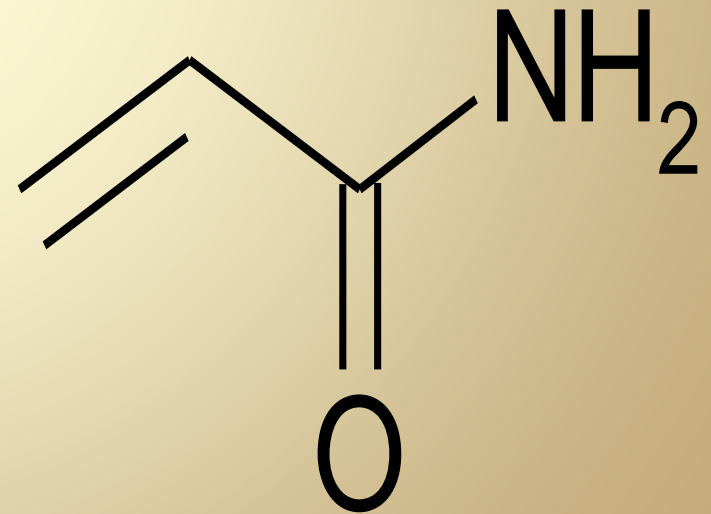
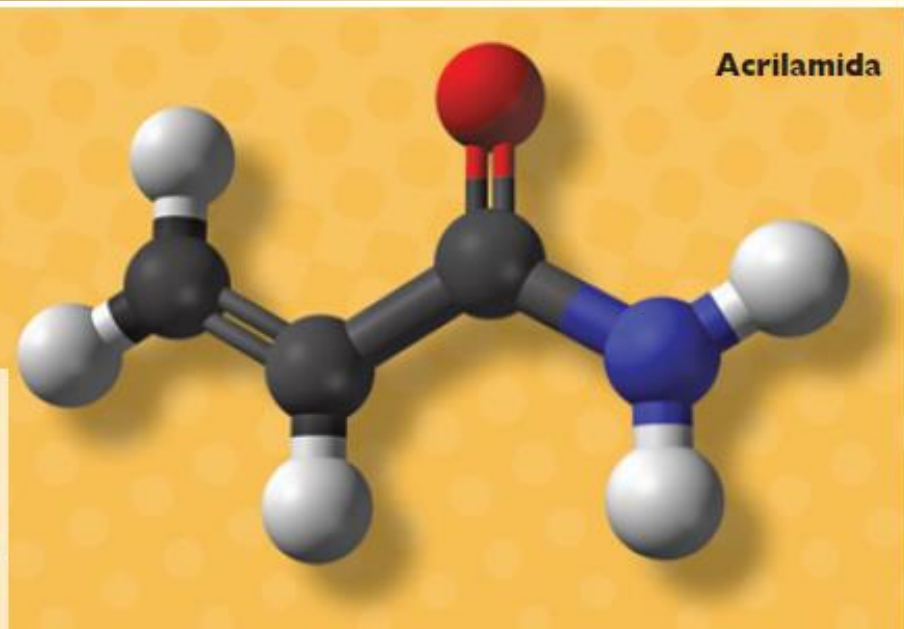


Formación de Acrilamida en productos derivados de harinas de trigo

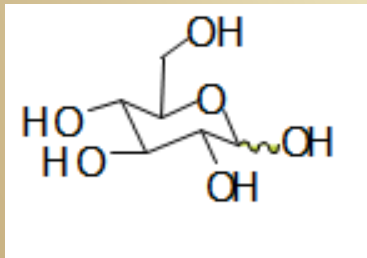


Niveles detectados en algunos alimentos

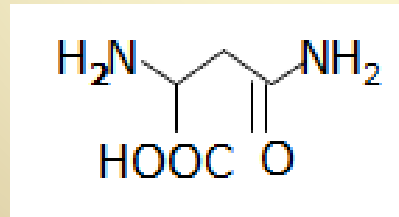
<i>Grupo de alimentos</i>	<i>Alimento</i>	<i>Niveles de Acrilamida (µg/Kg)</i>	
		<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>
<i>Productos de cereales</i>	<i>Hojuelas de maíz</i>	<i>120</i>	<i>220</i>
	<i>Pan crujiente</i>	<i><30</i>	<i>130</i>
	<i>Pan (tostadas)</i>	<i>25</i>	<i>1430</i>
	<i>Cereales p/desayuno</i>	<i>11</i>	<i>1057</i>
	<i>Galletas</i>	<i>18</i>	<i>3324</i>
<i>Bebidas</i>	<i>Café (tostado)</i>	<i>45</i>	<i>975</i>
	<i>Cerveza</i>	<i><6</i>	<i><30</i>
<i>Papas</i>	<i>Papas fritas</i>	<i>59</i>	<i>5200</i>
	<i>Papas crudas</i>	<i><10</i>	<i><50</i>
	<i>Buñuelos de papa fritos</i>	<i>42</i>	<i>2779</i>

Dosis de consumo de referencia de 200 µg/kg pc por vía cutánea y oral y 600 µg/kg de peso corporal por inhalación.

