

Kartoffelchips: Acrylamid-Testergebnisse 2008



Produktname	Lorenz Crunchips Paprika	funny-frisch Chipsfrisch ungarisch	Chio Chips Red Paprika	Lidl Crusti Croc Chips Paprika	Aldi Feurich Chips Paprika ¹
	200 g	175 g	175 g	200 g	200 g
Feb 2003	1.156	974	1.492	1.014	422
Mai 2003	625	508	972	691	1.084
Aug 2003	884	560	428	225	894
Jun 2004	247	333	403	678	150
Jun 2005	309	1.050	319	363	418
Jun 2006	391	381	393	658	374
Jul 2007	240	350	320	270	370
Jun 2008	120 µg/kg	160 µg/kg	350 µg/kg	370 µg/kg	450 µg/kg
Vergleich Vorjahr	↓	↓	=	↑	↑

¹ Bis 2005 Produktname „IBU“







Produktname	funny-frisch Chipsfrisch leicht Paprika ²
	150 g
2003 - 2005	nicht getestet
Jun 2006	250
Jul 2007	390
Jun 2008	390
Vergleich Vorjahr	=

Methodenhinweis

Alle Acrylamidwerte in Mikrogramm pro Kilogramm (µg/kg), Messtoleranz zehn Prozent. Es wurden jeweils zwei Packungen eines Produkts getestet. In der Tabelle sind die jeweils höheren Messwerte dieser zwei angegeben. Alle Messungen wurden im Auftrag von foodwatch von einem Fachlabor in Anlehnung an die EPA-Methode 8032A GC/MS durchgeführt. Alle Produkte wurden in Berliner Lebensmittelgeschäften im Mai und Juni 2008 gekauft. Die Gramm-Angabe bezieht sich auf die Packungsgröße im Jahr 2008. In den Vorjahren wurden teilweise andere Packungsgrößen angeboten.

² Bis 2007 Produktname „funny-frisch Chipsfrisch delight Paprika“




Stapel-Chips: Acrylamid-Testergebnisse 2008

				
Produktname	Lidl Rusti Chips Paprika ³	Aldi Feurich Stapel- Chips Paprika ⁴	Pringles Paprika	Lorenz Chipsletten Paprika
	175 g	175 g	170 g	170 g
Feb 2003	1.992	726	1.690	---
Mai 2003	360	512	705	---
Aug 2003	125	379	1.557	---
Jun 2004	240	106	662	---
Jun 2005	184	303	693	---
Jun 2006	320	436	1.080	---
Jul 2007	47	220	1.600	---
Jun 2008	89 µg/kg	310 µg/kg	490 µg/kg	590 µg/kg
Vergleich Vorjahr	↑	↑	↓↓	

³ Bis 2006 Produktname „Rusti Crusti Croc Paprika“

⁴ Bis 2005 Produktname „IBU“

Bio-Kartoffelchips: Acrylamid-Testergebnisse 2008

			
Produktname	Tra'fo Bio Potato Chips Light naturel	Tra'fo Bio Potato Chips Paprika	Alströmer Organic Paprika
	100 g	125 g	125 g
Feb 2003	---	2.870	---
Mai 2003	---	4.541	---
Aug 2003	---	2.061	---
Jun 2004	---	3.820	---
Jun 2005	116	320	---
Jun 2006	110	995	981
Jul 2007	130	1.500	580
Jun 2008	170 µg/kg	180 µg/kg	1.000 µg/kg
Vergleich Vorjahr	↑	↓↓	↑↑

Chipstest: Acrylamid steigt teilweise wieder

foodwatch hat 13 Sorten Kartoffelchips auf Acrylamid testen lassen. Bei sechs Sorten ist die Belastung im Vergleich zum Vorjahr gestiegen, nur bei vier Produkten wurden niedrigere Werte gemessen. Die höchste Konzentration der krebserregenden Substanz enthält ein Bioprodukt.

Testsieger im Chipstest 2008 wurden die Stapelchips „Rusti Chips Paprika“ des Discounters Lidl. Sie enthalten 89 Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm. Die Bio-Chips vom Testverlierer Alströmer „Organic Paprika“ enthalten dagegen mit 1.000 Mikrogramm elf Mal soviel Acrylamid. Internationale Gremien haben Acrylamid als wahrscheinlich krebserzeugend für den Menschen eingestuft. Die teilweise hohen Werte bedeuten, dass die Verbraucher beim Einkauf unnötigen Risiken ausgesetzt sind. Denn die Acrylamidbelastung ist weder erkennbar, noch veröffentlichen die Firmen und Behörden ihre Messergebnisse.

