

Traza incrementa los controles analíticos para la determinación de acrilamida

La acrilamida es una sustancia química que puede encontrarse en distintos alimentos cocinados. Diversos estudios indican que en exceso, podría aumentar el riesgo de padecer cáncer

La acrilamida es una sustancia química que puede encontrarse en distintos alimentos cocinados. Diversos estudios indican que en exceso, podría aumentar el riesgo de padecer cáncer. Aunque la acrilamida ha formado parte de nuestra dieta desde que cocinamos, tras el descubrimiento de su presencia en alimentos en 2002 la preocupación entre las autoridades sanitarias ha ido en aumento, llevando a los expertos a recomendar la reducción de su aparición en los alimentos.

Como consecuencia, el 11 de abril entró en vigor el Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión Europea, por el cual se establecen medidas para su control.

¿Qué es la acrilamida?

La acrilamida es un contaminante que aparece de forma natural en determinados alimentos que son elaborados a temperaturas superiores a 120°C, mediante cocción, asado o fritura.

¿Cómo aparece la acrilamida en los alimentos?

Se forma principalmente gracias a los azúcares y aminoácidos que están presentes de forma natural en muchos alimentos. El proceso químico que causa esto se conoce como la reacción de Maillard, que también oscurece los alimentos y afecta al sabor.

¿En qué alimentos aparece?

Su aparición se da sobre todo en alimentos que son sometidos a altas temperaturas como cereales, patatas y café, así como sus derivados (pan, galletas, bollería, alimentos infantiles, snacks, patatas fritas, etc.)

¿Qué problemas genera la acrilamida?

Esta sustancia tiene efectos cancerígenos demostrados en animales y se considera potencialmente nocivo en humanos. Como la acrilamida está presente en una gran variedad de alimentos de consumo diario, afecta a todos los consumidores, desde adultos a niños.

¿Cómo puede reducirse el contenido en acrilamida?

Aunque no se puede eliminar completamente la acrilamida de nuestra dieta, si es posible intentar disminuir la cantidad que comemos.

Los expertos de la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) revisaron los estudios y datos

científicos disponibles sobre cómo influye la elección de ingredientes, el método de almacenamiento y la temperatura a la que se cocinan los alimentos en la cantidad de acrilamida en diferentes tipos de alimentos.

En el propio Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, se incluyen además unos códigos de prácticas que van encaminados a reducir los niveles de esta sustancia en los productos que se ponen a disposición de los consumidores directamente para su consumo, o incluso para nociones de cómo deben ser cocinados en los hogares.

El reglamento también dispone de unos valores de referencia máximos para varias categorías de alimentos. En caso de que superen dichos valores, también fija unas medidas de mitigación en producción, formulación y procesado del producto.

¿A quién afecta el nuevo Reglamento?

Es aplicable desde el 11 de abril de 2018 de manera obligatoria para los operadores económicos, tanto las industrias alimentarias como los sectores de catering, hostelería y restauración relacionados con los alimentos incluidos en su ámbito de aplicación.

Desde Traza, pyme española dedicada a la gestión de la seguridad alimentaria, pueden proporcionar los servicios de control analítico y de asesoramiento necesario para el protocolo de control adecuado según la normativa de referencia.

Referencia:

Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos

Datos de contacto:

Vicente de Pablos

Nota de prensa publicada en: [Murcia](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Murcia](#) [Consumo](#) [Otras ciencias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>