

# Inname van kankerverwekkend acrylamide niet gedaald

nieuws

Onze inname van acrylamide is onvoldoende gedaald tegenover de periode 2002-2007. Dat meldt het wetenschappelijk comité van het Voedselagentschap (FAVV). Acrylamide is een mogelijk kankerverwekkende stof die ontstaat tijdens het (overmatig) frituren of bakken van zetmeelrijke producten. Hoewel het acrylamidegehalte in chips en peperkoek afnam, is het in frieten en koffie toegenomen. Zo is de totale blootstelling van de consument aan de stof nauwelijks afgenomen. Het FAVV roept de voedingsindustrie op inspanningen te blijven leveren om het acrylamidegehalte van hun producten te beperken.

16 DECEMBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:28

Lees meer over:  
voedingsindustrie  
voedselveiligheid  
consument  
gezondheid



Onze inname van acrylamide is onvoldoende gedaald tegenover de periode 2002-2007. Dat meldt het wetenschappelijk comité van het Voedselagentschap (FAVV). Acrylamide is een mogelijk kankerverwekkende stof die ontstaat tijdens het (overmatig) frituren of bakken van zetmeelrijke producten. Hoewel het acrylamidegehalte in chips en peperkoek afnam, is het in frieten en koffie toegenomen. Zo is de totale blootstelling van de consument aan de stof nauwelijks afgenomen. Het FAVV roept de voedingsindustrie op inspanningen te blijven leveren om het acrylamidegehalte van hun producten te beperken.

Acrylamide is een stof met een groot aantal industriële toepassingen, waaronder de productie van polymeren. De aanwezigheid van de stof in voedingsmiddelen werd pas in 2002 aangetoond. Ze wordt gevormd tijdens het bakken of frituren van voornamelijk zetmeelrijke voedingsmiddelen zoals chips, frietjes, koekjes, beschuit, peperkoek, ontbijtgranen, toast, brood en pizza. Ook koffie, koffievervangers (bv. cichorei), popcorn en chocolade bevatten er sporen van. Acrylamide bleek kankerverwekkend op proefdieren en het acrylamidegehalte in gevoelige producten wordt dan ook sinds jaren door het Voedselagentschap opgevolgd.

Uit een vergelijking van de acrylamidegehalten tussen 2002 en 2007 en tussen 2008 en 2013 blijkt nu dat het gehalte in de meeste voedingsmiddelen weinig tot niet gewijzigd is. Hoewel er in chips en peperkoek een sterke afname is, is het gehalte in koffie beduidend toegenomen. Bovendien lijkt het acrylamidegehalte van frieten en koffievervangers een stijgende trend te vertonen. Dit resulteert in slechts een beperkte afname van de consument zijn totale blootstelling aan acrylamide-inname.

De consument zelf kan wel met behulp van een aantal eenvoudige maatregelen zijn acrylamide-inname aanzienlijk verminderen, zoals bijvoorbeeld door een overmatige bruinkleuring bij frituren en toasten te vermijden. Het FAVV vraagt ook aan voedingsindustrie en horeca om inspanningen te

blijven leveren om het acrylamidegehalte in hun producten zo veel mogelijk te reduceren. Mogelijke maatregelen worden aangereikt in een toolbox die de Europese sectororganisatie van de voedingsindustrie ontwikkelde in nauwe samenwerking met de Europese Commissie.

**Beeld:** Flickr - Dave77459

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)