

NOTA AEPA

¿Qué es la Acrilamida?

- La Acrilamida es un compuesto orgánico ampliamente utilizado como material de partida para polímeros en numerosas aplicaciones industriales, incluidos la producción de plásticos, tratamiento de aguas, tratamiento de suelos y cosméticos
- Un estudio de la Autoridad Nacional para la Alimentación Sueca (NFA) publicado en 2002 indicaba que la acrilamida se forma en una amplia variedad de alimentos cocinados
- La acrilamida se forma en los alimentos como resultado de su cocción mediante métodos como el horneado, fritura, asado a la parrilla, o tostado. Esto afecta tanto a los alimentos elaborados por la industria alimentaria como los cocinados en casa, en restaurantes u otras colectividades (catering, etc.)



Recuerda

- La acrilamida se forma en los alimentos como resultado de su cocción mediante métodos como el horneado, fritura, asado a la parrilla, o tostado
- La acrilamida se forma tanto en alimentos preparados comercializados, como en comidas cocinadas en casa, en alimentos preparados en restaurantes, o en establecimientos de catering
- En base a la información que se dispone en la actualidad, las organizaciones relacionadas con la seguridad alimentaria, incluida la OMS, no recomiendan a los consumidores que cambien sus hábitos alimenticios o dejen de consumir ninguno de los alimentos estudiados
- La industria de aperitivos ha conseguido una reducción del 40% en los niveles medios de acrilamida de sus productos

¿Qué sabemos sobre la Acrilamida y su Formación?

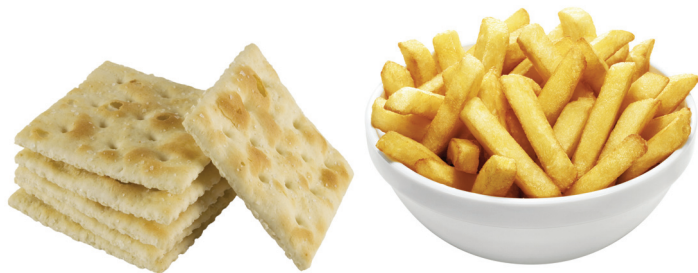
- La Acrilamida es una sustancia que puede formarse como resultado de la cocción de alimentos ricos en almidón a altas temperaturas, p.e. horneando, tostando, friendo o asando a la parrilla (barbacoa). Es probable, por lo tanto, que haya formado parte de nuestra dieta habitual durante miles de años
- Se forma en alimentos preparados comercializados, en comidas cocinadas en casa, en alimentos preparados en restaurantes, o en establecimientos de catering. Alimentos como el pan, patatas fritas, café, galletas y cereales de desayuno contienen acrilamida. Otras categorías de alimentos, como las frutas desecadas o las verduras asadas podrían contener también acrilamida
- Aunque la acrilamida ha estado presente siempre en ciertos alimentos cocinados, el descubrimiento de que la acrilamida se desarrolla durante el proceso de cocción es reciente. Fue descubierto por casualidad a raíz de una serie de estudios suecos sobre los riesgos de trabajadores expuestos a la acrilamida en el puesto de trabajo en entornos no relacionados con los alimentos
- Estudios posteriores de investigación han detectado que la formación de acrilamida ocurre principalmente como resultado de una reacción Maillard entre aminoácidos libres y azúcares reductores durante el calentamiento a altas temperaturas de alimentos ricos en almidón¹
- Las patatas y los cereales contienen de forma natural altos niveles del aminoácido asparagina, razón por la que los alimentos hechos de esos ingredientes son más susceptibles a la formación de acrilamida cuando son cocinados a temperaturas por encima de los 100°C. Aún así, se estima que las patatas fritas contribuyen con menos de un 3% a la ingesta total de acrilamida de la dieta de los consumidores europeos





Acrilamida y Salud Humana

- Estudios de laboratorio han descubierto que la acrilamida puede originar cáncer en animales
- La acrilamida ha sido clasificada por la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer como un probable carcinógeno humano; sin embargo existen aún algunas incertidumbres respecto a la relación entre acrilamida y riesgo de cáncer en humanos
- El riesgo para la salud derivado de una ingesta de acrilamida en la dieta aún está siendo evaluado. Se han publicado numerosos estudios de investigación, la mayoría de ellos demostrando que no existe una vinculación entre la acrilamida en alimentos y el cáncer o enfermedades similares². Recientes estudios sugieren una relación entre la exposición humana y el cáncer. Ciertamente, ningún estudio concreto ha proporcionado una solución definitiva acerca de los efectos en la salud de la acrilamida en la dieta, pero una acumulación de estudios bien realizados a través de pruebas adicionales podrá arrojar luz sobre esta importante preocupación de salud pública
- Organizaciones de todo el mundo relacionadas con la seguridad alimentaria, como la Organización Mundial para la Salud (OMS), la FAO, o las Agencias para la Alimentación del Reino Unido o de Suecia, han declarado firmemente que éste es un asunto genérico que afecta a una amplia abanico de alimentos y que no se limita a los productos hasta la fecha estudiados
- El mensaje unánime de estas organizaciones es que en base a la información disponible actualmente, no hay razón para recomendar a los consumidores un cambio en sus hábitos alimenticios, o que dejen de consumir alguno de los productos estudiados, o cambien la manera en que los cocinan



¿Qué está haciendo la Industria de Aperitivos?

- La seguridad de los consumidores y la integridad de los productos son fundamentales en toda nuestra actividad. La industria de productos de aperitivo tiene como objetivo elaborar alimentos inocuos, saludables y nutritivos, de la más alta calidad
- Como parte de la industria, AEPA y ESA participan activamente a nivel europeo e internacional en numerosos grupos multidisciplinares integrados por representantes de la administración, científicos y otras partes interesadas, con el objetivo de entender las causas de la formación de acrilamida en alimentos y la repercusión de su presencia para la salud humana
- Hemos sido fundamentales en los trabajos de la CIAA (Asociación que representa los intereses de la industria de alimentos y bebidas a nivel europeo e internacional) para el desarrollo de la "Caja de Herramientas" ("Toolbox") de la CIAA para la Reducción de Acrilamida en la Elaboración de Alimentos, y en la elaboración de folletos divulgativos de gran ayuda para las pymes. El "Toolbox" consiste en la identificación de los mejores métodos o "Herramientas" al alcance de los fabricantes para la reducción de acrilamida en patatas fritas, por ejemplo:
 - Selección y almacenaje de patatas adecuados, para evitar altos niveles de azúcar
 - Control de las temperaturas de cocción – evitando sobrecalentamientos
 - Rechazo de patatas que han sido fritas en exceso (colores muy pardos)
- El uso de estos métodos por parte de la industria de aperitivos ha permitido conseguir una reducción del 40% en los niveles medios de acrilamida. Y se sigue trabajando en alcanzar mayores reducciones

Referencias

¹ Las reacciones de Maillard producen aromas y coloraciones no deseadas en alimentos

² Estudios sobre enfermos de cáncer y trabajadores expuestos a acrilamida no han demostrado incrementos del riesgo de cáncer debido a la ingesta de acrilamida. Además, estudios de investigación han demostrado que el consumo de ciertos alimentos que se sabe contienen acrilamida pueden reducir el riesgo a desarrollar cáncer de intestino grueso.