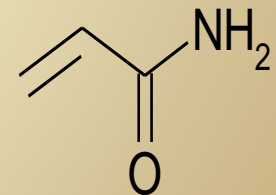
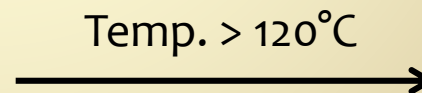
En abril de 2002, unos investigadores de la Administración Nacional de los Alimentos de Suecia (SNFA) y la Universidad de Estocolmo anunciaron que se forma acrilamida en diversos alimentos horneados y fritos, cocinados a elevadas temperaturas.



Glucosa



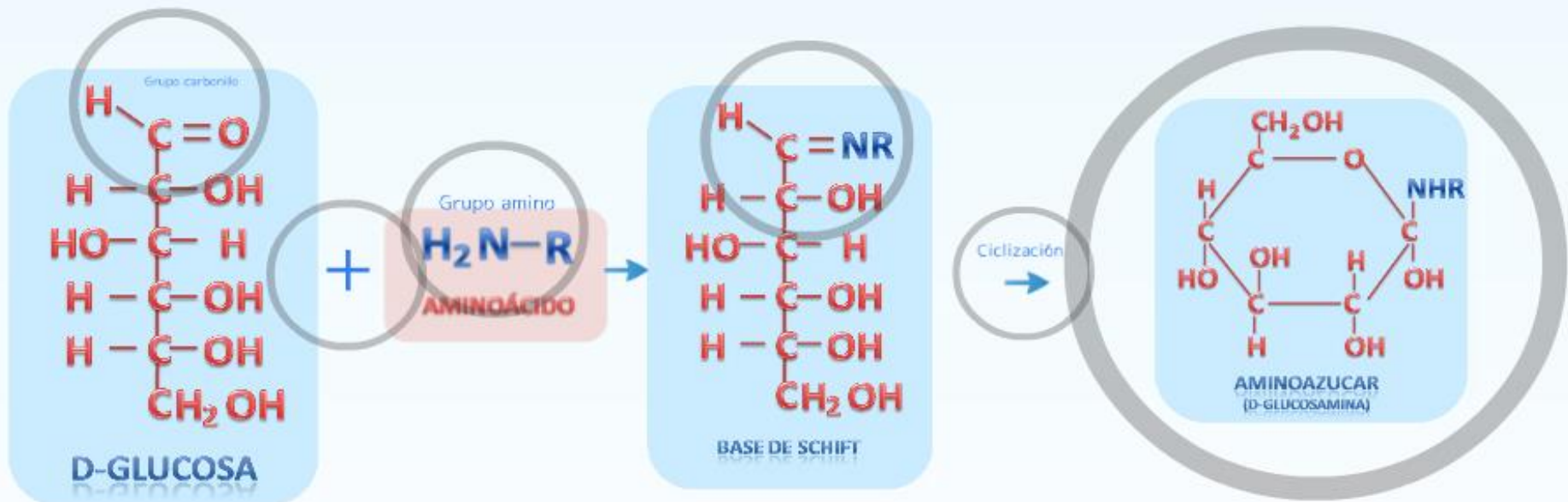
Asparagina



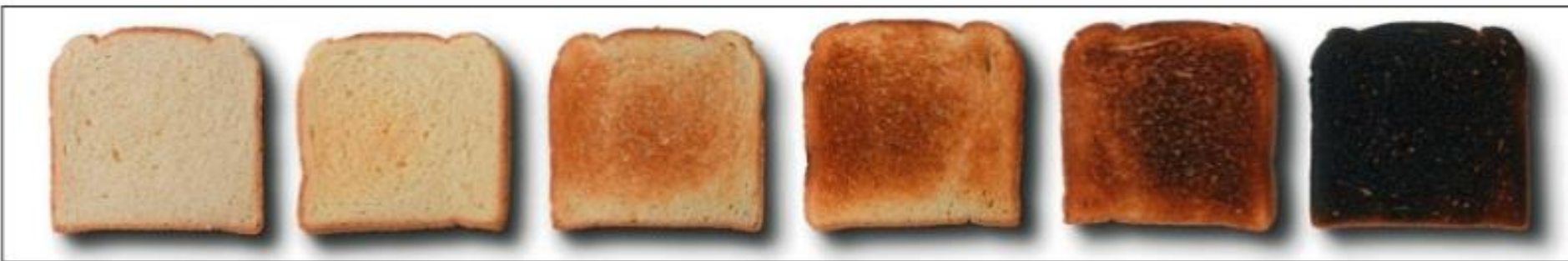
Acrilamida

Reacción de Maillard (técnicamente: glucosilación o glicación no enzimática de proteínas) se designa a un conjunto muy complejo de reacciones químicas que traen consigo la producción de melanoidinas coloreadas que van desde el amarillo claro hasta el café muy oscuro e incluso el negro, además de diferentes compuestos aromáticos.