Die Hersteller können den Acrylamidgehalt durchaus beeinflussen: durch die Auswahl der Kartoffeln, die Art ihrer Lagerung, den Bräunungsgrad der Chips. Doch ohne Druck bemühen sie sich nicht ausreichend darum. foodwatch testet seit 2003 regelmäßig Kartoffelchips auf Acrylamid und veröffentlicht die Ergebnisse. Dadurch ist es gelungen, die durchschnittliche Belastung um etwa die Hälfte zu verringern. Aktuelles Beispiel: „Pringles Paprika“ von Procter & Gamble waren im Test 2007 mit 1.600 Mikrogramm am stärksten belastet. foodwatch veröffentlichte die Werte und startete eine Mitmach-Aktion, Presse und Fernsehen berichteten darüber umfangreich. Die Ergebnisse 2008 zeigen, dass Procter & Gamble den Acrylamidgehalt inzwischen um 70 Prozent reduziert hat. Der Marktführer hat seine Lektion also gelernt. Doch damit ist er noch lange nicht am Ende seiner Möglichkeiten, eine weitaus geringere Belastung ist möglich. Immerhin enthalten die Pringles-Chips noch fünf Mal so viel Acrylamid wie die Stapelchips von Lidl.

Wirksamer Wettbewerb nur durch Kennzeichnungspflicht



13 Chips (20 Gramm) des Testverlierers „Alströmer Organic Paprika“ enthalten 20 Mikrogramm Acrylamid.

Obwohl das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bei Acrylamid ein „ernstzunehmendes gesundheitliches Risiko“ erkennt, gibt es keine gesetzlichen Regelungen zum Acrylamidgehalt. Die Bundesregierung hat lediglich einen unverbindlichen „Signalwert“ definiert, ab dem sie Gespräche mit den Herstellern führt. Um den Acrylamidgehalt konsequent zu senken, reicht es aber nicht, sich auf die freiwilligen Bemühungen der Hersteller zu verlassen. Die Bundesregierung muss im Gegenteil den niedrigsten technisch möglichen Wert verbindlich vorschreiben. foodwatch fordert zudem, den Acrylamidgehalt direkt auf der Verpackung anzugeben und alle Messwerte zu veröffentlichen. Nur dann könnte ein wirksamer Wettbewerb um die niedrigste Belastung einsetzen.

Laut Weltgesundheitsorganisation WHO soll die Tagesdosis an Acrylamid ein Mikrogramm je Kilogramm Körpergewicht nicht überschreiten. Ein 20 Kilogramm schweres Kind darf danach vom Testverlierer „Alströmer Organic Paprika“ gerade einmal 20 Gramm verzehren, also etwa 13 einzelne Chips, und keine weiteren Acrylamidhaltigen Lebensmittel wie Toast oder Frühstücksflocken zu sich nehmen.

Die Bandbreite der Ergebnisse im Acrylamidtest von foodwatch ist groß. Während einige Produkte die krebserregende Substanz kaum noch enthalten, sind andere mit bis zu 1.000 Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm hoch belastet. Kinder sollten die hochbelasteten Produkte meiden.

foodwatch fordert Kennzeichnung

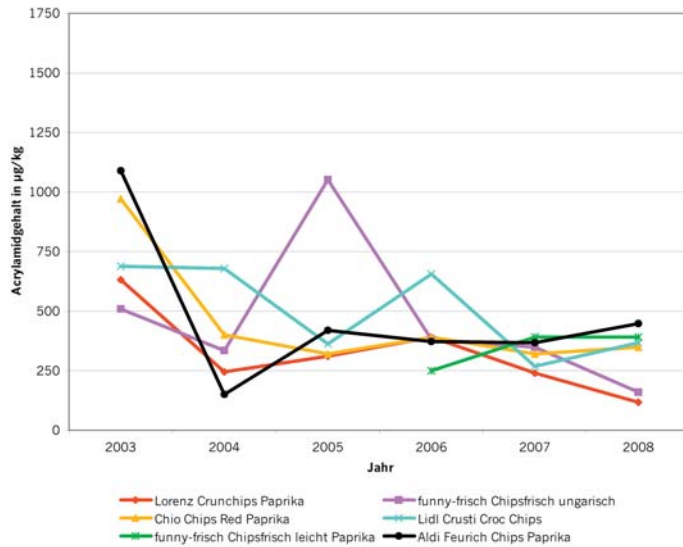
Die Tests von foodwatch zeigen, dass der Acrylamidgehalt durch eine Umstellung der Produktion stark gesenkt werden kann - wenn die Hersteller nur wollen. Doch bisher fehlt der Anreiz dazu. Deshalb fordert foodwatch die Kennzeichnung des Acrylamidgehalts auf der Verpackung. Nur dann können sich Verbraucher schützen und durch ihr Kaufverhalten die Hersteller unter Druck setzen.

