Gesellschaftlicher Umgang mit Risiken

Fallstudie zur Steuerungsleistung
gesellschaftlicher Institutionen
in Bezug auf Bewältigung von Unsicherheit
(Risk Governance)

Von der Fakultät Wirtschafts- und Sozialwissenschaften der Universität Stuttgart
zur Erlangung der Würde eines Doktors der
Wirtschafts- und Sozialwissenschaften (Dr. rer. pol.) genehmigte Abhandlung

Vorgelegt von
Sabine Bonneck
aus Köln

Anhänge und Verzeichnisse

Institut für Sozialwissenschaften
2017

Anhang

Inhalt

Anhang 1 Daten des Acrylamid-Falls

Anhang 2 Überblicksdarstellungen, deren zugrunde liegende Literatur recherchiert wurde
Anhang 2 a Reviews
Anhang 2 b Gutachten und internationale Leitfäden zur Reduktion

Anhang 3 Unterteilung der in die Recherche einbezogenen Zeitschriften in Publikums-, Fachpresse und wissenschaftliche Journale

Anhang 4 Ereignisse, bei denen die Dokumentart von der definierten Zuordnung zum Spezialdiskurs abweicht

Anhang 5 Zusammenfassung von Akteuren

Anhang 1: Die Chronologie des Acrylamid-Falls

ID	Ereignis-ID	
Datum	Datum des Ereignisses	
Akteur 1	Urheber des Ereignisses	Die Spalten mit den Akteursnamen sind ggf. verbunden, auch wenn es nur einen Akteur gab, um Zeilen zu sparen oder Beeinträchtigungen der Lesbarkeit durch Namenstrennungen zu vermeiden
A 2	2. Urheber	
A 3	3. Urheber	
Überschrift	Inhalt des Ereignisses	
Quelle	Literaturangabe	

Phasen	**Zeitraum**	**Ereignisnummer**
Phase I	April 2002 bis Februar 2004	1 - 491
Phase II	März 2004 bis September 2007	492 - 1134
Phase III	Oktober 2007 bis April 2009	1135 - 1338

