

Article du 20minutes et émission de la RTS du 3 septembre 2018 sur l'acrylamide et les mycotoxines

Nous avons enquêté sur la question de l'acrylamide et des mycotoxines et pouvons vous donner des informations détaillées.

L'acrylamide a été détecté pour la première fois dans les aliments en 2002. Il est produit pendant la cuisson prolongée, la torréfaction, le rôtissage et le grillage ; il est également un sous-produit du brunissement non enzymatique (réaction de Maillard), en particulier dans les aliments riches en glucides.

La formation d'acrylamide ne commence pas avant que les aliments ne soient exposés à des températures supérieures à 150°C pendant une période prolongée et augmente fortement à des températures supérieures à 180°C.

Le DKFZ (Deutsches Krebsforschungszentrum, Centre allemand de recherche sur le cancer) affirme : « L'acrylamide n'est pas une nouvelle menace pour la santé, très probablement les humains ont vécu avec ce produit chimique depuis qu'ils ont découvert et utilisent le feu pour la préparation des aliments. » Toutefois, il ne s'agit certainement pas d'une substance qui est ajoutée à des produits sous quelque forme que ce soit. Quand l'acrylamide est-il nocif dans les aliments ? En ce qui concerne la science, il n'est pas encore clair quelle valeur limite constitue une menace pour la santé, de sorte qu'il n'existe pas de valeurs limites ou pour une consommation totale maximale recommandée d'acrylamides, mais seulement des valeurs indicatives pour chaque produit. La recommandation est donc la suivante : ALARA = As Low As Reasonably Achievable

Nos aliments secs sont tous fabriqués selon la plus douce des méthodes. Le processus d'extrusion produit des températures entre 120° - 130° C pendant environ 30 à 40 secondes : ainsi, nos aliments pour animaux domestiques ne sont pas exposés à des températures de friture supérieures à 150° C et nous garantissons donc des valeurs inférieures aux valeurs indiqués.

Le rapport traitait également des mycotoxines.

Les mycotoxines sont des toxines fongiques dont l'effet nocif peut être considérable. Ils entrent dans l'alimentation par les matières premières telles que le blé, le maïs, la farine de maïs et en partie aussi par les huiles. Les champignons poussent déjà sur les plantes à l'extérieur, en fonction de la température et de l'humidité : un climat chaud-humide est optimal pour leur développement, mais ils peuvent aussi se former en cas de stockage inapproprié (environnement trop humide), notamment dans des liants bon marché pour maïs et céréales.

ANiFiT n'utilise pas ces produits. Nos matières premières sont soumises aux tests les plus rigoureux avant d'être transformées et grâce à des rapports de laboratoire réguliers, nous pouvons exclure à 100% l'utilisation de produits bon marché.

Pour ANiFiT, la santé de nos amis à quatre pattes est la chose la plus importante. C'est pourquoi nous produisons des aliments sains et de qualité pour animaux de compagnie depuis plus de 16 ans. Tous nos produits sont régulièrement testés et contrôlés pour vous garantir ainsi la meilleure qualité.