

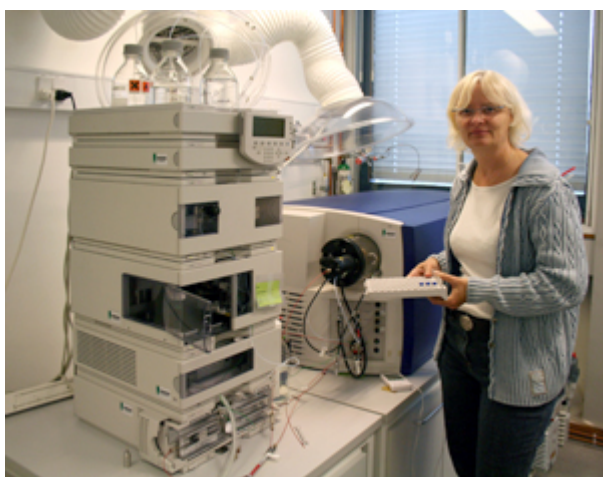
## Kræftfremkaldende stof i mad reduceres

Midt i Ugen nr. 13 12. september 2007  
Af FoodDTU

Akrylamid, hedder det kræftfremkaldende stof, der dannes i madvarer under tilberedning ved høje temperaturer. Et forskningsprojekt har i fem år sat fokus på at finde ud af, hvordan industrien kan bidrage til at reducere mængden af akrylamid i maden.

'Midt i ugen' har talt med seniorforsker Kit Granby, Fødevareinstituttet, FoodDTU, om projektets resultater og perspektiver. Projektet er et samarbejdsprojekt mellem Fødevareinstituttet, Biocentrum-DTU, Det Biovidenskabelige Institut ved Københavns Universitet samt fem virksomheder fra Fødevareindustrien. Projektet er bl.a. finansieret af Direktoratet for FødevareErhverv, DFFE.

*Seniorforsker Kit Granby i laboratoriet, hvor prøver undersøges i et gaskromatografimassespektromet*



*Hvordan dannes stoffet akrylamid?*

"Det dannes ved såkaldt procesforurening, og sker når maden tilberedes under høje temperaturer, f.eks. når kartofler brunes eller brød bages. Jo højere temperatur, jo længere tid maden tilberedes, jo mere akrylamid dannes der. Men indholdet af akrylamid afhænger også af, hvor meget af aminosyren asparagin og sukker der er i råvaren på forhånd.

*Seniorforsker Kit Granby i laboratoriet, hvor prøver undersøges i et gaskromatografimassespektromet*

Vi har især undersøgt brødprodukter, morgenmadscerealier og kartofler, f.eks. frosne pommes frites eller kartoffelskiver, som forbrugerne skal brune færdige derhjemme. Hvis kartoflerne blanches industrielt, reduceres mængden af asparagin og sukker og hermed risikoen for, at der dannes akrylamid, når kartoflerne brunes hjemme hos forbrugeren. Det har desuden vist sig, at gær så at sige spiser asparaginen i brøddej, og herved reduceres mængden af akrylamid i det færdige brød".

*Hvor farligt er akrylamid?*

"Det er vurderet, at der sandsynligvis er en høj livstidsrisiko for at udvikle kræft. Ud fra forsøg på rotter og det nuværende acrylamideksponering fra maden er man nået frem til, at 4-500 ud af en befolkning på en million vil udvikle kræft. Vi venter nu på en amerikansk undersøgelse, der gentager rotteforsøget og bestemmer mere præcist, hvor giftigt stoffet er".

*Hvem har særlig interesse i projektets resultater?*

"Det er i høj grad forbrugerne og fødevarevirksomhederne. Vi har et tæt samarbejde med brød-, morgenmads-, og kartoffelproducenter. De er interesserede i, at kunne dokumentere høj fødevarerisiko i deres produkter. Den store interesse viser sig også på Thomson Scientifics internationale rangliste over de mest citerede 'New hot Paper' inden for forskningsområdet Agricultural Sciences, hvor vores artikel var den mest citerede i maj 2007".

*Hvad er perspektivet med forskningsresultaterne?*

"Vores resultater er bl.a. blevet brugt af CIAA, den fælles europæiske fødevarerbranche, til at udarbejde retningslinjer for, hvordan industrien kan reducere akrylamid i fødevarerne. Desuden er vores resultater indgået i EU's og FAO/WHO's forslag til, hvordan industrien og forbrugerne kan arbejde for at reducere mængden af akrylamid, og EU har bedt de europæiske lande overvåge, hvor meget akrylamid, der er i de forskellige typer produkter", slutter Kit Granby.