

Estratègies de reducció d'acrilamida

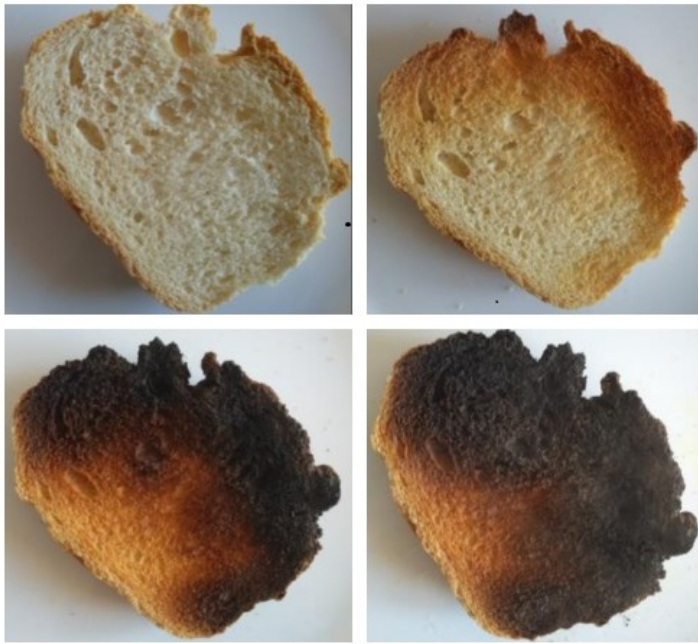
oct. 18, 2018 |

En un futur sentirem parlar sovint de l'acrilamida, un contaminant natural que podria condicionar el maneig d'alguns cereals. Catalogada com a probablement cancerígena pels seus efectes neurotòxics, l'acrilamida es genera quan se sotmeten l'aminoàcid asparagina i els sucres reductors (midons) a temperatures superiors als 120 °C, és a dir, en processos de fregir, torrar o coure productes tan consumits com el pa, els cereals d'esmorzar, les galetes, les patates o el cafè.

Enguany ha entrat en vigor el Reglament 2017/2158 pel qual s'estableixen mesures de mitigació i nivells de referència per reduir la presència d'acrilamida en els aliments. La norma estableix un seguit de bones pràctiques, obligant també a fixar nous límits i sistemes de mostreig.

Algunes d'aquestes pràctiques correctes les hauran d'aplicar obligatòriament les empreses d'alimentació, càterin i hostaleria. Però també hi ha implicacions a nivell agronòmic, ja que alguns clients podran exigir determinades varietats de cereals o patates en base al nivell d'asparagina i un determinat maneig de l'adobat amb l'objectiu de reduir la presència del contaminant en el producte final.

Tot i que encara falta avançar molt la investigació sobre aquest tema, ja es coneixen alguns factors que influeixen en la presència d'asparagina lliure, que com a precursor de l'acrilamida ens caldrà reduir. La varietat és un factor determinant, com també ho és la fertilització. Cal evitar excés de nitrogen i corregir mancances de sofre, mitjançant adobs minerals o orgànics, ja que tan sols amb aportacions de 50 Kg SO₃/ha els efectes són rellevants.



L'acrilàmida es pot formar quan torrem el pa i agafa tonalitats marronoses a negres. L'objectiu de tot plegat és reduir el nivell d'ingesta de la població d'aquest contaminant que podem trobar en aliments àmpliament consumits. Tot i així, un recent estudi de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) sobre dieta total, mostra que ens trobem en nivells molt més baixos del que es consideraria una situació de risc.

Pots ampliar la informació en aquesta [infografia](#) elaborada per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària