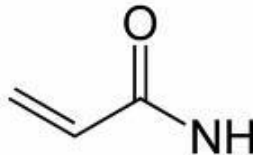


17/03/2010
Het Pand, Gent

Seminarie

Acrylamide mitigation in the potato and food industry



In 2002 raakte verrassend bekend dat voeding een belangrijke bron van acrylamide kon zijn. Vandaag weten we dat deze stof een algemeen reactieproduct is die ontstaat bij het bereiden van voedsel op hoge temperatuur en altijd al aanwezig is geweest in het dieet van de mens. In het in het bijzonder blijken voedingsproducten die gefrituurd, geroosterd of gebakken worden op een hoge temperatuur vatbaar te zijn voor acrylamidevorming. De acrylamideproblematiek doet zich hierbij voornamelijk voor bij asparagine rijke aardappel- en graanproducten, naast koffie en cacao-gebaseerde producten.

Ondertussen hebben de voedingsindustrie en de academische wereld acties ondernomen om te begrijpen hoe acrylamide ontstaat en werd er gezocht naar routes om blootstelling aan acrylamide voor de consument te beperken. Oplossingen liggen echter niet voor de hand. Daarenboven is ook het risico voor de volksgezondheid nog niet helemaal duidelijk.

In dit kader werd in 2007 een Flanders' FOOD onderzoeksproject geïnitieerd door Belgapom en de Universiteit Gent. Het doel was om praktisch toepasbare maatregelen te evalueren die de aardappelverwerkende industrie zou kunnen aanwenden om acrylamidevorming in verse en diepvries frieten te matigen. Enerzijds evalueerde de studie hoe een efficiënte ingangscntrole loten kon identificeren die gevoelig zijn voor acrylamidevorming. Anderzijds werd het potentieel van het toevoegen van een aantal additieven aan het blancheerwater op laboschaal getest en geëvalueerd op een industriële schaal. De experimenten liepen over twee seizoenen.

In dit seminarie wensen de projectpartners de resultaten van het project voor te stellen en te bediscussiëren in een bredere context. Zowel gezondheidsrisico's van acrylamide als een totale keten aanpak van 'boer tot bord' om acrylamide te reduceren in aardappelen en andere voedingsproducten komen aan bod.

Door het internationale karakter van dit seminarie zijn de lezingen in het Engels.

Programma

13.30 – 14.00	Registration and coffee
14.00 – 14.30	Risk assessment of genotoxic process contaminants in foods Andre Huyghebaert, Scientific Committee Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain (FASFC)
14.30 – 15.00	Mitigating acrylamide in potato food products, from farm to fork Romain Cools, Belgian Association of potato trade and processing industry (Belgapom)
15.00 – 15.45	Evaluation of mitigation strategies for acrylamide formation in French Fries on industrial scale Raquel Vinci, Ghent University, Belgium
15.45 – 16.15	Progress in acrylamide mitigation in the food industry Richard Stadler, CIAA/Nestlé, Orbe, Switzerland
16.15 – 17.00	Drink and networking event

Interesse?

Wij verwelkomen u graag op 17 maart in Het Pand, Onderbergen 1, 9000 Gent, Belgium ([routebeschrijving](#)).

U kan zich [hier](#) inschrijven.

Leden van Flanders' FOOD en Belgapom nemen deel aan 150 € (excl. BTW), anderen nemen deel aan 250 € (excl. BTW).

Voor bedrijven die resorteren onder paritair comité 118-220, meer bepaald arbeiders en bedienden voedingsnijverheid voorziet IPV (initiatieven voor professionele vorming van voedingsnijverheid) een tussenkomst in de inschrijvingskosten van 60 €.

Alternatief kunnen Vlaamse KMO's gebruik maken van een subsidie van 50 % via de KMO portefeuille Vlaanderen. Indien u deze subsidie wenst aan te vragen, gelieve het Belgapom-secretariaat te contacteren (yoke@fvphouse.be).

Wij kijken uit naar uw deelname

Belgapom, Flanders' FOOD and UGent

Indien u vragen heeft, aarzel dan niet om contact op te nemen met :

nele.cattoor@fvphouse.be (belgapom), steven.vancampenhout@flandersfood.com (Flanders' FOOD)
nutrifoodchem@UGent.be (UGent).