

Cancer : attention aux produits frits !

Zitouni IMOUNACHEN - 2015-09-16 16:04:42 - Vu sur pharmacie.ma

Dans leur avis publié en juin dernier, les experts du groupe scientifique de l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) confirment que l'acrylamide « accroît potentiellement le risque de développement d'un cancer pour les consommateurs de tous âges »

L'acrylamide est une substance chimique retrouvée dans un grand nombre d'aliments consommés quotidiennement et dont les principales sources sont: produits frits à base de pommes de terre, café, biscuits sucrés et salés, pains grillés ou frais. Ainsi l'exposition à l'acrylamide concerne-t-elle tous les consommateurs, les enfants étant les plus vulnérables proportionnellement à leur poids corporel.

Après ingestion, l'acrylamide est absorbé par le tractus gastro-intestinal, distribué à tous les organes et largement métabolisé. C'est l'un de ses principaux métabolites, le glycidamide, qui est probablement la cause des mutations génétiques et des tumeurs observées dans les études animales. En effet, ces dernières montrent que l'acrylamide et son métabolite, le glycidamide, sont génotoxiques et cancérigènes.

Les données chez l'homme sont plus limitées et, pour l'instant, ne permettent pas de conclure.

Rappelons que l'acrylamide est une substance chimique qui se forme à partir des sucres et des acides aminés naturellement présents dans les aliments riches en amidon, au cours des processus de cuisson à haute température (friture, cuisson au four, rôtissage, mais aussi transformation industrielle à + 120 °C et faible humidité).