

AKRİLAMİD AZALTMA STRATEJİLERİ

Vural Gökmen

Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 06800 Beytepe, Ankara, Türkiye

Özet

2002 yılında İsveçli bilim adamlarının ısı işlem görmüş gıdalarda akrilamid varlığını saptamalarının ardından bu konuda yoğun bir araştırma faaliyeti başlamıştır. Birçok araştırmacı akrilamid oluşumundan sorumlu mekanizmanın Maillard reaksiyonu olduğunu doğrulamış, sorumlu amino asidin asparajin olduğunu göstermiştir. Termal proses edilmiş gıdalar bileşimleri, işleme koşulları ve boyutları itibarıyla çok çeşitli bir spektrum arz etmektedir. Sonuç olarak bu ürünlerdeki akrilamid miktarları, proses ve bileşim faktörlerinin etkisiyle büyük salınımlar göstermektedir.

Bu sunum ısı işlem görmüş gıdalarda akrilamid oluşumu ile ilgili temel gerçekleri ve detayları özetlemektedir. Ayrıca, azaltma tedbirleri ve kıyaslama seviyeleri üzerine son EU düzenlemesi ile gıdalarda akrilamid oluşumunu azaltmaya yönelik reçete ve proses modifikasyonlarına dair son araştırmaları bulguları ve teknolojik gelişmeler değerlendirilmektedir.