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
PHASE I						
1	24.04. 2002	SNFA			gibt Pressekonferenz zu Funden von AA in Lebensmitteln und schätzt anhand schwedischer Verzehrsdaten auf eine durchschnittliche Exposition von 35 bis 40 µg AA pro Tag	(SNFA, 2002 a); (SCF, 2002)
2	24.04. 2002	FSA			reagiert: Man kümmert sich um das Thema und sieht vorerst keinen Anlass, die Ernährung zu verändern	(FSA, 2002 a)
3	24.04. 2002	NFCA			kündigt eingehende Untersuchung des Krebsrisikos durch AA an und hält zunächst keine Veränderung der Verzehrsgewohnheiten für erforderlich	(NFCA, 2002 d)
4	24.04. 2002	CSPI			fordert die FDA auf, die schwedischen Befunde unverzüglich zu überprüfen und empfiehlt Verbrauchern, den Konsum der betroffenen Lebensmittel zu reduzieren	(CSPI, 2002 a)
5	25.04. 2002	BMVEL			kündigt Expertenveranstaltung beim BgVV an	(BMVEL, 2002 a)
6	25.04. 2002	BgVV			"fordert die Hersteller potenziell belasteter Lebensmittel auf, ihre Verfahren im Hinblick auf die Bildung von Acrylamiden zu überprüfen."	(BgVV, 2002 c)
7	25.04. 2002	FSA			wiederholt: Verbraucher brauchen ihre Ernährung nicht zu verändern	(FSA, 2002 b)
8	25.04. 2002	AACC			kündigt Einrichtung einer Arbeitsgruppe an	(AACC, 2002)
9	26.04. 2002	WHO			kündigt an, ein Expertengremium einzuberufen, und bekräftigt bestehende Ernährungsempfehlung für Verbraucher, die mehr Obst und Gemüse sowie weniger fetthaltige Speisen zu sich nehmen sollen	(WHO, 2002 a)
10	26.04. 2002	FAO			sieht keinen Anlass, Ernährungsempfehlungen zu verändern und begrüßt schwedischen Vorschlag, AA in Lebensmitteln auf internationaler Ebene zu untersuchen	(FAO, 2002 a)
11	26.04. 2002	SNFA			veröffentlicht neue Analyseergebnisse	(SNFA, 2002 b)
12	26.04. 2002	BAG			kündigt an, ggf. erforderliche Maßnahmen zu ergreifen	(BAG, 2002 a)
13	26.04. 2002	BLL			sagt Zusammenarbeit mit Behörden zu	(BLL, 2002 a)
14	26.04. 2002	Paulsson et al.			zeigen in einer Vergleichsstudie, dass die Ratte wahrscheinlich unempfindlicher ist gegenüber den kanzerogenen Effekten von AA und N-Methyl-AA als die Maus	(Paulsson et al., 2002)
15	01.05. 2002	SCF			informiert sich bei schwedischen und britischen Experten über aktuelle Forschungsergebnisse	(o. V., 2002 f)
16	01.05. 2002	CERT			zeigt beim Kalifornischen Attorney General an, dass McDonald's und Burger King wegen des AA in Pommes gegen Prop65 verstoßen und kündigen Klage nach Ablauf der 60-Tages-Frist an	(CERT, 2002)
17	03.05. 2002	BLL			hält Expertengespräch ab	(Hummert, 2006)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
18	08.05. 2002	aid			empfiehlt, den Konsum von Pommes und Chips wegen ihres hohen Fettgehaltes einzuschränken und zu AA mehr Informationen abzuwarten: "Ob man sich vor weiteren Folgen tatsächlich fürchten muss, wird sich zeigen"	(aid, 2002 b)
19	08.05. 2002	Sickles et al.			beschreiben den möglichen neurotoxischen Mechanismus von AA, der im Wesentlichen in der Hemmung des schnellen axionalen Transports zu bestehen scheint	(Sickles et al., 2002)
20	08.05. 2002	LoPachin			nimmt an, dass der neurotoxische Wirkungsmechanismus von AA in einer Beeinträchtigung der Aktivität der Natrium-Kalium-ATPase besteht	(LoPachin, 2002)
21	14.05. 2002	BgVV			hält öffentliches Expertengespräch ab zur Klärung offener Fragen und des weiteren Vorgehens bzgl. Analytik, Exposition, Entstehung/ Reduktion, Toxikologie und allgemeiner Risikoabschätzung	(BgVV, 2002 a)
22	15.05. 2002	BgVV			schätzt, dass "große Anstrengungen von Wirtschaft, Wissenschaft und Behörden notwendig sein" werden, um das Risiko abzuschätzen und zu minimieren und kann schwedische Befunde wegen fehlender Analyseverfahren noch nicht bestätigen	(BgVV, 2002 d)
23	15.05. 2002	Shukla et al.			erkennen eine protektive Wirkung von Acorus Calamus gegenüber dem neurotoxischen Effekt von AA bei Ratten, die nach der Gabe von AA seltener Lähmungserscheinungen aufwiesen, wenn ihnen zusätzlich ein Extrakt aus der Sumpfpflanze verabreicht wurde	(Shukla et al., 2002)
