



PRESSEINFORMATION

Lebensmittel im Blickpunkt: Lebkuchen enthalten weniger Acrylamid

Unterschiede in den Gehalten herstellungs- und rezepturbedingt

Erhöhte Acrylamidgehalte in Weihnachtsgebäck haben vor einigen Jahren Verbraucher verunsichert. Die dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin für die vergangenen Jahre vorliegenden Untersuchungsergebnisse der Bundesländer zeigen eine positive Entwicklung: die Acrylamidgehalte wurden deutlich reduziert.

So lag der Acrylamidgehalt bei der Hälfte von 450 in den Jahren 2013 und 2014 untersuchten Proben unterhalb von 200 µg/kg. Damit unterschritt dieser Mediangehalt deutlich den aktuell geltenden EU-Richtwert von 1000 µg/kg. In den Jahren 2003 bis 2008 hatte der Mediangehalt noch im Bereich von 230 bis 430 µg/kg und damit auf einem deutlich höheren Niveau gelegen.

Die niedrigsten Acrylamidgehalte wurden bei "braunen Lebkuchen" gefunden. Hier betrug der Mediangehalt mit rund 100 µg/kg nur ein Zehntel des EU-Richtwertes. In etwa 30 Prozent der Proben lagen die Gehalte sogar unterhalb der Nachweis- bzw. Bestimmungsgrenze.

In etwa 10 Prozent aller Lebkuchenproben wurde der EU-Richtwert überschritten. Dabei handelt es sich oftmals um Spezialitäten, die aufgrund ihrer Herstellung bzw. Rezeptur höhere Acrylamidgehalte aufweisen können. Auch hier konnten die Gehalte jedoch deutlich reduziert werden: Traten noch vor einigen Jahren maximale Acrylamidgehalte von über 5000 µg/kg auf, so lagen die höchsten Werte nunmehr bei etwa 1500 g/kg.

Sonderfall: Honiglebkuchen

Die höchsten Acrylamidgehalte wurden bei „Honiglebkuchen“ festgestellt. Bei drei von sechs Proben lagen die Gehalte oberhalb des Richtwertes. Dies entspricht Untersuchungen in der Vergangenheit: Auch in den Jahren 2002 bis 2012 war bei einem Anteil von 36 Prozent der untersuchten Proben von Honiglebkuchen (103 Proben) der aktuelle EU-Richtwert bzw. der damals gültige nationale Signalwert in Höhe von 1000 µg/kg überschritten. Die hohen Acrylamidgehalte sind auf die charakteristische und geschmacksgebende Zutat Honig zurückzuführen. Honig enthält auch einen hohen Anteil an Fruktose und Glukose. Diese beiden Zuckerarten sind wesentliche Vorläufersubstanzen bei der Entstehung von Acrylamid in Lebensmitteln.

Verzicht auf bestimmte Backtriebmittel

Einen besonders großen Einfluss auf die Acrylamidbildung hat bei Lebkuchen das verwendete Backtriebmittel. In der Vergangenheit wurden für Lebkuchen traditionell Ammoniumsalze (Hirschhornsalz) verwendet. Durch Verzicht auf Ammoniumsalze und deren Ersatz durch handelsübliches Backpulver oder Natron konnte die Acrylamid-Bildung bei der Lebkuchenherstellung deutlich reduziert werden. Außerdem werden zunehmend weichere und feuchtere Lebkuchensorten angeboten, die herstellungs- und rezepturbedingt deutlich niedrigere Acrylamidgehalte aufweisen als trockenere, relativ harte Sorten.

Plätzchenbacken zu Hause

Beim Plätzchenbacken am eigenen Herd sollten Verbraucher darauf achten, nicht zu hohe Backtemperaturen zu verwenden. Bei Temperaturen über 180 Grad entstehen höhere Mengen an Acrylamid als bei niedrigen Temperaturen. Je dunkler ein Plätzchen ist, desto mehr Acrylamid enthält es. Allgemein gilt daher die Faustregel: „vergolden statt verkohlen“.

Minimierung von Acrylamidgehalten

Acrylamid hat sich im Tierversuch als krebserregend gewiesen. Dass es auch im menschlichen Körper krebserregend sein kann, hat sich bisher nicht bestätigt. Aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes hat das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) gemeinsam mit den Bundesländern, der Wirtschaft und dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) bereits 2002 ein nationales

Acrylamid-Minimierungskonzept entwickelt, das 2011 auf europäischer Ebene übernommen wurde. Für jede Warengruppe – wie Kaffee, Chips oder Lebkuchen – wurden nationale Signalwerte festgelegt. Dafür wurden regelmäßig Lebensmittel auf ihre Acrylamidgehalte untersucht und die am höchsten belasteten Produkte identifiziert. Der unterste Acrylamidwert dieser zehn Prozent am höchsten belasteten Lebensmittel wurde dann als Signalwert festgelegt. Insgesamt wurden seit 2002 acht solcher Signalwertberechnungen durchgeführt und die Signalwerte so kontinuierlich gesenkt. Seit 2011 gelten europaweite Richtwerte, die ebenfalls auf Basis der tatsächlich gemessenen Acrylamidgehalte berechnet werden. Wird eine Überschreitung des Richtwerts festgestellt, treten die Lebensmittelüberwachungsbehörden der EU-Mitgliedstaaten mit den Lebensmittelunternehmen in einen Minimierungsdialo, um gemeinsam technologische Maßnahmen zur Acrylamidminimierung im Herstellungsprozess zu erörtern. Einen Grenzwert oder Höchstgehalt, wie sie für Pflanzenschutzmittel- oder Tierarzneimittelrückstände festgelegt sind, gibt es für Acrylamid derzeit nicht. Die Aufnahmemenge sollte jedoch so gering wie vernünftigerweise erreichbar gehalten werden.

Hintergrundinformation

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist eine eigenständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Das BVL ist für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und gentechnisch veränderten Organismen in Deutschland zuständig. Im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit übernimmt es umfassende Managementaufgaben und koordiniert auf verschiedenen Ebenen die Zusammenarbeit zwischen dem Bund, den Bundesländern und der Europäischen Union. In der Rubrik „Lebensmittel im Blickpunkt“ stellt das BVL regelmäßig Informationen zu bestimmten Lebensmitteln zusammen.