



Basel, 25. September 2006

Empfehlung von SWISSCOFEL: Zur Warmlagerung von Kartoffeln

Sehr geehrte Direktvermarkter

Die Warmlagerung von Kartoffeln ist ein wirksames Instrument um die Zuckergehalte in den Kartoffeln tief zu halten. Der Zucker in den Kartoffeln ist mitentscheidend, wie viel Acrylamid beim Braten, Backen und Frittieren von Kartoffeln gebildet wird.

Das Thema Acrylamid bleibt aktuell, auch wenn es zurzeit nicht mehr ganz so laut diskutiert wird. Die Kartoffelbranche hat mit einer Vielzahl von Massnahmen erreicht, dass die Zuckerwerte in den Kartoffeln massiv gesenkt werden konnten. So wurde unter anderem bei Speisekartoffeln mit Verwendungsempfehlung Braten, Backen und Frittieren die Warmlagerung eingeführt. Lieferanten von Coop und Migros sind bereits seit längerem dabei. Es ist uns ein Anliegen, auch neue Kreise für den Handel von warm gelagerten Kartoffeln zu überzeugen, damit für die Konsumenten grösstmögliche Sicherheit besteht, egal wo sie ihre Kartoffel einkaufen.

Bitte beachten Sie die „Empfehlung für den Umgang mit Kartoffeln zur Warmlagerung (gute Lagerpraxis)“ von Swisscofel.

Freundliche Grüsse

Bio Suisse

Bertrand Bollag
Produktmanager Ackerkulturen

Acrylamid

Acrylamid ist ein Stoff, welcher für den Menschen unter Umständen gesundheitsschädlich sein kann. Er wurde im April 2002 von schwedischen Wissenschaftlern gefunden.

Acrylamid entsteht bei Überhitzung von Stärken, insbesondere beim Backen, Braten und Frittieren. Der wichtigste Ausgangsstoff für Acrylamid in Lebensmitteln ist die Aminosäure Asparagin, die vor allem in Kartoffeln und in Getreide vorkommt. Gefördert wird die Acrylamidbildung durch Zucker wie z.B. Fructose und Glucose.

Die Lagerung von Kartoffeln unter 4 °C (gewöhnliches Kartoffellager) wirkt sich bezüglich Acrylamid ungünstig aus: Es ist bekannt, dass bei Lagertemperaturen von 4 °C der Gehalt an Fructose stark ansteigt, was beim Braten, Backen und Frittieren zu übermässiger Acrylamidbildung führt.