So könnte die Kennzeichnung des Acrylamidgehalts auf der Verpackung aussehen.

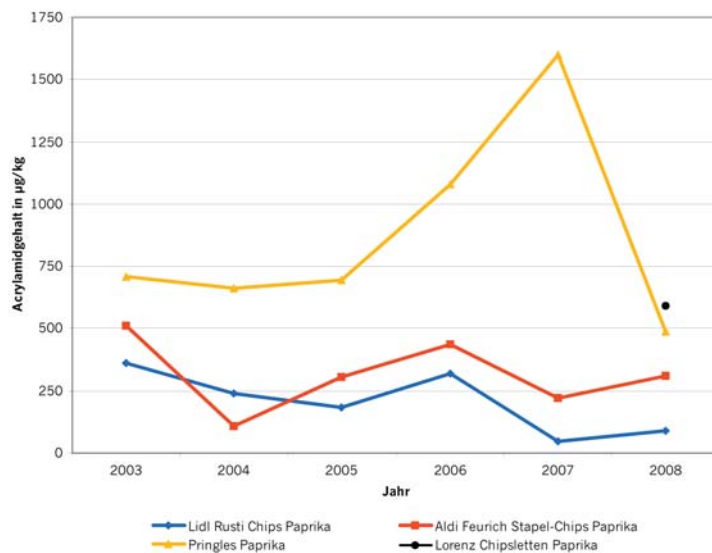


Entwicklung des Acrylamidgehalts 2003 bis 2008

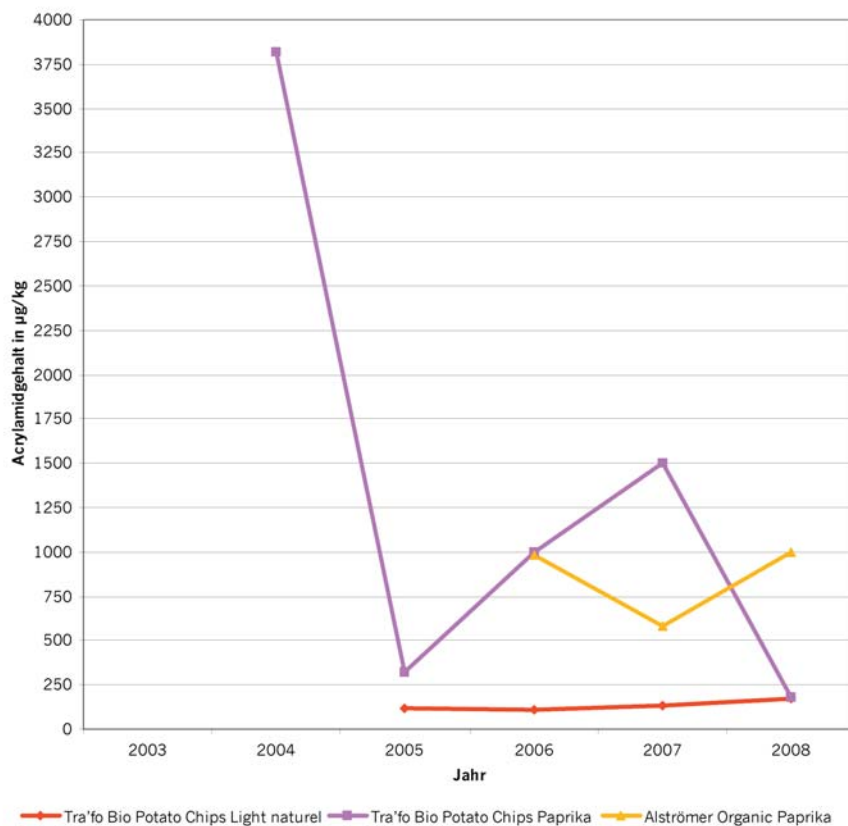
Kartoffelchips



Stapel-Kartoffelchips



Bio-Kartoffelchips



Weitere Informationen

Lesen Sie mehr **zur Entstehung und Gefährlichkeit von Acrylamid** in der Rubrik „Fragen und Antworten“ auf www.foodwatch.de/kampagnen__themen/acrylamid/fragen_und_antworten/.

foodwatch unterstützen

Labortests und Recherchen sind teuer. 13 Sorten Kartoffelchips im Labor auf Acrylamid testen zu lassen kostet mehr als 4.000 Euro. foodwatch stellt die Testergebnisse kostenlos zur Verfügung. Doch um die gemeinnützige Arbeit finanzieren zu können, ist Hilfe gefragt: Unterstützen Sie die Kampagnen von foodwatch als Mitglied oder mit einer Spende - jeder Beitrag zählt! Spendekonto: foodwatch e. v., gls gemeinschaftsbank, knr 104 246 400, blz 430 609 67.