



Asociación
de **Snacks**

ACRILAMIDA EN LOS SNACKS

MARZO 2019

WWW.ASOCIACIONSNACKS.ES



Asociación
de **Snacks**

Contenido

QUÉ ES Y CÓMO SE FORMA	2
ALIMENTOS RICOS EN ACRILAMIDA	2
ACRILAMIDA Y LA SALUD HUMANA	3
MARCO LEGAL PARA MINIMIZAR LA PRESENCIA DE ACRILAMIDA EN LOS ALIMENTOS	3
REDUCCIÓN DE LOS NIVELES DE ACRILAMIDA EN LA INDUSTRIA. MEDIDAS DE MITIGACIÓN.....	4
MÁS INFORMACIÓN	5

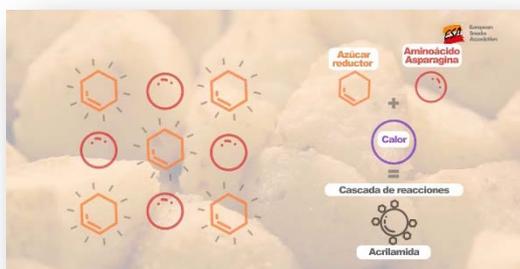


Asociación
de Snacks

SNACKS & ACRILAMIDA

QUÉ ES Y CÓMO SE FORMA

La acrilamida es una sustancia química que se forma naturalmente en los alimentos que contienen almidón durante procesos de cocción cotidianos a altas temperaturas (fritura, cocción, tostado, asado y también durante procesos industriales a 120°C y a baja humedad).



Se forma principalmente gracias a los azúcares y aminoácidos (sobre todo, la asparagina) que están presentes de forma natural en muchos alimentos. El proceso químico que causa esto se conoce como la reacción de Maillard, que también oscurece los alimentos y afecta al sabor.

Esto afecta tanto a los alimentos cocinados en casa, en restaurantes u otras colectividades (catering, etc.), como los elaborados por la industria alimentaria.

ACRILAMIDA EN ALIMENTOS



Alimentos susceptibles de formación de acrilamida durante su elaboración (en casa, restauración o industria) son el pan, galletas saladas, patatas fritas y otros productos cortados, fritos u horneados a base de patata, productos de aperitivo a base de patata, patatas fritas chips, productos de bollería, productos de pastelería, café tostado e instantáneo, cereales para el desayuno, galletas, sucedáneos de café y alimentos infantiles a base de cereales para lactantes y niños de corta edad.



Asociación de Snacks

ACRILAMIDA Y LA SALUD HUMANA (fuente: [AESAN](#))

Las conclusiones de una evaluación científica realizada a la luz de los conocimientos actuales de la [Agencia Internacional de Investigación contra el Cáncer \(IARC\)](#) indican la necesidad de reducir la exposición a esta sustancia, en la medida de lo posible, en todos los grupos de edad. Además, los estudios evaluados por la [Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria \(EFSA\)](#) han señalado que tanto la acrilamida como su metabolito la glicidamida podrían ser genotóxicas y cancerígenas.



MARCO LEGAL PARA MINIMIZAR LA PRESENCIA DE ACRILAMIDA EN LOS ALIMENTOS

El 21 de noviembre de 2017 se publicó el [Reglamento 2017/2158 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos](#). Este nuevo reglamento incluye unos Códigos de prácticas (CoP) vinculantes con medidas de mitigación que van encaminadas a reducir los niveles de acrilamida en los productos que se ponen a disposición de los consumidores directamente para su consumo, o incluso para que los cocinen en sus hogares.



Asociación de Snacks



También incluye nuevos y desafiantes **niveles de referencia**, recogidos en el anexo IV, que son valores de acrilamida que sirven como indicadores de desempeño para verificar la efectividad de las medidas de mitigación, y se basan en la experiencia y la ocurrencia con respecto a amplias categorías de alimentos. Sin embargo, **esos valores de referencia NO SON LÍMITES MÁXIMOS LEGALES**, y no impiden la comercialización de los productos que los superen. Todas estas medidas son aplicables desde el 11 de abril de 2018 y su aplicación es obligatoria para los operadores económicos, tanto las industrias como los sectores de catering, hostelería y restauración.

REDUCCIÓN DE LOS NIVELES DE ACRILAMIDA EN LA INDUSTRIA. MEDIDAS DE MITIGACIÓN

Las medidas de mitigación son procedimientos basados en los conocimientos científicos y técnicos actuales, que se deben aplicar en la producción de alimentos a nivel industrial o en restauración para mantener los valores de acrilamida por debajo de los niveles de referencia establecidos en el marco legal. Se centran especialmente en:

- Selección de materias primas.
- Almacenamiento y control.
- Diseño de recetas y procesos.
- Información a los usuarios finales.

A nivel de industrias alimentarias, la Comisión Europea avaló una serie de medidas voluntarias para la industria ([Caja de](#)



Asociación de Snacks

Herramientas de Acrilamida) de cara a tenerlas en cuenta en sus sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Esta Caja de Herramientas ha sido elaborada por la asociación europea Food and Drink Europe (FDE) en colaboración con las autoridades nacionales y la Comisión Europea y ha sido actualizada por última vez en marzo de 2019.

MÁS INFORMACIÓN

www.asociacionsnacks.es

www.esasnacks.eu

www.fooddrinkeurope.eu

www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

