

**ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE****ÁREA DE ESTUDIO 10 - ACTIVIDADES INTERNACIONALES**

Nº ENTRADA.	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	COMENTARIOS/REFERENCIAS/	ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
10,01	Consulta de Expertos Conjunta FAO/OMS sobre Implicaciones para la Salud de la Acrilamida en Alimentos	Durante el 25-27 de junio de 2002, conjuntamente, la FAO y la OMS convocaron una Consulta de Expertos para 1) revisar y evaluar las investigaciones y datos nuevos y existentes sobre acrilamida relacionados con toxicología, especialmente carcinogenicidad y neurotoxicidad, epidemiología, evaluación de la exposición, metodología analítica y formación, destino y biodisponibilidad de acrilamida en alimentos cocinados, 2) identificar la necesidad de más información y estudios, y 3) desarrollar y sugerir asesoramiento provisional para gobiernos, industria y consumidores. La Consulta de Expertos revisó la importancia sanitaria de la presencia de acrilamida en los alimentos y se basó en conocidos informes internacionales de evaluación, documentos de información específicos, preparados con antelación por los expertos invitados, y en los nuevos datos y publicaciones disponibles.	Ver <a href="http://www.who.int/fsf/">http://www.who.int/fsf/</a> ; specific documents: ver <a href="http://www.oms.int/inf/en/pr-2002-51.html">http://www.oms.int/inf/en/pr-2002-51.html</a> y <a href="http://www.oms.int/fsf/Documents/Acrylamide/Acrylamide_report.pdf">http://www.oms.int/fsf/Documents/Acrylamide/Acrylamide_report.pdf</a> .	Para más información, ponerse en contacto con: Gregory Hartl, OMS, Geneva. Tel: (+41 22) 791 4458; E-mail: <a href="mailto:hartlg@who.int">hartlg@who.int</a> , o John Riddle, FAO Media Relations. Tel.: 0657053259; Fax (+39) 0657053699; Email: <a href="mailto:john.riddle@fao.org">john.riddle@fao.org</a> ; FAO web site: <a href="http://www.fao.org">http://www.fao.org</a> . Otros contactos: Dr. J. Schlundt, Dr. G. Moy o Ms. C. Vickers, WHO Headquarters, Geneva
10,02	La Red sobre Acrilamida en Alimentos de la OMS/FAO - operada por el Instituto Conjunto para Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada (JIFSAN)	Esta red se creó como consecuencia de la Consulta de Expertos de la FAO/OMS de junio de 2002 sobre las Implicaciones para la Salud de la Acrilamida en Alimentos (ver 10.01). La consulta recomendó la creación de una red internacional sobre la acrilamida en alimentos e invitó a todas las partes interesadas a compartir datos relevantes, así como las investigaciones que estuvieran en curso. El punto focal de la red es el sitio web <a href="http://www.acrylamide-food.org">www.acrylamide-food.org</a> , donde se encuentra una base de datos de investigadores /personas que facilitan datos y referencias de las investigaciones publicadas en todas partes. En el futuro este sitio web también incluirá: actualizaciones de información sobre la situación de las investigaciones; una base de datos de los niveles de acrilamida en alimentos e ingestas dietéticas; una lista completa de sitios web relacionados.	<a href="http://www.acrylamide-food.org/">http://www.acrylamide-food.org/</a>	<a href="mailto:acrylamide-food@umail.umd.edu">acrylamide-food@umail.umd.edu</a>
10,03	CE, DG, Actividades Previstas para Investigación sobre: Riesgos para la salud de alimentos y productos alimenticios sometidos a tratamientos térmicos - Está prevista que se publique una convocatoria de propuestas el 17 de diciembre de 2002, con plazo límite previsto para el 15 de abril de 2003.	Palabras clave/Áreas clave: (a) formación de diferentes compuestos peligrosos; (b) colaboración internacional; (c) cuestiones sobre comunicación; (d) mecanismos de formación; (e) desarrollo, mejora, validación y armonización de métodos de análisis; (f) biodisponibilidad; (g) toxicidad; (l) biomarcadores de exposición y efecto (i) evaluación de la exposición; (j) tecnologías para reducción y eliminación; (k) condiciones de procesamiento más suaves; (l) Estudios comparativos de Valoración de Riesgos.	Specific Workprogramme of Priority 5: Food Calidad and Safety - Website: <a href="http://europa.eu.int/comm/research/fp6/index_en.html">http://europa.eu.int/comm/research/fp6/index_en.html</a> .	Dr. Achim Boenke; EC, DG Research, Unit E.2 - Food Calidad; Tel.: +32/2/296.07.56; FAX: +32/2/296.43.22; E-mail: <a href="mailto:achim.boenke@cec.eu.int">achim.boenke@cec.eu.int</a>

**ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE****ÁREA DE ESTUDIO 10 - ACTIVIDADES INTERNACIONALES**

<b>Nº ENTRADA.</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES</b>	<b>COMENTARIOS</b>	<b>REFERENCIAS ENLACES DE INTERNET</b>	<b>CONTACTOS</b>
10,04	CE, DG Sanidad y Protección de los Consumidores - Opiniones e informes científicos sobre acrilamida publicados por los Comités Científicos de la DG SANCO	El Comité Científico para la Alimentación Humana (SCF) evaluó la acrilamida en 1991 como monómero en materiales en contacto con alimentos, y concluyó que es un carcinógeno genotóxico. En el año 2001, su Comité Científico sobre Toxicidad, Ecotoxicidad y Medio Ambiente hizo comentarios sobre una valoración del riesgo de la acrilamida, realizada dentro del marco del Reglamento del Consejo (EEC) 793/93 sobre la evaluación y control del riesgo de sustancias "existentes" (CE, 2000; ver también 10.05). También ha investigado la acrilamida el Comité Científico de Productos Cosméticos y Productos No Alimentarios (SCCNFP, 1999). La última evaluación fue realizada por el SCF (SCF, 2002) tras los nuevos descubrimientos hechos públicos por las autoridades suecas en abril del 2002.	SCCNFP (1999): ver <a href="http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/sccp/out95_en.html">http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/sccp/out95_en.html</a> ; CSTEE (2001): ver <a href="http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/sct/out88_en.html">http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/sct/out88_en.html</a> ; SCF (2002): ver <a href="http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out131_en.pdf">http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out131_en.pdf</a>	Dr. T. Sateri; EC, DG SANCO; Tel: +32 2 2984698; Dr. D. Liem; EFSA, Tel.:+32 2 2954861; FAX: +32 2 2994891; E-mail: <a href="mailto:dijen.liem@cec.eu.int">dijen.liem@cec.eu.int</a>

**ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE****ÁREA DE ESTUDIO 10 - ACTIVIDADES INTERNACIONALES**

Nº ENTRADA.	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	COMENTARIOS	REFERENCIAS/ ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
10,05	CE, Centro de Investigación Conjunta , IRMM, Geel, Bélgica	<p>* Consideraciones generales sobre métodos analíticos utilizados por los Estados Miembros de la UE: completado</p> <p>* Base de datos para seguimiento: Creación de una hoja de base de datos con respecto a los niveles de acrilamida en alimentos en colaboración con CIAA (se discutirá el borrador el 3-4 Febrero de 2003; Finalización de base de datos y comienzo: 1 de marzo de 2003</p> <p>*Se celebrará un taller sobre cuestiones analíticas en IRMM Geel, Bélgica: 28-29 de abril</p> <p>* Ensayos de aptitud Organización de un ensayo de aptitud con laboratorios oficiales de control alimentario en la UE (Estados Miembros, incluidos el foro de Profesionales encargados del Cumplimiento de la Legislación Alimentaria (FLEP) y Países Candidatos) con matrices similares (galletas y pan crujiente (crisp bread), como se hizo en el ensayo de aptitud alemán organizado por el Bundesanstalt fuer Risikobewertung (BfR): Mayo 2003; Organización de un segundo ensayo de aptitud sobre café y cacao en polvo en colaboración con el BfR: Otoño de 2003</p> <p>* Validación interna de métodos analíticos utilizados por Estados Miembros: Marzo-abril de 2003</p> <p>* Validación de método: Validación de los métodos analíticos más adecuados para matrices pan crujiente (crisp bread) y galletas (los criterios para rendimiento del método y otros detalles se discutirán en el taller en abril) a nivel de la UE/mundial: mayo - julio 2003; Validación de otras matrices a diferentes niveles (p. ej. alimentos infantiles, café): otoño - finales de 2003</p> <p>* Material de Referencia Certificado: Estudio de viabilidad con respecto a estabilidad: Enero - otoño de 2003; Sólo se comenzará la preparación si se obtienen resultados satisfactorios en el estudio de viabilidad</p>	www.irmm.jrc.be/ffu	Dr. O. Ostermann, Dr. E. Anklam; EC, DG JRC; Tel: +32 14 571 800/316; FAX: +32 2 571 783; Email: ole.ostermann@irmm.jrc.be; elke.anklam@cec.eu.int
10,06	CE, Centro de Investigación Conjunta		CE (2000): ver <a href="http://ecb.jrc.it/existing-chemicals/">http://ecb.jrc.it/existing-chemicals/</a>	
10,07	Seminario escandinavo Uppsala Noviembre 2002	Coordinación e información sobre actividades nórdicas (autoridades). <u>SE RUEGA AÑADIR MÁS INFORMACIÓN</u>		Mrs. Kit Granby, E-mail <a href="mailto:kgr@fdir.dk">kgr@fdir.dk</a> Tel+45 33 95 64 74, Institute of Food Safety and Nutrition

**ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE****ÁREA DE ESTUDIO 10 - ACTIVIDADES INTERNACIONALES**

Nº ENTRADA.	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	COMENTARIOS	REFERENCIAS ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
10,08	Taller de JIFSAN (Instituto Conjunto para Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada) sobre Acrilamida en Alimentos: Cuestiones científicas, incertidumbres y estrategias de investigación, 28-30 de octubre de 2002	Durante el 28-30 de octubre de 2002, el Instituto Conjunto para Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada (JIFSAN) y el Centro Nacional para la Tecnología y la Seguridad Alimentaria (NCFST) organizaron un taller . El ILSI organizó un grupo de trabajo sobre Toxicología y consecuencias metabólicas. El taller se centró en cuestiones científicas y se discutieron los temas abiertamente, se identificaron lagunas de conocimiento y enfoques a corto y largo plazo para generar la información/conocimientos necesarios en las áreas de: 1. Mecanismos de formación de acrilamida en los alimentos 2. Metodología analítica; 3: Exposición a biomarcadores; 4. Toxicología y consecuencias metabólicas; 5. Comunicación de riesgos. Las conclusiones del taller han sido publicadas en Internet.	Ver: <a href="http://www.jifsan.umd.edu/Acrylamide/acrylamide_workshop.html">http://www.jifsan.umd.edu/Acrylamide/acrylamide_workshop.html</a> y <a href="http://www.ilsi.org">http://www.ilsi.org</a>	Dr. David Lineback, Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition (JIFSAN), 0220 Symons Hall, University of Maryland, College Park, MD 20742, E-mail: <a href="mailto:lineback@deans.umd.edu">lineback@deans.umd.edu</a>
10,09	Reunión de brainstorming del ILSI Europe sobre acrilamida en alimentos, 10 de diciembre de 2002	El 10 de diciembre de 2002, el ILSI Europe celebró una reunión de brainstorming para revisar las necesidades prioritarias de investigación identificadas en la reunión del JIFSAN/ILSI sobre Acrilamida en Alimentos (28-30 de octubre de 2002, Chicago, EE.UU.) y para discutir si ILSI Europe puede proporcionar valor adicional al trabajo ya realizado por otros organismos. Como resultado, se ha establecido un grupo de trabajo de ILS Europe sobre acrilamida. Este grupo de trabajo se centrará en la investigación toxicológica.	Ver: <a href="http://europe.ilsi.org">http://europe.ilsi.org</a>	Ir. Sandra Tuijtelars, ILSI Europe, 83 Avenue E. Mounier, B-1200 Brussels, Belgium. Tel: +32/2.771.00.14, Fax: +32/2.762.00.44, E-mail: <a href="mailto:stuijtelars@ilsieurope.be">stuijtelars@ilsieurope.be</a>
10,10	Grupo de Trabajo de ILSI Europe sobre Acrilamida	El grupo de trabajo desarrollará un marco para la evaluación de riesgos de la acrilamida en los alimentos, que incluirá: - Una lista de necesidades de datos identificadas; - La integración sistemática de datos relevantes para caracterizar el riesgo; - Una identificación de las fuentes de incertidumbre actuales en la evaluación de riesgos. A más largo plazo, se podría evaluar la aplicabilidad de este modelo a otras sustancias generadas durante el procesamiento o la preparación casera de alimentos. El grupo de trabajo celebrará su primera reunión el 6 de marzo de 2003.	Ver: <a href="http://europe.ilsi.org">http://europe.ilsi.org</a>	Ir. Sandra Tuijtelars, ILSI Europe, 83 Avenue E. Mounier, B-1200 Brussels, Belgium. Tel: +32/2.771.00.14, Fax: +32/2.762.00.44, E-mail: <a href="mailto:stuijtelars@ilsieurope.be">stuijtelars@ilsieurope.be</a>
10,11	Departamento Federal Suizo de Salud Pública: <i>Métodos analíticos y determinación en varios alimentos</i>	Determinación de acrilamida en alimentos: Descripción de un método analítico para medir el nivel de acrilamida en los alimentos	<a href="http://www.bag.admin.ch/verbrau/aktuell/d/AA_methode.pdf">http://www.bag.admin.ch/verbrau/aktuell/d/AA_methode.pdf</a>  <a href="http://www.bag.admin.ch/verbrau/aktuell/d/Acrylamidgehalt_liste_3_D.pdf">http://www.bag.admin.ch/verbrau/aktuell/d/Acrylamidgehalt_liste_3_D.pdf</a>	Dr. Otmar Zoller; <a href="mailto:otmar.zoller@bag.admin.ch">otmar.zoller@bag.admin.ch</a>

**ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE****ÁREA DE ESTUDIO 10 - ACTIVIDADES INTERNACIONALES**

<b>Nº ENTRADA.</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES</b>	<b>COMENTARIOS</b>	<b>REFERENCIAS ENLACES DE INTERNET</b>	<b>CONTACTOS</b>
10,12	Departamento Federal Suizo de Salud Pública: <i>Estudio Dietético Duplicado</i>	Se realizó un estudio dietético duplicado para conseguir una imagen más precisa de la ingesta de acrilamida en la dieta suiza. La ingesta media diaria se cuantificó en 0,28 µg/kg pc. La contribución de las diferentes comidas y bebidas a dicha ingesta fue la siguiente: desayuno 8%, comida 21%, cena 22%, tentempiés 13% y café 36%. Aunque se considera que el consumo de patatas fritas, asadas y tostadas está por debajo de la media suiza en este estudio, el sondeo lleva a la conclusión de que el café es una fuente importante de acrilamida en la dieta suiza.	<a href="http://www.bag.admin.ch/verbrau/aktuell/d/DDS%20acrylamide%20preliminary%20communication.pdf">http://www.bag.admin.ch/verbrau/aktuell/d/DDS%20acrylamide%20preliminary%20communication.pdf</a>  <a href="http://www.bag.admin.ch/verbrau/lebensmi/Acrylamid/d/index.htm">http://www.bag.admin.ch/verbrau/lebensmi/Acrylamid/d/index.htm</a>	Dr. Vincent Dudler; vincent.dudler@bag.damin.ch
10,13	Suiza, Autoridad Oficial de Control Alimentario del Cantón de Zürich (KLZH)	En el año 2002, La Autoridad Oficial de Control Alimentario del Cantón de Zurich comenzó una serie de estudios en colaboración con el Hotelfachschule de Zürich sobre la formación de acrilamida, algunos de los cuales ya se han finalizado y publicado y está previsto que otros se terminen en marzo-abril de 2003. Los estudios incluían:	2 Documentos sobre la formación de acrilamida durante la preparación de patatas en "Mittelungen Lebensm. Hyg., Diciembre de 2002". "Consejos para la preparación de patatas fritas con menor contenido en acrilamida" (2 textos en alemán) y otros resultados, ver sitio web de KLZH:	<a href="http://www.klzh.ch">http://www.klzh.ch</a> . Official Food Control Authority: konrad.grob@klzh.ch; Hotelfachschule Belvoirpark Zürich: Anton Pfefferle, anton.pfefferle@belvoirpark.ch
10.13 (continuación)		<p>1. Método GC-MS para determinar acrilamida. Dos métodos GC-MS para análisis de acrilamida en alimentos</p> <p>2. Determinación de la formación potencial de acrilamida y el procedimiento de eliminación de la misma para establecer qué cantidad de acrilamida se forma en una determinada materia prima; sirve como herramienta para comparar las diferentes patatas (p.ej. cultivares, métodos de cultivo) y las diferentes condiciones de almacenamiento (p. ej. efecto de la refrigeración). La acrilamida se elimina rápidamente - a 160 °C fácilmente hasta un 90-98 % - y la concentración real es la diferencia entre su formación y su eliminación. La eliminación es un proceso sumamente rápido en la carne, pero lento en el almidón purificado. Métodos para determinar la formación potencial de acrilamida y su eliminación en materias primas durante la preparación de alimentos, como las patatas.</p>	<p>M. Biedermann, S. Biedermann-Brem, A. Noti, K. Grob, P. Egli and H. Mändli Mitt. Lebensm. Hyg., 93 (2002) 638-652.</p> <p>M. Biedermann, S. Biedermann-Brem, A. Noti, and K. Grob Mitt. Lebensm. Hyg., 93 (2002) 653-667.</p>	

**ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE****ÁREA DE ESTUDIO 10 - ACTIVIDADES INTERNACIONALES**

Nº ENTRADA.	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	COMENTARIOSREFERENCIAS	ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
		<p>3. Comparación de diferentes patatas Comparación de diferentes patatas en cuanto a la posibilidad de formación de acrilamida, azúcares y esparraguina. La refrigeración a temperaturas por debajo de unos 10 °C incrementa drásticamente la posibilidad de formación de acrilamida. Verificación de estos hallazgos en comparación con las concentraciones de acrilamida en patatas fritas de bolsa (crisps), patatas fritas en tiras (chips), patatas asadas y patatas doradas (harsh brown= preparadas según las condiciones estandarizadas con 5 tipos de patatas muy diferentes. Experimentos sobre la formación de acrilamida y las posibilidades de disminuir la posible formación de acrilamida en las patatas.</p> <p>4. Preparación de patatas fritas en tiras (chips) que contengan menos de 100 µg/kg de acrilamida En colaboración con la Escuela de Dirección de Hoteles (Hotelfachschule) Belvoirpark, Zürich, se estudió la preparación de patatas fritas en tiras (chips), desde la selección de las patatas (cultivares, almacenamiento) hasta su pretratamiento y proceso de fritura y se concluyó que se pueden elaborar productos de calidad óptima con claramente menos de 100 µg/kg de acrilamida. Consejos para la preparación de patatas fritas en tiras (chips) con un mínimo contenido de acrilamida (lista de consejos y un texto más largo que explica los antecedentes y proporciona datos experimentales de los que se pueden obtener las conclusiones)</p>	<p>M. Biedermann, A. Noti, S. Biedermann-Brem, V. Mozzetti and K. Grob Mitt. Lebensm. Hyg., 93 (2002) 668-687.</p> <p>www.klzh.ch; www.Belvoirpark.ch</p>	
10.13 (continuación)		<p>5. Preparación de patatas doradas en sartén (hash browns) y patatas asadas Colaboración de la Autoridad Oficial de Control Alimentario del Cantón de Zürich y la Escuela de Dirección de Hoteles Belvoirpark, Zürich: optimización de la preparación para obtener la mejor calidad con un contenido minimizado de acrilamida. Trabajos en curso que serán finalizados en mayo de 2003.</p> <p>6. Cinética de la formación de acrilamida Formación y eliminación de acrilamida estudiada en varias matrices (patata, harina, almidón) y con varios componentes de partida a varias temperaturas. Tarea: predicción de concentraciones de acrilamida. Trabajos en curso que serán finalizados en abril de 2003.</p>		

**ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE****ÁREA DE ESTUDIO 10 - ACTIVIDADES INTERNACIONALES**

<b>Nº ENTRADA.</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES</b>	<b>COMENTARIOS</b>	<b>REFERENCIAS ENLACES DE INTERNET</b>	<b>CONTACTOS</b>
		7. Comparación de cultivares de patatas y método de cultivo Colaboración de la Universidad Suiza de Agricultura , Zollikofen, la Autoridad Oficial de Control Alimentario del Cantón de Zürich y el Instituto de Ciencias de la Alimentación, ETH, Zürich: Se analizaron unas 70 muestras de patatas de origen y método de cultivo conocidos para investigar la formación potencial de acrilamida, los azúcares y la esparraguina. Publicación en marzo de 2003. Tarea: base de datos inicial para encontrar mejores cultivares de patatas o condiciones de cultivo.		