

Kouvolan kaupunki  
Terveysvalvonta

**TIEDOTE**  
17.7.2020  
Julkaisuvapaa

## LEIPOMOTUOTTEIDEN AKRYYLIAMIDI -PITOISUUDET

Kouvolan kaupungin terveysturvonta toteutti leipomotuotteiden akryyliamidipitoisuus -projektin elokuussa 2019. Näytteeksi otettiin Kouvolassa ja litissä valmistettuja leipomotuotteita (15 kpl), kuten leipiä, pullaa, munkkeja, liha- ja riisipiirakoita. Näytteet haettiin ennalta ilmoittamatta leipomoista tai myymälöistä. Tutkimuksessa selvitettiin kyseisten tuotteiden akryyliamidi -pitoisuutta. Samalla tarkastettiin muun muassa tuotteiden paistoaikaa ja –lämpötilaa, paistoväriä sekä toimijan omavalvonnallisia toimenpiteitä akryyliamidi -pitoisuuden vähentämiseksi valmistamisessa tuotteissa.

**Akryyliamidi** on kemiallinen yhdiste, jota muodostuu tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden ruskistuessa korkeissa lämpötiloissa (yli 120 °C). Tyypillisimpiä elintarvikkeita, joissa pitoisuudet voivat nousta korkeiksi ovat kahvi, leivät, näkkileivät, piparit ja ranskanperunat. Tutkimusten mukaan akryyliamidi saattaa lisätä kuluttajien alttiutta sairastua syöpään. Sen vuoksi Euroopan komissio on velvoittanut elintarvikkeiden valmistajat miettimään toimia omassa tuotannossaan, joilla kuluttajien altistumista akryyliamidille pystyttäisiin vähentämään. Akryyliamidin vähentämistoimet on pitänyt kirjata omavalvontajärjestelmään.

Näytteistä 2/3 oli laadultaan eriomaisia tai hyviä, kolmessa tuotteessa pitoisuus oli hieman kohonnut, kahdessa tulos oli heikentynyt/huono. Tuotteen paistoväri korreloi hyvin tuloksiin; alhaisimmat pitoisuudet määritettiin tuotteissa, joiden paistoväri oli normaali tai vaalea. Tuotteet, joissa oli selvästi palaneisuutta tai hyvin tummahko paistoväri sisälsivät eniten akryyliamidia. Kuluttajalle selvin merkki akryyliamidista onkin tuotteen palanut tai ylipaistunut pinta.



Kuva 1.



Kuva 2.



Kuva 3.

Kuva 1. akryyliamidia alle määritysrajan (<30 µg/kg).

Kuva 2. akryyliamidia alle rukiisen tuoreleivän vertailuarvon (<100 µg/kg).

Kuva 3. akryyliamidia yli rukiisen tuoreleivän vertailuarvon (<100 µg/kg) mittausepävarmuus ±20 % huomioiden.

Asetus akryyliamidin vähentämistoimenpiteistä on ollut voimassa vuodesta 2017. Vain 2/3 leipomoista oli miettinyt toimintatapojaan akryyliamidin vähentämiseksi. Muutama leipomo kertoi, ettei tuotteita tulisi paistaa kovin tummiksi mutta koska niille on kysyntää, niin tehdään.

Kohonneista akryyliamidi -pitoisuuksista annettiin ohjausta pitoisuuksien alentamiseksi leipomokohtaisesti. Yleisimpiä korjaustoimia voi olla pidempi paistoaika alhaisemmassa lämpötilassa, pidempi hii-  
vanostatus tai ainesosien korvaaminen. Korjaavien toimenpiteiden vaikutuksia on seurattu ja seurataan seuraavilla valvontasuunnitelman mukaisilla tarkastuksilla.

Kotikokeille ohjenuoraksi: Ruskista ja paahda kevyesti –älä polta.

Projektia on jatkettu tänä vuonna tutkimalla akryyliamidin määrää tarjoilupaikkojen ranskanperunoissa. Niiden tulokset ei ole vielä valmistuneet ja niistä tiedotetaan erikseen.

Lisätietoja:

Vs. ympäristöterveyspäällikkö Saija Lassila, p. 020 615 5519, [saija.lassila\(a\)kouvola.fi](mailto:saija.lassila(a)kouvola.fi)