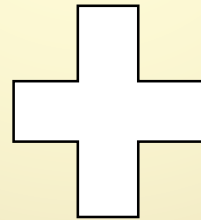
1. Condensación del grupo amino del aminoácido con el grupo carbonilo del azúcar reductor



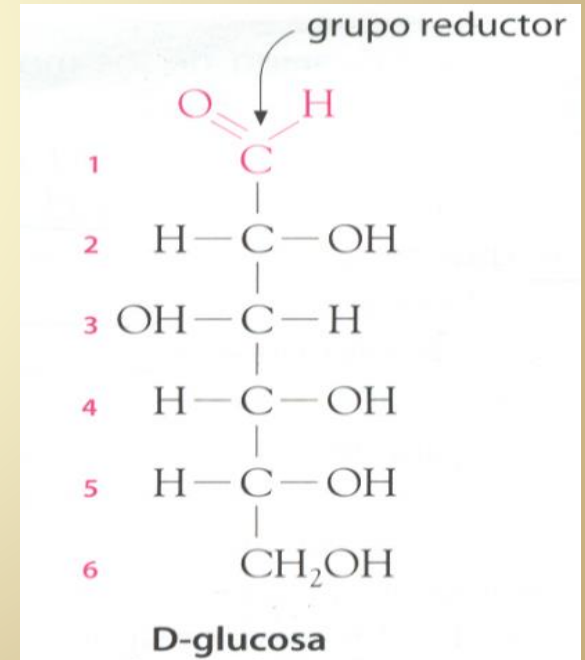
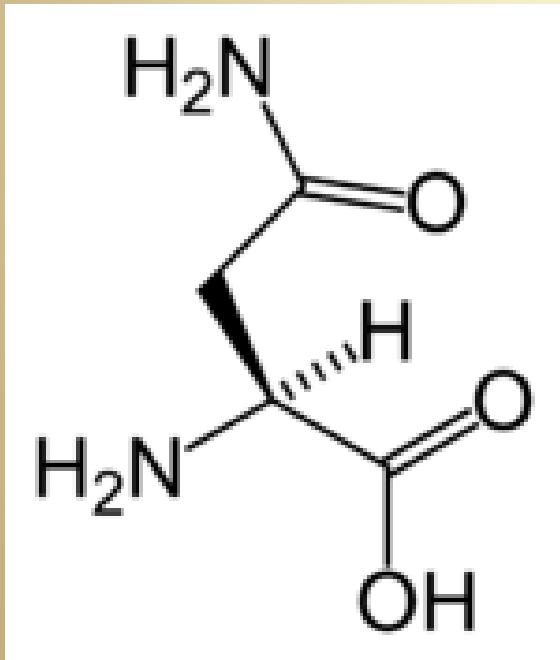
Reacción de Maillard



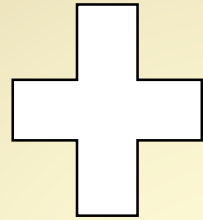
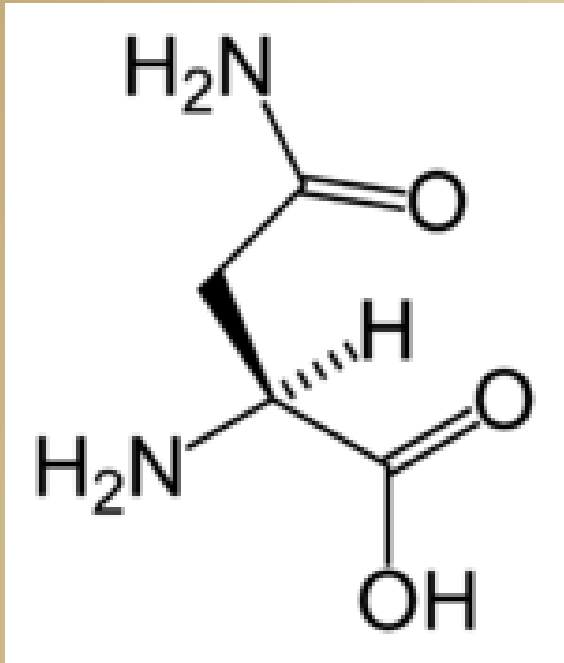
Reducción de acrilamida



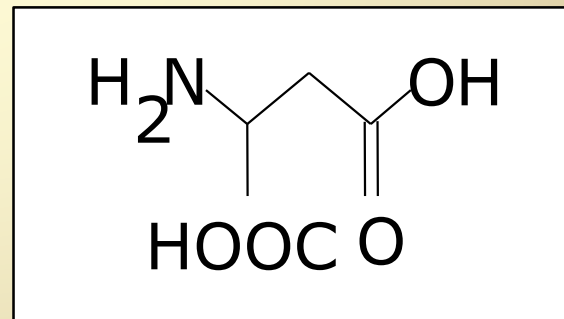
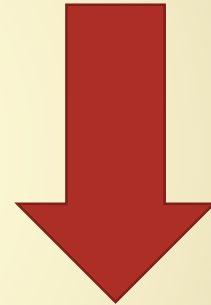
Tiempo







Asparaginasa



Ácido Aspártico

<http://www.fooddrinkeurope.eu/search/search&keywords=acrylamide/> (caja de herramientas completo)

<http://www.esasnacks.eu/>