24	16.05. 2002	FSA			hält Expertengespräch ab	(Hummert, 2006)
25	17.05. 2002	FSA			bestätigt schwedische Befunde, veröffentlicht AA-Gehalte von 20 Produkten sowie Beschreibung des angewandten Analyseverfahrens und rät nicht zu Änderung des Essverhaltens	(FSA, 2002 d); (FSA, 2002 c)
26	23.05. 2002	aid			hält Ernährungsempfehlungen noch nicht für möglich	(aid, 2002 c)
27	31.05. 2002	LGL Bayern			ist "eine der ersten Institutionen bundesweit, die Messergebnisse zu AA vorlegen" kann	(LGL, 2003 a)
28	31.05. 2002	BAG			bezeichnet Kenntnisstand zu AA als "ungenügend", setzt Arbeitsgruppe ein und fordert Verbraucher auf, sich ausgewogen zu ernähren	(BAG, 2002 b)
29	31.05. 2002	FSA			hält zweites Expertengespräch ab	(Hummert, 2006)
30	04.06. 2002	BMVEL			berichtet über Expertengespräch beim BgVV und weist auf Expositionsabschätzung des BfR hin	(BMVEL, 2002 b)
31	04.06. 2002	BgVV			schätzt die AA-Aufnahme von Vielverzehrern auf mehr als 10 µg/kg bw/d, die von 4- bzw. 10-jährigen Kindern auf mehr als 35 bzw. mehr als 25 µg/kg bw/d, hält aber Datenlage nicht für ausreichend, um konkrete Verzehrsempfehlungen auszusprechen	(BgVV, 2002 b)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
32	04.06. 2002	WDR			Umweltmagazin Dschungel meldet, dass es sich bei AA "um die bedeutsamste Entdeckung bei Lebensmitteln seit vielen Jahrzehnten" handelt, der Verbraucher das Gesundheitsrisiko aber verringern könne	(WDR, 2002 a)
33	05.06. 2002	BLL			weist darauf hin, dass AA während der Speisenzubereitung gebildet und nicht absichtlich hinzugefügt werde; weitere Schlussfolgerungen seien erst nach Beantwortung zentraler Forschungsfragen möglich	(BLL, 2002 b)
34	05.06. 2002	Plus-minus			hat beim Labor NAFU 20 Produkte auf AA testen lassen und berichtet über besonders hohe Konzentrationen in Pommes und Chips	(WDR, 2002 b)
35	05.06. 2002	Stern			lässt 20 Proben beim NAFU testen; in Chips und Pommes werden über 1.000 µg AA gefunden	(Gruner + Jahr, 2002)
36	05.06. 2002	VUP			kann mehrere akkreditierte Laboratorien benennen, die das Verfahren der Analytik zur Bestimmung von AA in Wasser auf Lebensmittel übertragen können, und geht nicht davon aus, dass die von Plusminus veröffentlichten Zahlen falsch berechnet sind	(VUP, 2002)
37	06.06. 2002	NFCA			bestätigt nach der Analyse von 30 Lebensmittelproben bisherige Befunde und fordert vor allem starke Konsumenten zur Reduktion des Konsums von Kartoffelchips und Pommes auf	(NFCA, 2002 c)
38	06.06. 2002	NFCA			schätzt, dass rund 55 % der Exposition aus Brot und Chips resultieren und es durch AA zu 30 Krebsfällen (bzw. 1 % aller Krebsfälle) pro Jahr in Norwegen kommt	(NFCA, 2002 a)
39	07.06. 2002	Lebens-mittelzei-tung			stellt nach Plusminus-Sendung Anfragen zu AA bei mehreren Herstellern, die für Rückholaktionen keinen Anlass sehen	(Chwallek, 2002 a)
40	13.06. 2002	BAG			stellt Fragen zu AA online mit der Empfehlung an Verbraucher, sich ausgewogen zu ernähren, und dem Hinweis, dass kein erhöhtes Risiko für Schwangere bestehe	(BAG, 2002 c)
41	14.06. 2002	Rosén/ Hellenäs			beschreiben ein analytisches Verfahren zur Bestimmung von AA in Lebensmitteln (LC-MS-MS)	(Rosén/ Hellenäs, 2002)
42	17.06. 2002	BAG			startet Klärung von Fragen zur Analytik mit privaten und öffentlichen Labors und arbeitet mit der ETH Zürich an Entwicklung von Reduktionsverfahren	(BAG, 2002 d)
43	19.06. 2002	BgVV			veranstaltet Präsentation der Analysemethoden von 10 Labors - Vergleich im Rahmen eines Proficiency-Tests ist geplant	(BgVV, 2002 e)
44	19.06. 2002	Reynolds			beschreibt, dass Vorfälle beim Bau des Hallandsas-Tunnels zu erhöhter Sensibilität gegenüber AA in Schweden geführt haben und die SNFA möglicherweise Fund in Lebensmitteln früh veröffentlicht hat, um Aufsehen zu erregen und Budgetkürzung zu verhindern	(Reynolds, 2002)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
