

Acrylamid in Lebensmitteln

Stellungnahme der Sektion Toxikologie der Deutschen Gesellschaft für experimentelle und klinische Pharmakologie und Toxikologie (DGPT) zum Vorkommen von Acrylamid in Lebensmitteln

In gebackenen, stärkeichen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Backwaren, Pommes frites und Frühstückscerealien wurde Acrylamid gefunden. Da Acrylamid im Tierexperiment in verschiedenen Organen Krebs erzeugen konnte, ergibt sich die Frage, ob für den Verbraucher ein Krebsrisiko durch Acrylamid in Lebensmitteln vorliegt. Personen, die über Jahre erhöhten Konzentrationen von Acrylamid am Arbeitsplatz ausgesetzt waren, weisen keine erhöhten Raten an Krebserkrankungen auf. Die krebserzeugende Wirkung im Tierexperiment konnte erst bei hohen Dosierungen von einigen Milligramm(mg) pro Kilogramm Körpergewicht erzeugt werden. Eine theoretische Vorhersage von Krebserkrankungen aufgrund von Hochrechnungen ist sachlich irreführend und wird nicht durch die Datenlage aus den tierexperimentellen Befunden und aus Arbeitsplatz Beobachtungen gestützt. Die schwedische Lebensmittelbehörde teilt mit, dass Acrylamid z.B. in Kartoffelchips (bis zu 0,98 mg pro Kilogramm), Pommes Frites (bis zu 1,1 mg pro Kilogramm) und Spezialknäckebrötchen (bis zu 1,87 mg pro Kilogramm) gefunden wurde. In einigen Fisch- und Fleischwaren war Acrylamid in sehr viel geringeren Mengen von 0,03 bis 0,06 mg pro Kilogramm enthalten. In Mehl, gekochten Kartoffeln, Reis oder Nudeln war Acrylamid nicht nachzuweisen. Offenbar ist Acrylamid insbesondere in hoch erhitzten, stark gebackenen, stärkehaltigen Produkten vorhanden. Die Ursachen dafür müssen erkannt und beseitigt werden. Dem Verbraucher wird vorsorglich empfohlen, beim Backen stärkeicher Lebensmittel außerordentlich starkes Erhitzen zu vermeiden.

Das Leitungsgremium der Sektion Toxikologie
Stellungnahme der Sektion Toxikologie der DGPT (April 2002)