

LETNÁ MEDZINÁRODNÁ TRÉNINGOVÁ ŠKOLA V RÁMCI PROJEKTU ACRYRED NA NPPC VÚP

TRAINING SCHOOL ON MONITORING AND ASSESSMENT OF ACRYLAMIDE MITIGATION MEASURES APPLIED IN CEREAL-BASED FOOD PROCESSING

Od októbra 2022 sa úspešne rozbehli aktivity súvisiace s realizáciou medzinárodného projektu: **COST Action CA21149 Reducing Acrylamide Exposure of Consumers by a Cereals Supply-Chain Approach Targeting Asparagine (ACRYRED)**, v ktorom sú aktívne zapojení aj riešitelia NPPC VÚP Ing. Zuzana Ciesarová, PhD. (leader WG 5) a Ing. Kristína Kukurová, PhD. (Grant Awarding Coordinator). Hlavným koordinátorom tohto projektu je prof. Nigel Halford (Rothamsted Research, Veľká Británia), grant vo výške 125 000 € (alokované na prvý rok riešenia) spravuje ILSI Europe (Belgicko). V súčasnosti je v projekte zapojených vyše 150 individuálnych členov z 31 krajín sveta.

***Cieľom projektu ACRYRED** je vytvoriť multidisciplinárnu výskumnú a komunikačnú sieť zameranú na znižovanie tvorby akrylamidu, ktorá zahŕňa celý reťazec produkcie potravín od obilia až po finálne výrobky určené spotrebiteľom. Ak je možné znížiť hladiny asparagínu pomocou iných odrôd a poľnohospodárskych postupov, tvorba akrylamidu vo výrobkoch na báze obilnín sa môže výrazne znížiť. Naliehavosť vyriešiť tento problém je umocnená skutočnosťou, že neexistuje komerčne dostupné obilie s garantovanou nízkou koncentráciou asparagínu, ktoré by spĺňalo požiadavky kvality pre výrobu rôznych kategórií potravín. Okrem toho, spracovateľský priemysel nemá spoľahlivý nástroj na meranie množstva voľného asparagínu v surovine.*

***Akrylamid** v potravinách sa považuje za potenciálne zdravotné riziko a môže viesť k zvýšenému riziku výskytu rakoviny. Akrylamid vzniká pri priemyselnom i domácom spracovaní potravín, okrem iného aj cereálnych. Hneď od zistenia mechanizmu tvorby akrylamidu v potravinách v r. 2002 je evidentná snaha všetkých zainteresovaných strán o zníženie jeho tvorby, a to najmä optimalizáciou výrobného procesu a usmerneniami pre výrobcov. Nariadenie Európskej komisie o akrylamide č. 2158/2017 stanovuje referenčné hodnoty pre obsah akrylamidu v potravinách. Tieto hodnoty sa považujú na jednej strane za prísne, na druhej strane za nedostatočné, v závislosti od uhla pohľadu. Ak sa však neprijmú žiadne opatrenia, budúce nariadenia môžu ohroziť dostupnosť niektorých značiek cereálnych potravín.*

Jednou z aktivít projektu je usporiadanie **letnej tréningovej školy pre mladých výskumníkov** zameranej na zdieľanie informácií a skúseností pri aplikácii rôznych opatrení na znižovanie akrylamidu v potravinárskom priemysle. Usporiadanie letnej tréningovej školy bolo poverené NPPC VÚP, keďže na našom pracovisku máme dlhoročné skúsenosti jednak s výskumom akrylamidu v potravinách, jednak s poradenstvom pre potravinárske spoločnosti, ktoré sú povinné uplatniť opatrenia na zníženie akrylamidu vo svojich výrobkoch na najnižšiu možnú mieru.

Letná tréningová škola sa uskutoční v auguste 2023 (presný termín bude čoskoro oznámený) v priestoroch **NPPC VÚP** v Bratislave pod vedením **Ing. Zuzany Ciesarovej, PhD.** Je určená pre mladých výskumníkov, ktorí sú zapojení do projektu ACRYRED (max. 15 účastníkov). Okrem výskumných a legislatívnych aspektov problematiky akrylamidu v potravinách sa v rámci letnej školy poskytnú aj praktické ukážky stanovenia akrylamidu a asparagínu pomocou LC/MS/MS a aplikácie opatrení na zníženie akrylamidu vo výrobe spracovaných cereálnych potravín. Lektormi budú významní svetoví odborníci v oblasti eliminácie akrylamidu v potravinách.

Viac sa o projekte a jeho aktivitách dozviete na webovej stránke: www.acryred.eu, ako aj na LinkedIn a <https://www.cost.eu/actions/CA21149>