



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

Projektnummer 2009-20-64-00192

Akrylamid i fødevarer

KONTROLRESULTATER 2014

BAGGRUND OG FORMÅL

Projektet skal vise, hvor niveauerne for akrylamid i relevante fødevarer ligger, og fastslå om tidligere undersøgelser og tiltag der er gjort i forhold til producenterne har bidraget til generelle reduktioner i akrylamid indholdene.

RESULTATER

Tabel 1. Resultater af akrylamid-analyser fordelt på prøvetyper-2014.

Prøvetype	Antal (n)	Interval (µg/kg)	Gennemsnit (µg/kg)	Median (µg/kg)	90% fraktil (µg/kg)	Spredning (µg/kg)
Chips	6	164 – 749				
- Chips, kartoffel	5	182 – 749	327	229	749	237
- Chips, majs	1		164	164		
Pommes Frites	28	<3,6 – 1890				
- Spiseklare fra restaurant.	12	198 – 1890	561	317	811	477
- Friteres inden brug	10	2,4 – 1300	233	95	348	390
- Kartoffler, råstegte.	6	124 – 1245	451	355	498	421
Børnemad	10	<2,1 – 33	10	8,3	19	10
Morgenmadscerealier	5	11 – 265				
- Cornflakes, musli	5	11 – 265	82	34	265	105
Kiks, knækbrød	8	43 – 1578				
- Kiks, - fuldkorn	4	43 – 1578	477	144	1578	736
- Knækbrød	4	51 – 402	182	136	402	153
Kager	12	7 -718				
- Småkager, tørkager	12	7-718	115	53	123	197
Brødprodukter	9	<2,1-26				
- Franskbrød, boller, mv	9	0 -26	12	7,5	24	9
Kaffe	9	127 – 1125				
- Kaffebønne, finmalt	6	127 – 423	258	248	287	97
- Instant kaffe	3	287 – 1125	742	815	1125	424
Frugt	8	1,3 – 909				
- Oliven	4	1,3 – 909	230	4,3	909	453
- Mandel, ristet	4	195 – 385	280	270	385	99
Chokolade	5	0,8 – 196				
- Chokolade, cacao	4	72 – 196	112	90	196	56
Kakao						
- Kakaodrik	1		0,8	-	-	-

De højeste indhold af akrylamid blev fundet i instant kaffe (287-1125 µg/kg), pommesfrites (<3,6-1890 µg/kg), ristede mandler (195 - 385 µg/kg) og kartoffel chips (182 - 749 ug/kg). En enkelt prøve oliven viser højt indhold (909 ug/kg). De laveste indhold er fundet i brødprodukter (<2,1 - 26 µg/kg) og børnemad (<2,1 - 33 ug/kg).

I chips viser resultaterne, at akrylamid er markant lavere i majschips (164 µg/kg) end kartoffelchips (182-749 µg/kg). En prøve af pommes frites viste et særligt højt indhold 1890 ug/kg. For pommes frites viser undersøgelsen noget højere indhold i spiseklare pommes frites fra grillbarer mv. (median 317 µg/kg) i forhold til pommes frites, der friteres inden brug i laboratoriet (median 96 µg/kg). En prøve kiks importeret fra Indien viste et særlig højt indhold af akrylamid (1578 µg/kg).

KONKLUSION OG VURDERING

I nærværende projekt om bestemmelse akrylamid i fødevarer blev der undersøgt i alt 100 prøver.

De højeste indhold er fundet i pommes frites, instant kaffe og ristede mandler. De laveste indhold er fundet i børnemad og brødprodukter.

I alt otte prøver viste indhold, som var højere end den vejledende grænseværdi. Disse resultater er meddelt fødevareafdelingerne med anmodning om at gå i dialog med producenterne.

En sammenligning med tidligere års resultater viser, at akrylamid indholdet over tid er stigende for så vidt angår instant kaffe og pommes frites, mens at det er faldende i kiks, knækbrød, kartoffelchips.

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen: Dorthe Licht Cederberg, DLI@fvst.dk

Fødevarestyrelsens laboratorium: Arne Højgård, ARHO@fvst.dk

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord