérsékletmérővel, mint a testo 104-IR.

