

Acrylamid

entsteht bei starker trockener (wasserfreier) Hitzeeinwirkung wie Backen, Braten, Rösten, Grillen und Frittieren von stärke- bzw. zuckerreichen Lebensmitteln. Vom Problem betroffen sind sowohl industriell gefertigte Produkte wie auch Lebensmittel, die im Privathaushalt zubereitet werden. Besonders hohe Gehalte befinden sich v. a. in Pommes Frites, Chips, Knäckebrot, Kaffee, Spekulatius etc. Wie jede Substanz kann Acrylamid in Abhängigkeit von der aufgenommenen Dosis giftig für den Menschen sein. Aufgrund der Ergebnisse aus Tierversuchsstudien wurde Acrylamid als wahrscheinlich krebserregend eingestuft. In sehr hohen Dosen wirkt es Nerven schädigend. Letzteres kann aber aufgrund der aufgenommenen Mengen über die Nahrung ausgeschlossen werden.