nieuws

Verantwoord frituren helpt acrylamidevorming voorkomen

nieuws

De Europese aardappelverwerkers lanceren een website die koks en consumenten verantwoord leert frituren.

25 SEPTEMBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:19

Lees meer over:
gezondheid

Tien jaar geleden werd plots ontdekt dat een aantal verhitte voedingswaren significante gehaltes van het ongezonde acrylamide bevat. De federatie FoodDrinkEurope heeft de voedingsindustrie sindsdien begeleid bij het zo laag mogelijk houden van de acrylamidegehaltes tijdens het verwerken van voeding. De Europese aardappelverwerkers lanceren nu een website die koks en consumenten verantwoord leert frituren.

Acrylamide was voor 2002 enkel gekend als een erg reactieve chemische stof, die ook in een lage concentratie aanwezig is in bijvoorbeeld tabakrook. In een laatste evaluatie van acrylamide in 2010 toonde een expertenpanel binnen WHO en FAO zich bezorgd over de impact van de stof op de menselijke gezondheid. JECFA besloot evenwel ook dat er meer data nodig zijn om het risico door voedselinname beter te kunnen inschatten.

Een wijd gamma van gebakken voedingsproducten bevat acrylamide in gehaltes tussen enkele deeltjes per miljard gaande tot meer dan 1.000 ppb. Onder meer brood, gefrituurde aardappelproducten en koffie, maar ook specialiteiten zoals aardappelchips, koekjes, toast en andere warmte-behandelde producten staan op die lijst.

Acrylamide is een gekend reactieproduct dat ontstaat in een aantal kookprocessen en is waarschijnlijk al zolang aanwezig in ons dieet als de mens zijn voeding verhit. De Europese sectorfederatie FoodDrinkEurope ondersteunt de voedingsindustrie zodat

bedrijven de acrylamidegehaltes tijdens het verwerken van voeding zo laag mogelijk kunnen houden.
Zo publiceerde FoodDrinkEurope deze zomer vijf herziene pamfletten die de nieuwste tools kenbaar maken die effectief zijn op industriële schaal. Deze pamfletten zijn specifiek gericht op de kleinere voedingsbedrijven om ook hen te helpen de acrylamidevorming zo laag mogelijk te houden. De voedingsindustrie zet zijn inspanningen voort aangezien er geen eenduidige oplossing voorhanden is. De sector wil zelf verder onderzoek verrichten en vraagt dat de academische wereld hetzelfde doet.
Ook de aardappelverwerkers in Europa zijn begaan met de problematiek. Sectorvereniging EUPPA heeft de voorbije jaren KMO's tools aangereikt om acrylamidevorming in voorgebakken aardappelproducten zoals frieten te beperken. Ook werden er enquêtes uitgevoerd bij bedrijven om het bewustzijn en de implementatie van de tools in de praktijk na te gaan. De Universiteit Gent kreeg de opdracht om veelbelovende tools te onderzoeken die acrylamidevorming kunnen beperken.
Diepvriesfrieten en verse frieten worden verkocht als half afgewerkte producten zodat het de professionele kok of de consument is die het product afbakt. Hij of zij heeft dus de grootste impact op de acrylamidevorming. Daarom pasten de Europese aardappelverwerkers al in 2004 vrijwillig de bakinstructies op de verpakking aan. Nu is er ook een website die de eindgebruiker leert hoe frieten perfect te bakken zijn zonder gevaar voor de gezondheid.
De website www.goodfries.eu is opgesteld rond een korte en eenvoudige instructiefilm met nuttige tips. De tips kunnen gedownload worden in de vorm van fact sheets voor zowel professionele koks als voor de consument thuis. In niet minder dan 27 talen komt de website online.
Meer info: Good Fries

Beeld: goodfries.eu

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • 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

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

Crafted by Brigada