

## **Pressemelding: Skuffende mye akrylamid i kjeks (11.03.19)**

**En fersk studie fra Forbrukerrådet viser at flere kjeks har høye verdier av akrylamid. Forbrukerrådet ber kjeksprodusentene om å iverksette nye tiltak som reduserer akrylamidmengden.**

Akrylamid i mat er en folkehelseutfordring fordi det kan øke faren for kreft. Det er derfor viktig å redusere akrylamidmengden i alle relevante produktgrupper mest mulig.

I Forbrukerrådets akrylamidtest er det særlig kjeks som stikker seg ut. Resultatene viser at over halvparten av kjeksene som ble målt, har verdier som ligger over EUs veiledende referanseverdier for barn.

I testen er det Tom & Jerry Fullkorn, Mariekjeks, Tom & Jerry og Bixit som kommer aller dårligst ut.

- Norske kjeksprodusenter må ta et større grep for å redusere nivået av akrylamid. Ikke minst fordi flere av kjeksene er målrettet mot barn og småbarnsfamilier. Produsentene må derfor gjøre det de kan, for å få ned verdiene så mye som mulig, oppfordrer fagdirektør Gunstein Instefjord i Forbrukerrådet.

### **Maksimumsgrenser vil beskytte forbrukerne**

Testen fra Forbrukerrådet er med i en større europeisk studie, der over 500 ulike matvarer er testet for innhold av akrylamid. Resultatene viser at det er fullt mulig å produsere kjeks, og øvrig stivelsesrik mat, uten høyt akrylamidinnhold.

Forbrukerrådet og andre europeiske forbrukerorganisasjoner mener det må settes maksimumsgrenser for hvor mye akrylamid mat kan inneholde, før den sendes ut i markedet. I dag har EU kun satt veiledende referanseverdier.

- Vi etterlyser et sterkere grep for å få ned verdiene av akrylamid i maten. Arbeidet med å få dette til i prosessert mat går for sakte, sier Instefjord.

I tillegg til kjeks, ble potetsnacks, pommefrites og frokostblandinger testet. Når det gjaldt pommefrites var det to produkter som hadde nivåer over den veiledende referanseverdien.

Akrylamid dannes naturlig i matvarer under tilberedning ved temperatur over 120 grader. Det er særlig i stivelsesrike produkter som er potet- og kornbasert. Akrylamid oppstår derfor ikke bare under produksjon, men også hjemme på kjøkkenet om maten varmes.

Lenke til Forbrukerrådets rapport: <https://www.forbrukerradet.no/siste-nytt/mye-akrylamid-ibarnekjeks>

For intervju og pressebilder: <https://www.forbrukerradet.no/ansatt/gunstein-instefjord/>