Autor: Gabriele Dobrinkat
Seite: 3
Ressort: TITEL
Rubrik: Interview

Gattung: Beilage
Nummer: 17
Auflage: 862.614 (verkauft)
Reichweite: 2,40 (in Mio.)

„Weiche Kartoffelchips will keiner“

Prof. Dr. Reinhard Matissek, staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, arbeitet für den Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) an der Minimierung von Acrylamid in Keksen und Kartoffelchips im Lebensmittelchemischen Institut (LCI) des Verbandes. Er lehrt an der Technischen Universität Berlin.

Gesund:
Herr Prof. Matissek, die Hersteller von Kartoffelchips im BDSI rühmen sich, seit 2002 den Acrylamidgehalt der Chips um etwa 50 Prozent gesenkt zu haben. Trifft das zu?
Prof. Reinhard Matissek:

Der Wert schwankt je nach Kartoffelsorte, Lagerbedingungen und Herstellungsverfahren. Bislang konnte eine Reduzierung um 50–70 Prozent erreicht werden. Damit stehen wir in Deutschland im europäischen Vergleich sehr gut da. Wir haben schon vier Wochen nach der Entdeckung von Acrylamid in Lebensmitteln, also im Mai 2002, damit begonnen, ein Minimierungskonzept zu entwickeln. Hierfür hat der BDSI im Sinne des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes eine halbe Million Euro in das LCI investiert. Damals gab es noch keine verlässlichen Analysemethoden um den Acrylamidgehalt überhaupt messen zu können. Man wusste auch nicht genau, wie es sich bildet. Eine Prozesskontaminante – also ein Schadstoff, der sich nur durch die Zubereitung bzw. Herstellung bildet und nicht von außen ins Lebensmittel kommt, war uns erst einmal neu.

Gesund:
Wie haben die Behörden auf die Lebensmittelhersteller eingewirkt, um sie zur Acrylamid-Minimierung zu bewegen?

Prof. Matissek:
 Die Lebensmittel-Kontrollbehörden haben mit der Wissenschaft und den Herstellern eng zusammengearbeitet –

das war ja eine ganz neue Situation. Man traf sich auf Konferenzen, hat das gemeinsame dynamische Minimierungskonzept entwickelt und die Forschung in Gang gebracht. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit hat dann sogenannte Signalwerte festgelegt – Vorläufer von Richtwerten – die sich an den schon gelungenen Acrylamid-Minimierungen orientierten und die Minimierungsbemühungen der Hersteller weiter vorantrieben. Dadurch wurden die Signalwerte über die Jahre immer weiter abgesenkt.

Gesund:
Mit welchen Schwierigkeiten war die Acrylamid-Senkung produktions- und geschmackstechnisch verbunden?

Prof. Matissek:
 Wenn die Temperatur im Frittierverfahren runtergedreht wird, ist das schon eine immense Herausforderung, denn die Kartoffelchips müssen trotzdem knackig werden, denn weiche will keiner. Es wurde bemerkt, dass sich in frischen Kartoffeln beim Erhitzen weniger Acrylamid bildet als in den gelagerten, und diese dürfen wiederum nicht zu kalt gelagert werden. Dann gibt es Kartoffelsorten, die weniger Vorläuferstoffe für die Acrylamidbildung enthalten als andere, die kommen nun verstärkt zum Einsatz. Als weiterer wichtiger Minimierungsschritt werden seitdem auch dunkle Chips in größerem Maße aussortiert als früher.

Gesund:
Verbraucherschützer und andere

Kritiker sind der Meinung, dass die Acrylamidsenkung gerade in Kartoffelprodukten noch nicht ausreicht. Ist an eine weitere Senkung gedacht?

Prof. Matissek:

Wir arbeiten kontinuierlich weiter an der Minimierung von Acrylamid. Es gibt auch einen biotechnischen Weg, die Acrylamidbildung zurückzudrängen bzw. zu unterbinden. Das geht nicht bei Kartoffelscheiben, aber bei Teigen, aus denen beispielsweise Stapelchips oder Kekse oder Knäckebrötchen gemacht werden. Die Aminosäure Asparagin kann durch Asparaginase, das sind bestimmte Enzyme, beseitigt werden. Dann kann ebenfalls kein Acrylamid entstehen. Auch Ofenchips, die übrigens nicht in Fett gebacken werden, enthalten weniger.

Gesund:

Was tun Sie als Acrylamid-Experte zu Hause privat, um den Acrylamidgehalt auf Ihrem Speiseplan zu senken?

Prof. Matissek:

Da halte ich mich schlicht an die Regel „vergolden statt verkohlen“. Bratkartoffeln und Toast werden bei uns nicht zu dunkel. Pommes und Chips dürfen natürlich auch mal sein, aber vielseitige Ernährung und Abwechslung sind am besten. Möglichst nicht immer dasselbe essen. Ich rate auch jedem, keine Angst vor Lebensmitteln zu haben, denn Angst ist ein schlechter Ratgeber. Besser ist es, jede Mahlzeit und jedes Lebensmittel bewusst zu genießen – und sich dafür die notwendige Zeit zunehmen.

Fotograf: ela
Wörter: 571
Urheberinformation: © Axel Springer SE