

Vedecké stanovisko úradu EFSA k akrylamidu v potravinách

Na základe podrobného prehodnotenia doterajších výsledkov úrad EFSA zverejnil svoje vedecké stanovisko zaoberajúce sa akrylamidom v potravinách. Vedeckí pracovníci Panelu CONTAM opätovne potvrdili predchádzajúce hodnotenie o tom, že akrylamid v potravinách potenciálne zvyšuje riziko vzniku rakoviny pre spotrebiteľov u všetkých vekových skupín. Od zahájenia verejnej konzultácie (júli 2014) k návrhu stanoviska nedošlo k zmenám v súvislosti s prezentovanými závermi.

Výsledky získané zo štúdií uskutočnených na zvieratách ukazujú, že akrylamid a jeho metabolit glycidamide sú genotoxické a karcinogénne: poškodzujú DNA a môžu spôsobiť vznik rakoviny. Doterajšie štúdie u ľudí na pracovnú a dietetickú expozíciu akrylamidom poskytujú obmedzené a nekonzistentné dôkazy o zvýšenom riziku vzniku rakoviny.

Nakolko akrylamid je prítomný v širokej škále bežných potravín, platí zdravotné riziko pre všetkých spotrebiteľov, avšak na základe telesnej hmotnosti sú deti najviac vystavená veková skupina. Najvýznamnejšie skupiny potravín, ktoré prispievajú k expozícii akrylamidu sú vyprážené zemiakové výrobky, káva, sušienky, sucháre, chrumkavý chlieb a mäkký chlieb.

Predseda Vedeckého panelu CONTAM, Dr Diane Benford povedala: "Verejná konzultácia prispela k doladeniu a finalizácii vedeckého stanoviska. Predovšetkým však objasnila naše vyhodnotenie štúdií o účinkoch akrylamidu u ľudí a pomenovala hlavné zdroje potravín akrylamidu pre spotrebiteľa. Do finálneho vedeckého stanoviska boli počas pripomienkovej stanoviska zahrnuté aj nedávne štúdie."

Varenie pri vysokej teplote

Akrylamid je chemická zlúčenina, ktorá sa zvyčajne tvorí v škrobových potravinách pri vysokej teplote varenia, smaženia, pečenia a vyprážania. Chemická reakcia, pri ktorej vzniká táto látka, sa nazýva Maillardova reakcia. Akrylamid bol zistený v produktoch, ako sú zemiakové lupienky, hranolky, chlieb, sušienky, káva atď. Akrylamid sa tvorí z cukrov a aminokyselín, ktoré sa prirodzene vyskytujú v mnohých potravinách.

Akrylamid, ktorý sa konzumuje orálne, je absorbovaný gastrointestinálnym traktom a následne distribuovaný do všetkých orgánov, kde podlieha značnému metabolickému procesu. Glycidamid je jeden z hlavných metabolitov v tomto metabolickom procese. Predpokladá sa, že práve táto látka je s najväčšou pravdepodobnosťou príčinou génových mutácií a nádorov objavujúcich sa v štúdiách na zvieratách.

Okrem rakoviny predpokladá odborná skupina aj možné škodlivé účinky akrylamidu na nervový systém, pre- a postnatálny vývoj a na mužskú reprodukciu. Na základe súčasných hodnôt dietetickej expozície však tieto účinky nevyvolávali vznik obáv.

Zníženie dietetickej expozície akrylamidu

Predložené stanovisko obsahuje aj prehľad údajov a literatúry, ktorá sumarizuje ako voľba zložiek, spôsob skladovania a teplota, pri ktorej je jedlo varené, môže ovplyvniť množstvo akrylamidu v rôznych druhov potravín, a z uvedeného dôvodu aj úroveň dietetickej expozície.

EFSA vedecké stanovisko bude predložené EÚ a národným pracovníkom s rozhodovacími

právmocami pri zvažovaní možných opatrení pre ďalšie zníženie expozície spotrebiteľov k akrylamidu v potravinách. Tie môžu zahŕňať, napríklad, poradenstvo v oblasti stravovacích návykov a domáce varenie. Úrad EFSA však nehrá žiadnu priamu úlohu pri rozhodovaní o týchto opatrení.

☐ [Scientific Opinion on acrylamide in food](#)

☐ [Technical report on the outcome of the public consultation on the draft opinion on acrylamide in food](#)

EFSA pripravila aj zhrnutie svojho vedeckého stanoviska a rovnako tak aj odpovede na často kladené otázky týkajúce sa akrylamidu v potravinách.

☐ [EFSA explains risk assessment: acrylamide in food](#)

☐ [FAQs on acrylamide in food](#)

Link na web EFSA - tlačová správa:

Acrylamide in food is a public health concern

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150604.htm>

Pre otázky zo strany médií, prosím kontaktovať:

EFSA Media Relations Office

Tel: +39 0521 036 149

Email: Press@efsa.europa.eu

Tlačová správa

Parma, 04.06.2015