



## PROJEKTER - SLUTRAPPORT

### Akrylamid i fødevarer

Proj.nr: 3510

## BAGGRUND OG FORMÅL

Akrylamid er et kræftfremkaldende stof, der dannes i forbindelse med tilberedning af fødevarer. I Kommissionens henstilling nr. 2019/1888 opfordres EU medlemslandene til at overvåge indholdet af akrylamid i fødevarer. Projektet skal vise, hvor niveauerne for akrylamid i relevante fødevarer ligger, samt fastslå om niveauerne er faldende over tid som følge af tiltag i fødevareproduktionen. EU har i Kommissionens henstilling nr. 2017/2158 fastsat benchmarkniveauer for akrylamid i fødevarer (fremgår af tabel 1).

## METODE OG RESULTATER

### Analysemetode

Alle prøver er analyseret på Fødevarestyrelsens kemiske laboratorium i Ringsted ved anvendelse af væskechromatografi med massespektrometrisk detektion (LC-MS).

### Prøver

I nærværende projekt er udtaget og analyseret 53 fødevareprøver fordelt på 8 prøver af chipsprodukter, 4 prøver børnemad (heraf 1 prøve kiks til småbarn), 8 prøver morgenmadscerealier, 5 prøver af knækbrød, kiks og tvebakker, 6 prøver småkager, 14 prøver af snackprodukter samt 8 prøver pommefrites. Alle pommefrites er modtaget som spiseklare.

### Resultater

Analyserede prøver og resultater fremgår af tabel 1.

**Tabel 1** Prøveoversigt og resultater fra analyse af akrylamid i fødevarer i 2020. Interval, antal prøver samt EU benchmarkværdier for indhold af akrylamid angivet i µg/kg.

Prøvetype	Antal prøver	Interval (µg/kg)	EU benchmarkværdi (µg/kg)	Antal prøver højere end benchmark værdien
<b>Chips</b>	<b>8</b>	<b>37-960</b>		
Chips, kartoffel	3	220-960	750	1
Snacks på basis af kartofler	5	37-380		0
<b>Pommefrites</b>	<b>8</b>	<b>97-300</b>	<b>500</b>	<b>0</b>
<b>Børnemad</b>	<b>4</b>	<b>&lt;2,1-290</b>	-	
Kiks, småbørn	3	117-290	150	2
Babymad	1	<2,1	40	0
<b>Morgenmadscerealier</b>	<b>8</b>	<b>&lt;3,6-212</b>	-	
Morgenmadscerealier	5	<3,6-90	150-300	0
Morgenmadscerealier, rug	1	212	300	0



Cornflakes	1	41	150	0
Müsli	1	<3,6	150	0
<b>Kiks, knækbrød og lign. produkter</b>	<b>5</b>	<b>66-1100</b>	-	
Knækbrød	2	190-340	350	0
Tvebakker	2	66-141	400	0
Kiks	1	1100	350	1
<b>Småkager</b>	<b>6</b>	<b>&lt;2,1-157</b>	350	0
<b>Snacks, nødder</b>	<b>10</b>	<b>&lt;2,1-240</b>	-	0
<b>Snacks, øvrige</b>	<b>4</b>	<b>&lt;2,1-156</b>	-	0

Kvantifikationsgrænsen (LOQ) for analysemetoden er 2,1 µg/kg for børnemad, kager, brødprodukter, chokolade, kakao, snacks og oliven. LOQ er 3,6 µg/kg for chips, pommes frites, morgenmadscerealier og kaffe.

Der er fundet fire prøver, der overskrider benchmarkværdier i forordning EU 2017/2158. Det drejer sig om to prøver af kiks til småbørn (190 µg/kg og 290 µg/kg), en prøve af chips (960 µg/kg) samt en prøve af et kikseprodukt (1100 µg/kg).

Der er ikke fundet overskridelser af benchmarkværdien for morgemadscerealier, småkager og færdigtillavede pommes frites. For snacks, øvrige (bananchips, kikærter, riskage) er der generelt fundet lave indhold. I prøvetypen snacks, nødder er højeste indhold fundet i en prøve af saltede og røgede mandler, hvor indholdet af akrylamid var på 240 µg/kg. I de øvrige tre prøver af mandler lå indholdet mellem 72 og 102 µg/kg. For de øvrige nødder var det højeste indhold 56 µg/kg.

---

## KONKLUSION OG VURDERING

---

I nærværende projekt er analyseret 53 prøver for indhold af akrylamid. I alt fire prøver viste indhold af akrylamid, som overskrider benchmarkværdierne. Disse resultater er meddelt fødevareafdelingerne med anmodning om at gå i dialog med producenterne af de pågældende produkter.

Projektleder og kontaktperson: Dorthe Licht Cederberg, [DLI@fvst.dk](mailto:DLI@fvst.dk)

Dato: 16-06-2021