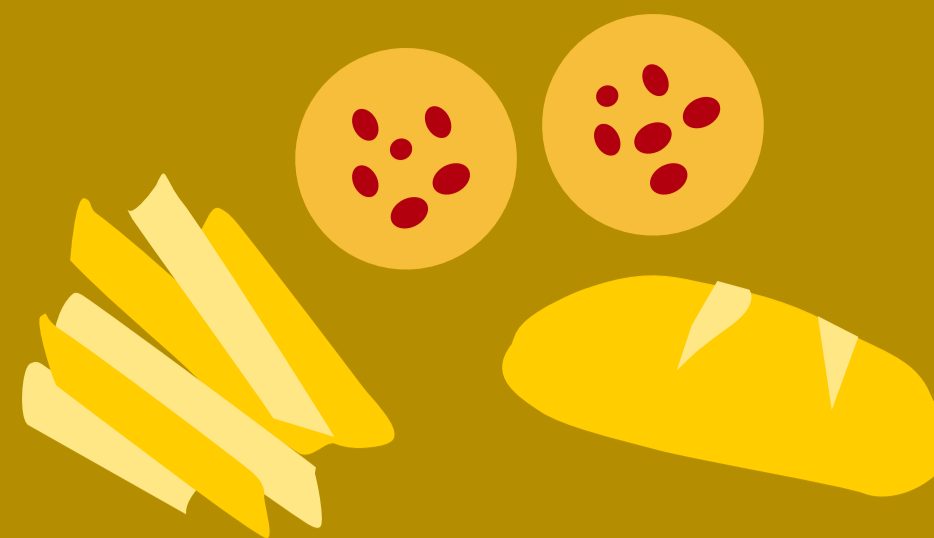



Medidas de mitigación en el comercio minorista para reducir la **ACRILAMIDA**



Consejos para buenas prácticas 

¿Qué es la acrilamida?

Es una sustancia que se forma cuando se tuestan, hornean o fríen alimentos ricos en carbohidratos (pan, galletas, patatas fritas, rebozados...) a alta temperatura.

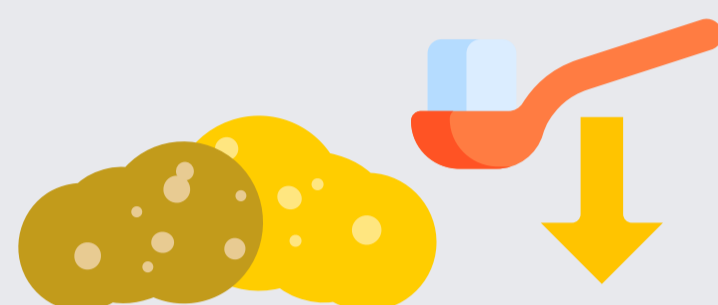
¿Qué riesgo puede suponer?

La acrilamida se ha clasificado como posible carcinógeno.



¿Cómo se puede reducir su formación?

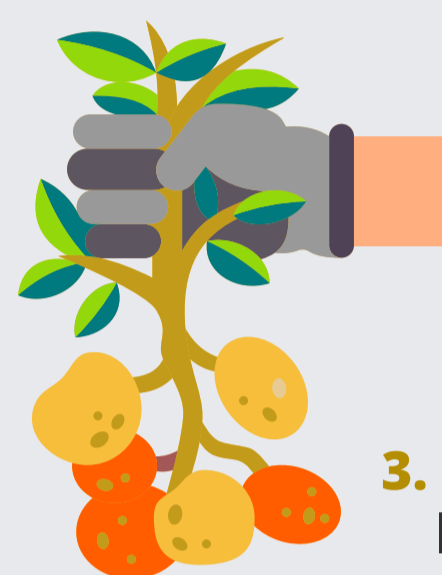
En las PATATAS FRITAS



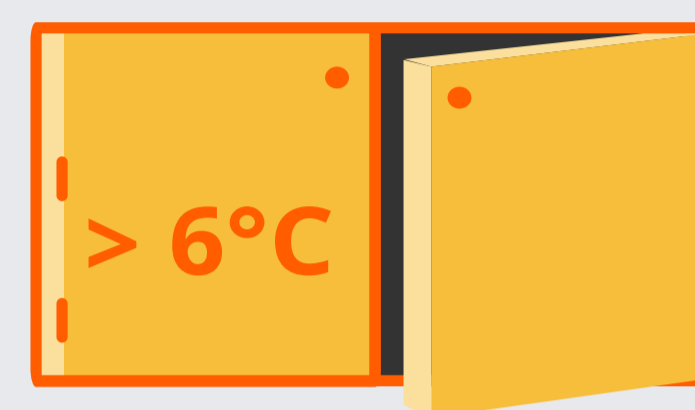
1. Emplear variedades con menos azúcar (consultar al proveedor).



