

ULDO

**ACRYL-
EX**



DIE ERPROBTE LÖSUNG GEGEN ACRYLAMID IN BACKWAREN



Uldo Acryl-Ex baut über enzymatische Wirkung das vorhandene Asparagin ab, so dass dieses nicht mehr zur Bildung von Acrylamid zur Verfügung steht.

Nach einer EU-Verordnung von 2018 sollen Backwaren möglichst wenig Acrylamid enthalten. Dieses steht unter dem Verdacht gesundheitsschädlicher Wirkung und entsteht auf natürliche Weise beim Frittieren, Toasten, Backen oder Braten, speziell bei hohen Temperaturen und auch beim Selberbacken zuhause.

Wir von Uldo sagen: Sicherheit geht vor. Deshalb haben wir Acryl-Ex entwickelt, das den Herstellungsprozess so positiv verändert, dass sich dieser unerwünschte Nebeneffekt deutlich reduziert und die sehr niedrig angesetzten Richtwerte eingehalten werden. Ohne jegliche Qualitätseinbußen.

Herstellervorteile:

- Keine Umwandlung der Rezeptur
- Keine Anpassung der Verfahrensparameter
- Keine Veränderung von Sensorik und Aussehen
- Keine Reduzierung der Backtemperatur notwendig (bei gleichzeitiger Erhöhung der Backzeit)
- Keine Verlängerung der Gärzeiten notwendig (ebenfalls ein Reduktionsfaktor)
- Zugabe von Asparaginase in Form des Uldo Acryl-Ex
- Niedrige Dosierung von 1,0 – 2,0 % bezogen auf die Mehlmenge
- Breites Anwendungsspektrum

Verbrauchervorteile:

- Unbeeinträchtigtes Geschmackserlebnis
- Gleichbleibende Qualitätsmerkmale
- Gewohntes Erscheinungsbild

Aufgrund unserer Erfahrungen und Testergebnisse empfehlen wir den Einsatz von 1–2 % bezogen auf die Mehlmenge. Für problematische Rezepturen, die hohe Acrylamid-Werte erwarten lassen (z.B. mit hohem Kartoffelflockenanteil, Toastanwendungen, Burger, Buns...), sind etwa 1,5 % notwendig, um rund 90 % des Acrylamids zu beseitigen. Ausreichend ist 1 %, wenn lediglich die Richtwerte der EU unterschritten werden sollen.



Beispiele für Acrylamid-Gehalte verschiedener Risiko-Lebensmittel im Vergleich

Produkt	Aufnahme Acrylamid in Mikrogramm
1 Tüte Kartoffelchips (200 g)	bis zu 200 µg
1 Portion Pommes (240 g)	bis zu 144 µg
1 Tüte Biskuits/Kräcker (200 g)	bis zu 100 µg
Knäckebrot (20 g)	bis zu 9 µg
Frühstückscerealien, Vollkorn (40 g)	bis zu 16 µg
Corn Crisps (20 g)	bis zu 4 µg
Brot auf Weizenbasis (200 g)	bis zu 16 µg

Quelle: Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

Hinweis: Durch eine schonende Zubereitung – Vermeidung zu starker Bräunung – lässt sich die Acrylamid-Belastung deutlich senken, vor allem in Kartoffelprodukten.

Richtwerte gemäß Verordnung (EU) 2017/2158 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln Artikel 1 Absatz 1

Lebensmittel	Richtwert (µg/kg)
Pommes Frites (verzehrfertig)	500
Kartoffelchips aus frischen Kartoffeln/-teig	750
Cracker auf Kartoffelbasis	750
Andere Kartoffelerzeugnisse aus Kartoffelteig	750
Weiches Brot	
a) Brot auf Weizenbasis	50
b) Weiches Brot außer Brot auf Weizenbasis	100