

# Concurs de treballs de Recerca-Blanes 2020

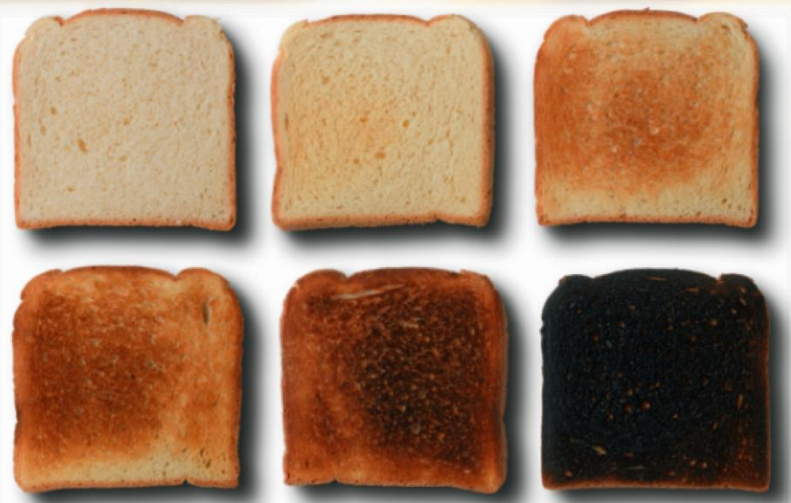
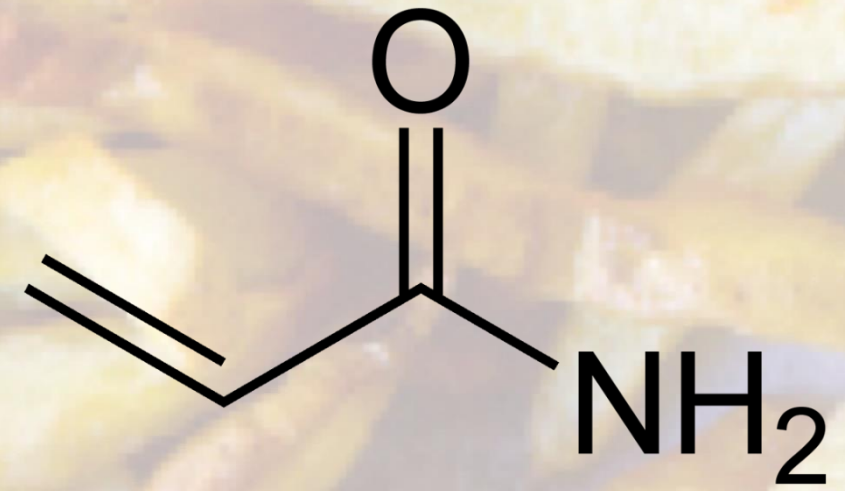
Títol del treball: El que amaguen les patates fregides, l'Acrilamida

Autora: Aina Cortina Pou

Tutor: José Ignacio Pérez

## INTRODUCCIÓ

L'acrilamida és una substància tòxica i possiblement cancerígena per al nostre organisme. Apareix en els aliments quan són sotmesos a altes temperatures i contenen proteïnes i sucres reductors. Es present en les patates fregides, les galetes, les torrades, etc.



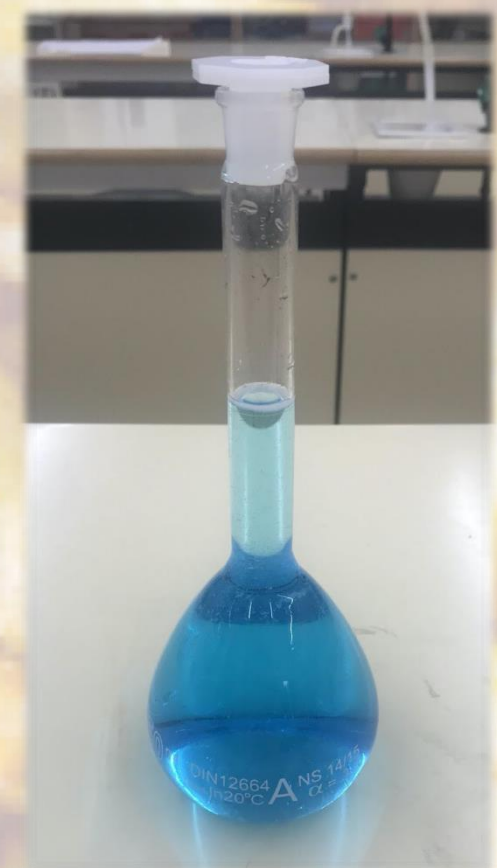
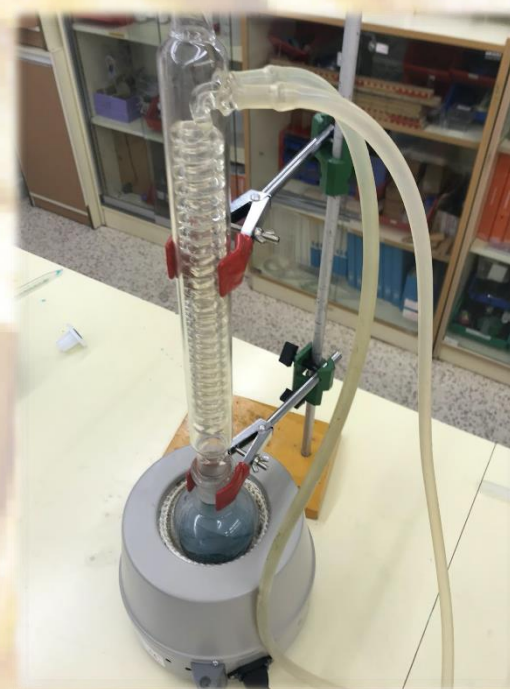
## OBJECTIUS

- Descobrir la manera de disminuir, la quantitat d'acrilamida que ingerim durant la nostra vida diària sense grans esforços.
- Analitzar si les quantitats d'acrilamida formades en diferents varietats d'un mateix aliment varien, així si escollim bé la varietat, en podem reduir l'exposició.

## METODOLOGIA

Per a quantificar l'acrilamida vaig analitzar la quantitat de sucres reductors a diferents tipus de patates i moniatos. Ho vaig fer a partir de tres mètodes experimentals diferents.

- Mètode amb els reactius de Fehling
- Mètode de Luff - Schoorl
- Glucòmetre



## CONCLUSIONS

- Segons els experiments sabem que els moniatos tenen més potencial per a crear acrilamida, ja que contenen més sucres reductors.
- La forma més fàcil per a reduir el consum d'acrilamida és cuinant a baixes temperatures i durant el mínim temps possible.

