

# ACRYLAMIDE IN ONZE VOEDING

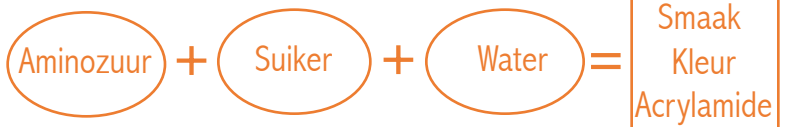
## WAT IS HET?

Acrylamide is een chemische stof die ontstaat als zetmeelrijk voedsel wordt verhit tot hoge temperaturen >120°C. Het merendeel van de bereidingswijzen die worden toegepast in de voedingsindustrie en door consumenten thuis (o.a. frituren, bakken en roosteren) kan zorgen voor de vorming van acrylamide.

## HOE ONTSTAAT ACRYLAMIDE?

De chemische reactie staat bekend als:

**Maillard-reactie of <bruinkleuring>**



Van nature bevatten zetmeelrijke producten suiker en aminozuren. Wanneer deze stoffen worden verhit ontstaat er een chemische reactie. Deze reactie zorgt voor natuurlijke smaken en aroma's. Het veroorzaakt ook de bruine kleur. Hierbij kan acrylamide ontstaan.

## GEZONDHEIDSEFFECTEN



Kankerverwekkend voor consumenten



Vooraf schadelijk voor kinderen



Friet



Chips



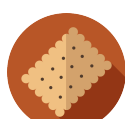
Koffie



Ontbijtgranen



Vers en geroosterd brood



Koekjes & beschuit



Cake



Babyvoeding

## WAAR ZIT HET IN?

## NEEM MAATREGELEN OM JE GEZONDHEID TE BESCHERMEN

### Advies tijdens het koken\*

1. Volg tijdens het bakken de aanbevolen baktijden en temperaturen om overkoken, overmatige knapperigheid en verbranding te voorkomen;
2. Rooster brood totdat het goudgeel is in tegenstelling tot bruin;
3. Bewaar aardappels niet in de koelkast, maar op een donkere, koele plaats;
4. Bak aardappelproducten zoals friet en kroketten goudgeel in tegenstelling tot bruin.

\*Voor meer gedetailleerde informatie, afgestemd op jouw nationale eetgewoontes en tradities, raadpleeg de nationale voedselveiligheidsinstanties.

### Verminder Acrylamide in de voedingsindustrie

In de komende maanden wordt door de Europese commissie gestemd over een wetsvoorstel omtrent het acrylamidegehalte in onze voeding. Het is belangrijk om actie te ondernemen voor de vaststelling van een wettelijk bindend gehalte van acrylamide in onze voeding uit de agribusiness en voedingsindustrie.



BEKIJK de video:  
<http://bit.ly/2egpN6f>



TEKEN de petitie:  
<http://bit.ly/2eCQ7cn>



DEEL en vertel het door!