45	19.06. 2002	Ingel-man-Sund-berg			kritisiert Übertragung der Extrapolation aus Tierversuchen, da ein Mensch pro Tag 75 kg Chips essen müsse, um 10 % der niedrigsten AA-Dosis aufzunehmen, die im Tierversuch zu genotoxischen Effekten geführt hat (25 mg pro kg Körpergewicht)	(Reynolds, 2002)
46	25.06. 2002	CSPI			veröffentlicht in Schweden in Auftrag gegebene Messergebnisse und fordert FDA zu weiteren Untersuchungen auf	(CSPI, 2002 b); (CSPI, 2002 c)
47	26.06. 2002	WHO			Abteilungsleiter Jørgen Schlundt: "If what we know from water and animal experiments is true, it could be a very significant source of cancer in humans. It is not just another food scare."	(Olson, 2002)
48	26.06. 2002	Konings			veröffentlicht Analyseverfahren und AA-Gehalte in niederländischen Lebensmitteln	(Konings, 2002)
49	26.06. 2002	EWW			zeigt an, dass KFC of America, Inc. aufgrund der AA-Konzentrationen in Pommes gegen Prop65 verstößt	(EWW, 2002 a)
50	26.06. 2002	EWW			zeigt an, dass P&G aufgrund der AA-Gehalte in Pringles gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2002 b)
51	26.06. 2002	EWW			zeigt an, dass H.J. Heinz Company aufgrund der AA-Gehalte in Ore-Ida Brand French Fries gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2002 c)
52	26.06. 2002	EWW			zeigt an, dass General Mills, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in Cheerios Brand Cereal gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2002 d)
53	26.06. 2002	EWW			zeigt an, dass Wendy's International Inc. aufgrund der AA-Gehalte in Pommes gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2002 e)
54	26.06. 2002	EWW			zeigt an, dass Frito-Lay, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in Frito Brand Chips und Tostitos Brand Tortilla Chips gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2002 f)
55	26.06. 2002	EWW			zeigt an, dass Kellogg Company aufgrund der AA-Gehalte in Cerealien gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2002 g)
56	27.06. 2002	WHO			schätzt die Exposition auf 0,3 bis 0,8 µg/kg bw/d, hält die schwedischen Befunde für Besorgnis erregend ("major concern"), formuliert Forschungsbedarf und empfiehlt eine ausgewogene Ernährung	(FAO/WHO, 2002 a); (FAO/WHO, 2002 b)
57	27.06. 2002	FSA			hält weitere Forschung für erforderlich, bevor Risikobewertung und spezifische Verzehrsempfehlungen abgegeben werden können	(FSA, 2002 e)
58	27.06. 2002	FDA			hält vorhandene Daten noch nicht für ausreichend, um spezifische Verzehrsempfehlungen auszusprechen, und analysiert selbst verschiedene Lebensmittel	(FDA, 2002 b)
59	27.06. 2002	CSPI			fordert FDA auf, sich der Einschätzung der WHO anzuschließen und Verzehrsempfehlungen auszusprechen	(CSPI, 2002 d)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
60	28.06. 2002	FAO			gibt bekannt, gemeinsam mit WHO ein Forschungsnetzwerk zu gründen und AA vom Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives evaluieren zu lassen	(FAO, 2002 b)
61	28.06. 2002	foodnavigator			konstatiert öffentliches Interesse an Forschung zu AA	(o. V., 2002 g)
62	29.06. 2002	Blenkinsop et al.			finden heraus, dass die Farbe von Kartoffelchips am stärksten durch den Gehalt an reduzierenden Zuckern in den Kartoffeln beeinflusst wird, der Einfluss der einzelnen Parameter jedoch stark variiert	(Blenkinsop et al., 2002)
63	30.06. 2002	AFSSA			schätzt die Exposition der französischen Bevölkerung auf 0,5, die von Kindern auf 1,4 µg/kg bw/d und hält spezifische Empfehlungen nicht für sinnvoll	(AFSSA, 2003 a)
64	30.06. 2002	Health Canada			findet hohe AA-Gehalte in Pommes, Chips und Cerealien	(Mesley et al., 2003 a)
65	01.07. 2002	WHO			Abteilungsleiter Jørgen Schlundt: Weltweit bisher etwa 200 Proben auf AA analysiert; mehr Analysen und mehr Forschung erforderlich, bevor Empfehlungen zur Änderung der Essgewohnheiten gegeben werden können	(o. V., 2002 h)
66	02.07. 2002	BgVV			sieht sich durch WHO-Experten in seiner bisherigen Vorgehensweise bestätigt und stellt wichtigste Ergebnisse des WHO-Treffens in deutscher Sprache online	(BgVV, 2002 f)
