Laborergebnisse

Probenbezeichnung	Bestimmungs-grenze	Acrylamid
Tip Backofen-Kroketten 812011 C 17:14, 12.01.2020	10	11
McCain, Kroketten 11/2019, LZ 18/11/2017 07:15 85	10	26
BördeGold, Ofen-Kroketten LOT 801021 D 03:58, 01.02.2020	10	15
Kaufland, Knusper Kroketten 28.12.2019, L736201001 10:51	10	45
Demeter, Bauern-Kroketten 09/2019 L28.09.17	10	81
Netto Botato Ofen Kroketten 831011 C 04:39, 31.01.2020	10	13

Die Konzentrationsangaben beziehen sich auf µg/kg Probenmaterial

Stellungnahme Demeter Natural Cool Bauern-Kroketten

Für unsere Natural Cool Bauern-Kroketten verwenden wir nur ausgewählte Zutaten aus biodynamischem und biologischem Anbau. Selbstverständlich werden alle Zutaten vor der Produktion überprüft und nur für unsere Kroketten verwendet, wenn sie der bestmöglichen Qualität entsprechen. Wir sind sehr darauf bedacht, dass unsere Produkte so natürlich wie möglich hergestellt werden und verzichten deshalb auf Zusatzstoffe. Im konventionellen Bereich kann durch das Verfahren des Coatings die Acrylamidentstehung im Endprodukt minimiert werden. Zusätzlich dient dieser Überzug zur Verstärkung der Bräune und Knusprigkeit. Wir als Hersteller von biologischen und biodynamischen Produkten verzichten aus Überzeugung auf jegliche Art von Zusatz- und Hilfsstoffen. Weiterhin können wir nur bedingt Einfluss auf die Rohwarenqualität bzw. den Stärkegehalt nehmen, da im biodynamischen bzw. biologischen Anbau auch keine synthetischen Düngemittel eingesetzt werden, die diesen beeinflussen könnten. Der Stärkegehalt kann zudem, bedingt durch den Ort des Anbaus und die weiteren natürlichen Umwelteinflüsse, wie klimatische und bodenspezifische Eigenschaften, von Charge zu Charge und von Herkunft zu Herkunft der Kartoffeln variieren. Darauf können wir nur bedingt Einfluss nehmen, da wir regional angebaute Kartoffeln bevorzugen.

Es werden bereits verschiedene Maßnahmen umgesetzt, um das Vorkommen von Acrylamidrückständen auf ein Minimum zu reduzieren. In der Produktion werden die für die Herstellung verwendeten Kartoffeln blanchiert, sodass der größte Teil des vorhandenen Zuckers bereits ausgewaschen wird. Des Weiteren wird darauf geachtet, dass die Bauern-Kroketten zu Beginn der Saison hergestellt werden, sodass der Zuckergehalt relativ gering ist.

Bedeutend für das Auftreten von Acrylamid ist zudem auch die Art der Zubereitung. Werden Bauern-Kroketten beispielsweise in der Fritteuse zubereitet, werden oft niedrigere Werte von Acrylamid ermittelt als bei der Zubereitung im Backofen. Die Entstehung von Acrylamid ist somit abhängig von der Zubereitungsdauer und die auf das Produkt wirkende Temperatur. Je höher die Temperatur und die Dauer der Temperatureinwirkung, desto vergleichsweise höher ist der Acrylamidgehalt im Endprodukt. Gleichzeitig ist zu berücksichtigen, dass auch der natürliche Stärkegehalt der Rohware einen direkten Einfluss auf die Bildung von Acrylamid bei der Verarbeitung und Zubereitung hat.

Laut der *VO 2017/2158 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln, Anhang IV* liegt der Richtwert für „Andere Kartoffel-/Erdapfelerzeugnisse aus Kartoffel-/Erdapfelteig" bei 750 µg/kg. Der von Ihnen gemessene Wert mit 81 µg/kg liegt daher weit unter dem europäischen Richtwert und ist somit als vergleichsweise gering einzustufen. Wir bitten Sie darüber hinaus zu berücksichtigen, dass wir als überzeugtes Bio-Unternehmen konsequent darauf achten, dass unsere Produkte so natürlich wie möglich hergestellt werden und dass wir daher nicht die gleichen Möglichkeiten haben, Einfluss auf die Rohwaren bzw. den Herstellungsprozess zu nehmen, wie bspw. ein konventioneller Hersteller.

Wir können Ihnen versichern, dass wir stets bemüht sind nur qualitativ hochwertige und einwandfreie Produkte anzubieten.
Wir hoffen, Sie zu Ihrer Zufriedenheit informiert zu haben und stehen Ihnen selbstverständlich für Rückfragen gerne zur Verfügung.

Fettsäureanalyse

Fettsäureanalyse						
Alle Angaben in Prozent						
	McCain	Bördegold	Natural Cool	Netto	Kaufland	Real
SFA	11,9	10,9	8,8	8,9	8,9	10,6
MUFA	39,8	36,7	68,3	84,8	83,2	82,6
PUFA	48,3	52,4	22,8	6,3	8	6,9
SFA = gesättigte Fettsäuren						
MUFA = einfach ungesättigte Fettsäuren						
PUFA = mehrfach ungesättigte Fettsäuren						

Zur Beachtung: Diese Informationen sind urheberrechtlich geschützt. Der vorliegende Abdruck ist nur zum privaten Gebrauch des Empfängers hergestellt. Jede andere Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtgesetzes ist ohne

Zustimmung des Urheberberechtigten unzulässig und strafbar. Insbesondere darf er weder vervielfältigt, verarbeitet oder zu öffentlichen Wiedergaben benutzt werden.