

Glycidamid

Wie **Acrylamid** entsteht auch Glycidamid beim trockenen Erhitzen von Kartoffelprodukten. Die Substanz bildet sich durch eine Reaktion von Acrylamid mit ungesättigten Fettsäuren und Sauerstoff. Entscheidend für die Menge ist dabei neben der Temperatur auch die Art des Fettes. Gerade bei den eigentlich als gesund geltenden ungesättigten Fettsäuren entsteht besonders viel Glycidamid. Deshalb sollten zum Frittieren gesättigte Fette wie Palmöl verwendet werden. Ebenso wie Acrylamid wirkt auch Glycidamid krebserregend, allerdings schon in wesentlich niedrigeren Konzentrationen. Angesichts der Tatsache, dass die gefundenen Werte in Chips und Pommes als äußerst niedrig einzustufen sind, dürfte auch das Risiko für den Menschen vernachlässigbar gering sein.