

## L'Europe met à jour les recommandations pour l'acrylamide

La Commission européenne a publié le 8 novembre dans le Journal officiel, une mise à jour des recommandations pour l'acrylamide présent dans les aliments riches en amidon et cuits à haute température. Pour les frites, les valeurs indiquées sont de l'ordre de 600 µg/kg de produit. La Commission européenne a publié dans le Journal officiel une mise à jour des recommandations sur les niveaux d'acrylamide présents dans les aliments. Ces nouvelles valeurs remplacent celles publiées en 2011. Elles se basent sur les travaux de l'Efsa (Autorité européenne de sécurité des aliments) réalisés entre 2007 et 2012, ainsi que sur les retours des industriels qui ont transmis les taux d'acrylamide relevés dans leur production. Les nouvelles recommandations publiées sont comprises entre 100 et 1000 µg d'acrylamide par kg de produits. Pour les aliments tels que les frites, le niveau d'acrylamide atteint 600 µg/kg, tandis qu'il est de l'ordre de 1000 µg/kg pour les chips, d'environ 80 µg/kg pour le pain et va jusqu'à 4000 µg/kg pour le café. La Commission spécifie qu'il ne s'agit pas de seuil de sécurité mais de valeurs à affiner au travers de futures investigations. La Commission européenne invite les industriels des différents Etats Membres à mener des études sur leurs produits alimentaires pour mesurer le niveau d'acrylamide au sein de leur production afin de vérifier qu'ils se situent en-dessous de ces recommandations. Elle rappelle que des outils ont été mis à disposition à leur disposition comme la « Toolbox » de l'agence FoodDrinkEurope ou le Codex Alimentarius, pour faciliter le contrôle de la formation de l'acrylamide lors du process. Reconnu comme potentiellement carcinogène depuis 2005 par l'Efsa, l'acrylamide se forme majoritairement dans les aliments riches en amidon lors d'un processus de cuisson à haute température, comme la friture, la cuisson au four ou le rôtissage. Ce composé chimique apparaît principalement lors de la réaction de Maillard, qui met en jeu des sucres et un acide aminé, l'asparagine, naturellement présents dans les aliments.

Source : [www.processalimentaire.com](http://www.processalimentaire.com) (18/11/13)