2. Evitar las patatas pequeñas.



3. Usar patatas locales y de temporada.



4. Almacenarlas a una temperatura superior a 6 °C y en un lugar oscuro.



5. Ponerlas con agua caliente unos minutos y aclararlas antes de freírlas.



6. Seguir las instrucciones de cocinado de las patatas congeladas.



7. Usar aceites para freír con menos tiempo o temperatura (consultar al proveedor).

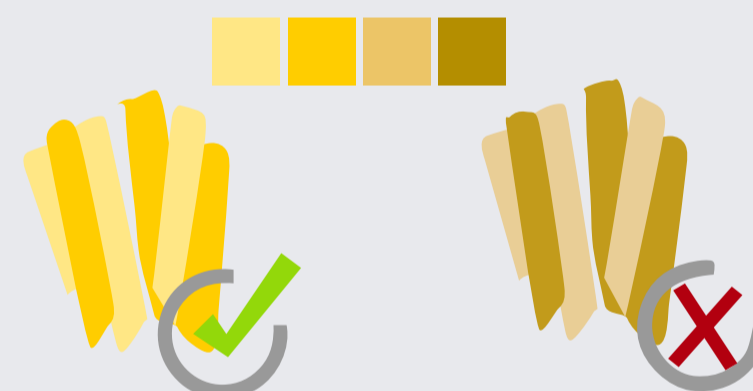


8. Mantener el aceite limpio y renovarlo a menudo.



< 175°C

9. Cocinar las patatas a temperaturas inferiores a 175 °C el menor tiempo posible.



10. Utilizar guías colorimétricas para freír patatas a su punto óptimo.

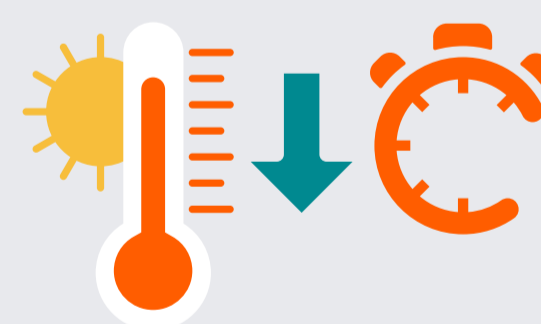
Consejos para elaborar productos de bollería, pastelería, repostería y galletería



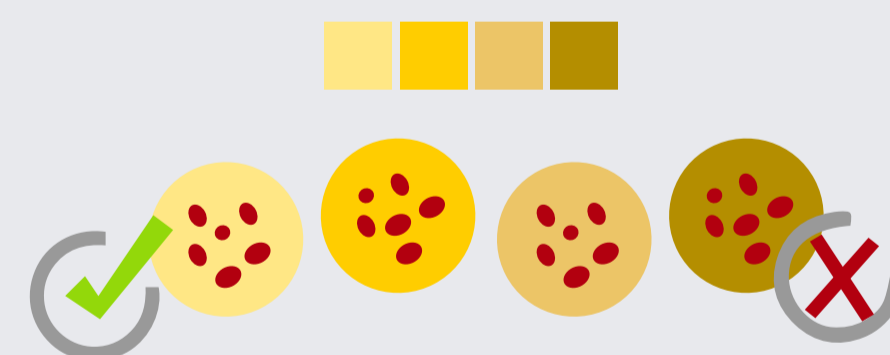
1. La fermentación tiene que ser prolongada.



2. La pasta no debe ser demasiado húmeda.



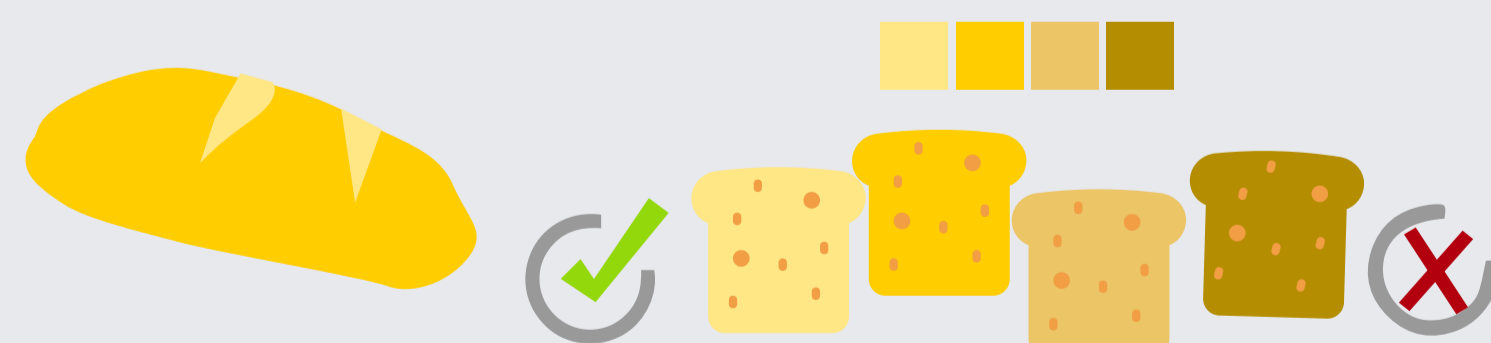
3. La temperatura y el tiempo de cocción han de ser reducidos.



4. Use guías colorimétricas para hornear hasta el punto óptimo.

Consejos para tostar pan

Use guías colorimétricas para tostar el pan a su punto óptimo.



* RECUERDE

Los establecimientos al por menor han de poder demostrar a la autoridad competente que aplican estas medidas de mitigación.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

