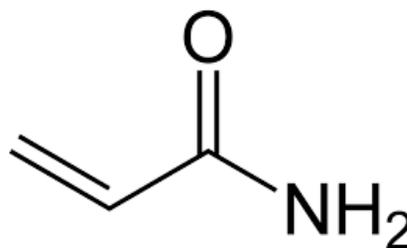


La **acrilamida** es una sustancia química que se forma en los alimentos ricos en almidón, cuando son sometidos a procesos culinarios a altas temperaturas. El proceso químico principal que causa este pardeamiento se conoce como Reacción de Maillard y es la responsable de dar el color «tostado» a ciertos alimentos..

Efectos en la salud humana y toxicidad

La acrilamida y su metabolito Glicidamida son genotóxicos y carcinogénicos. No obstante, los expertos de la EFSA concluyeron que los niveles actuales de exposición a la dieta no son un problema de salud, aunque para los niños pequeños y con una alta exposición a través de la dieta podría ser motivo de preocupación.



Estructura química de la acrilamida

Comisión Europea avala una serie de medidas para la reducción de acrilamida en la industria alimentaria: **Caja de Herramientas de Acrilamida**. De estas medidas, se han generado varios folletos informativos para los productores de Galletas y crackers, Patatas Fritas de Bolsa, Productos de Panadería, Patatas Fritas Caseras, Cereales de Desayuno y Alimentos Infantiles.

Las empresas alimentarias que produzcan y comercialicen los alimentos listados en el Anexo IV del Reglamento (UE) 2017/2158, deberán tomar las medidas de mitigación necesarias, a fin de lograr niveles de acrilamida que sean los más bajos razonablemente posibles e inferiores a los diferentes niveles de referencia.

El **Grupo ANALIZA CALIDAD**, concretamente el laboratorio Analiza Calidad Madrid, **se encuentra acreditado por ENAC** según la norma ISO 17025, en la **determinación de la Acrilamida** por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas en productos de panadería, snacks y productos a base de patata, según indica su certificado 1013/LE1770.



Analiza Calidad puede así ofrecer a sus clientes determinación variedad de servicios acreditados en alimentos, aguas, piensos y sus materias primas.