



# Contaminación de alimentos por Acrilamida

**La Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA, invita a participar del llamado de la EFSA a consulta pública sobre la propuesta de “Opinión Científica” sobre acrilamida en alimentos:**

## 1. Antecedentes

La Agencia Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA) ha confirmado por medio de estudios en animales, que la acrilamida potencialmente aumenta el riesgo de desarrollar cáncer en consumidores de todas las edades.

El primero de julio de 2014 la EFSA lanzó a consulta pública la propuesta de “Opinión Científica” sobre acrilamida en alimentos desarrollada por el panel de expertos en contaminantes en la cadena alimentaria (CONTAM) de dicha autoridad. Esta consulta pública recibirá comentarios hasta el 15 de septiembre del 2014 y está abierta para científicos y otras partes interesadas. Los comentarios podrán ser realizados en línea. La adopción final de la “Opinión Científica” será liberada en junio de 2015, y servirá para asesorar a los legisladores sobre la adopción de medidas que reduzcan la exposición de los consumidores a esta sustancia en alimentos.

ACHIPIA invita a la comunidad científica y a la industria a participar de esta consulta pública. Para esto, los interesados deben inscribirse en la página de la [Red científica](#) y llenar el formulario de postulación para formar parte del panel de expertos que generará una opinión país al respecto.

## 2. Descripción del peligro

La acrilamida es un compuesto orgánico de tipo amida que se forma al cocinar o procesar alimentos a temperaturas elevadas (especialmente compuestos ricos en almidón como papas y cereales).

La acrilamida se forma principalmente en los alimentos por la reacción del aminoácido asparragina con azúcares reductores (particularmente glucosa y fructosa) como parte de la reacción de Maillard. Este compuesto se produce a temperaturas superiores a 120 ° C y escasa humedad condiciones presentes frecuentemente en frituras, pan, sopaipillas, productos horneados, café y otros. La acrilamida se encuentra clasificada como “probable carcinógeno para los humanos” (Grupo 2A) por el International Agency for Research on Cancer (IARC) en base a los estudios realizados con animales. En este momento no está claro que estos resultados puedan extrapolarse al ser humano.

## 3. Situación Internacional

A nivel internacional, no se ha establecido un valor de referencia toxicológico, sino que se utiliza el enfoque del Margen de Exposición (MOE), a la espera de tener resultados concretos sobre su efecto carcinogénico y neurotóxico a largo plazo. El *Codex Alimentarius* ha tomado como medida de gestión del riesgo la adopción de un “Código de Prácticas para la reducción de acrilamida en los alimentos”, alineándose con la iniciativa de la industria Europea.

## 4. Situación Nacional

A nivel nacional, ACHIPIA en la Segunda Fase del Sistema Integrado de Laboratorio de Alimentos (SILA), ha incorporado a acrilamida como parte del área de Peligros Emergentes y Alérgenos.

Dentro de esta área se encuentra el Laboratorio de Inocuidad Química de Alimentos perteneciente de la Facultad de Ingeniería de la P.U. Católica de Chile, dirigido por el Dr. Franco Pedreschi, investigador experto en este compuesto quien junto a su grupo de trabajo tiene montada la técnica de detección.

Al respecto, se llevó a cabo un seminario el día 23 de abril llamado "Current issues in dietary acrylamide: Formation, mitigation and risk assessment", enmarcado en el proyecto FONDEF titulado "Minimización de la Formación de Acrilamida en Alimentos de Consumo Masivo en Chile".

Hoy en día la acrilamida es un potencial peligro para la salud pública, por lo que como ACHIPIA creemos es fundamental avanzar en la investigación para comprobar su potencial efecto carcinogénico en humanos, medir la presencia de este compuesto en alimentos claves para así, en un futuro, poder contar con recomendaciones de consumo humano.

## 5. Mayor información

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140701.htm>

<http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/ChemicalContaminants/ucm2006782.htm>

[file:///C:/Users/mmiranda/Downloads/CXP\\_067e.pdf](file:///C:/Users/mmiranda/Downloads/CXP_067e.pdf)

[http://www.who.int/foodsafety/publications/chem/acrylamide\\_faqs/en/index1.html](http://www.who.int/foodsafety/publications/chem/acrylamide_faqs/en/index1.html)

<http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol60/volume60.pdf>

<http://redcientifica.achipia.cl/>

