

Krajští hygienici sledovali přítomnost látky akrylamid ve vybraných pokrmech

21.11.2024 - Jana Böhmová | Krajská hygienická stanice kraje Vysočina

Pracovníci Krajské hygienické stanice kraje Vysočina (KHSV) uskutečnili v průběhu dubna až června v provozovnách stravovacích zařízení kontrolní akci zaměřenou na sledování přítomnosti akrylamidu ve vybraných pokrmech. Jednalo se o pekařské výrobky jako je chléb či perník a o smažené výrobky z brambor, hranolky, bramborové lupínky či bramboráky. Cílem bylo zjistit, zda tyto potraviny splňují konkrétní limity pro akrylamid u jednotlivých druhů potravin. V Kraji Vysočina z 11 odebraných vzorků pokrmů jich nevyhovělo 36 %.

„V Kraji Vysočina jsme v jedenácti provozovnách stravovacích služeb odebrali celkem jedenáct vzorků pokrmů k laboratornímu vyšetření. Ve stanovených kritériích nevyhovělo 36 % odebraných vzorků,“ shrnuje výsledky MVDr. Petr Soustružník, vedoucí Oddělení hygieny výživy KHSV.

V případě zjištění nevyhovujících výsledků pomocí laboratorních rozborů, hygienici prodiskutovali s provozovateli potravinářských podniků možné nástroje a postupy, které pomáhají snížit množství akrylamidu v pokrmech. V rámci edukace také vysvětlovali negativní účinky akrylamidu na lidské zdraví.

Akrylamid je organická sloučenina s nízkou molekulární hmotností, dobře rozpustná ve vodě a etanolu. Vzniká z přirozeně se vyskytujících složek potravin, jako jsou cukry a aminokyselina asparagin. Tvoří se převážně v pečených nebo smažených pokrmech, jejichž základem jsou potraviny bohaté na sacharidy, jako například obiloviny a brambory. Chemický proces, jehož výsledkem je tvorba akrylamidu, je známý jako Maillardova reakce. Pokud je výsledná barva pokrmu hnědá nebo tmavě hnědá, narůstá pravděpodobnost zvýšeného obsahu akrylamidu. Vzhledem k negativním účinkům akrylamidu na lidské zdraví je důležité omezit v pokrmech jeho obsah. Riziko negativního ovlivnění zdraví platí pro všechny spotřebitele. Nejvíce ohroženou skupinou jsou ale děti z důvodu jejich nízké tělesné hmotnosti a také stravovacích návyků s preferencí smažených jídel.

„Například ve smažených bramborových hranolkách akrylamid vzniká při teplotách vyšších než 120 °C, a to reakcí asparaginu a redukujících cukrů. Množství vytvořeného akrylamidu potom závisí na teplotě konečné úpravy, době přípravy, množství asparaginu a redukujících cukrů v bramborách. Je tedy nutné při přípravě smažených pokrmů z brambor dohlížet na teplotu a čas konečné úpravy s docílením zlatavé barvy či lze využít další nástroje ke snižování množství akrylamidu v hranolkách,“ radí Ing. Šimon Veleba, ředitel Odboru hygieny výživy, předmětů běžného užívání a hygieny dětí a mladistvých KHSV. *„Možný je výběr odrůd brambor s nízkým obsahem cukrů, krájení silnějších hranolků nebo tzv. blanšírování syrových hranolků ve vodě, čímž dojde ke snížení cukrů před tepelnou úpravou,“* dodává Veleba.

Výsledky sledování přítomnosti akrylamidu ve vybraných pokrmech za celou Českou republiku jsou shrnuty na [Více než třetina hygieniky kontrolovaných jídel přesáhla limity karcinogenního akrylamidu - Ministerstvo zdravotnictví](#).

<https://www.khsjih.cz/tiskove-zpravy/cteni/130-krajsti-hygienici-sledovali-pritomnost-latky-akrylamid-ve-vybranych-pokrmech>