

SEGURETAT ALIMENTÀRIA



La Unió Europea insta la restauració a reduir els nivells d'acrilamida

Recentment ha entrat en vigor una nova normativa europea que obliga els restauradors a vigilar els nivells d'acrilamida dels productes que s'ofereixen al públic. L'acrilamida és una substància química que es forma en cuinar o processar aliments rics en midó (patates fregides, pa, brioxeria, cafè o productes empanats) quan són sotmesos a altes temperatures com, per exemple, quan es fregeixen o es cuinen al forn. Aquesta substància pot augmentar el risc de desenvolupar càncer en consumidors de totes les edats, d'aquí la intervenció de les autoritats comunitàries.

La Unió Europea fa especial atenció als aliments que se serveixen fregits (patates, croquetes, etc.), alguns dels quals són molt habituals als bars i restaurants de Barcelona. La reducció dels nivells d'acrilamida comença amb la mateixa

adquisició de les matèries primeres. La Unió Europea recomana escollir varietats de patata amb baix contingut de sucre; un cop a la cuina del bar o restaurant, les patates s'han d'emmagatzemar en un lloc fresc a una temperatura superior als 6°C (per tant, no a la nevera).

Fregir o coure les patates per sota dels 175°C ajuda a reduir la formació d'acrilamida

Quant al procés de cocció, es recomana, en primer lloc, fregir, coure, fornejar o torrar els aliments que continguin midó en el menor temps possible i sempre per sota dels 175°C. El producte final ha de tenir un color daurat clar, no daurat fosc. El color és precisament un indicador de la formació d'acrilamida: les

L'Ajuntament promou la transformació digital de la restauració amb ajudes de fins a 2.000 euros



Disposar d'un web, gestionar els perfils de les xarxes socials (Twitter, Facebook, Instagram, etc.) o crear continguts específics per a la xarxa (fotografies o vídeos) són algunes de les accions que els bars i restaurants poden dur a terme per potenciar la seva presència al món digital i per donar a conèixer la seva oferta a cada cop més persones. L'Ajuntament de Barcelona vol promoure aquesta transformació digital i, per això, ha creat un programa de subvencions específic per a comerços i establiments de serveis. Les sol·licituds es poden presentar fins el 30 de juny. L'ajut municipal, que cobreix el 50% de la inversió que es realitzi, pot arribar fins a 2.000 euros. Per a més informació, feu clic [aquí](#).

parts amb tons més foscos tendeixen a contenir més acrilamida. Per això, es desaconsella el consum de les parts massa fosques o cremades. Per acabar, cal tenir present que existeixen alternatives culinàries per preparar aliments a temperatures més baixes, com ara la cocció o el cuinat al vapor, amb les quals no es genera acrilamida.

QUÈ S'HA DE FER PER RECUPERAR TAULES DE TERRASSA? INFORMA'T AL GREMI

LES PROMOCIONS DE RENTABILIBAR SÓN MÉS QUE UN REGAL

M MAHOU
SAN MIGUEL
RENTABILIBAR

Si ets client de Mahou-San Miguel, tens molt a guanyar. Entra a WWW.RENTABILIBAR.ES i segueix els següents passos:

1

Accedeix a www.rentabilibar.es des de qualsevol dispositiu i registra't.

2

Entra a la secció de promocions i apunta't a la que més t'interessi.

3



Rebràs punts que podràs canviar per magnífics regals com aquests. Sense Sorteigos!!