67	03.07. 2002	SCF			hält das Risiko aufgrund von AA in Lebensmitteln ohne weitere Forschungsergebnisse nicht für quantifizierbar; vorläufig jedoch keine neuen Erkenntnisse möglich, daher sei Exposition so gering wie möglich zu halten	(SCF, 2002)
68	03.07. 2002	FDA			veröffentlicht Analysemethode online	(FDA, 2002 c)
69	03.07. 2002	VWA			meldet Fund von AA in einheimischen Lebensmitteln und fordert die Verbraucher auf, sich möglichst vielseitig zu ernähren	(VWA, 2002 a)
70	05.07. 2002	MLR BW			meldet die Entwicklung eines eigenen Untersuchungsverfahrens	(MLR BW, 2002 a)
71	09.07. 2002	CIAA			erklärt Bereitschaft zur Unterstützung von Forschung zu AA in Lebensmitteln	(o. V., 2002 i)
72	09.07. 2002	Attorney General			hält die vom CERT angeführten Belege für eine Klage gegen McDonald's und Burger King unter Prop65 für nicht ausreichend	(State of California, 2002 a)
73	09.07. 2002	Attorney General			weist die Eingaben von EWW ab, weil ihnen nicht die erforderlichen Belege über die Schädlichkeit von AA beigefügt waren	(State of California, 2002 a)
74	11.07. 2002	BAG			rät Verbrauchern, sich ausgewogen zu ernähren, Lebensmittel nicht zu lange und nicht bei zu hoher Temperatur zu erhitzen und startet Forschungsprojekte zur Klärung von Fragen zu AA	(BAG, 2002 e)
75	11.07. 2002	FSA			sieht sich durch WHO-Experten in ihrer Vorgehensweise bestätigt, will maßgeblich zur Erforschung beitragen und bittet Kommission um EU-weite Koordinierung	(FSA, 2002 f)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
76	11.07. 2002	ACSH			zeigt an, dass Whole Foods Inc. den Verbraucher durch den Verkauf von Brot der Exposition gegenüber AA aussetze	(Calprop65.com, 2002)
77	17.07. 2002	Tareke et al.			beschreiben die Entdeckung von AA in erhitzten (nicht gekochten) Lebensmitteln	(Tareke et al., 2002)
78	17.07. 2002	FSA			fasst internationale Aktivitäten im Zusammenhang mit der Entdeckung und der Erforschung von AA in Lebensmitteln zusammen	(Matthews, 2002 a)
79	18.07. 2002	Attorney General			erkennt die Prop65-Eingabe des ACSH gegen Whole Foods aufgrund von Formfehlern nicht an	(State of California, 2002 b)
80	25.07. 2002	FSA			schließt Einfluss von Verpackungsmaterialien auf AA-Entstehung aus	(FSA, 2002 g); (FSA, 2002 h)
81	25.07. 2002	FSA			veröffentlicht FAQ's zur Untersuchung des Einflusses der Verpackungsmaterialien auf die AA-Bildung	(FSA, 2002 i)
82	31.07. 2002	Ökotest			findet im 1. Test von Kartoffelchips zwischen 340 und 1525 µg/kg AA; Spitzenreiter sind Kettle Chips (Salsa with Mesquite)	(Lebherz, 2002)
83	31.07. 2002	US-Lebensmittelhersteller			haben Umfrage durchgeführt: 13 % der Befragten hatten bisher von AA gehört, weniger als ein Drittel davon wusste um Kanzerogenität, nach Aufklärung gaben 70 % an, dass sie ihre Ernährung nicht umstellen wollten	(Winter, 2002)
84	31.07. 2002	Schömig			vergleicht das Risiko des Verzehrs einer Tüte Kartoffelchips mit dem einer Autofahrt von 20 Kilometern	(Uni Köln, 2002)
85	01.08. 2002	BgVV			schlägt Einführung eines "Aktionswertes" von 1000 µg AA pro kg Lebensmittel vor, da wissenschaftlich fundierte Ableitung von Grenzwerten noch nicht möglich sei, jedoch Handlungsbedarf bestehe	(BgVV, 2002 g)
86	01.08. 2002	Cummins, J.			vermutet, dass die Beimischung von Polyacrylamiden in Pestizide zur Bildung von AA in Gemüse führt	(Cummins, 2002)
87	04.08. 2002	Törnqvist et al.			finden AA auch in Lebensmitteln, die in der Mikrowelle erhitzt wurden	(IFST, 2002)
88	05.08. 2002	Schettgen et al.			finden bei Beschäftigten in der Textilindustrie einen Zusammenhang zwischen Rauchverhalten und AA-Addukten	(Schettgen et al., 2002 a)
89	12.08. 2002	BLL			veranstaltet Expertengespräch	(Hummert, 2006)
90	14.08. 2002	BgVV			empfiehlt Einführung eines "Aktionswertes" und fordert Hersteller auf, AA-Gehalte schnellstmöglich zu senken	(BgVV, 2002 h)
91	22.08. 2002	MLR BW			teilt mit, dass aufgrund seiner Initiative vom BgVV ein Aktionswert von 1.000 µg pro kg für Lebensmittel festgelegt worden sei	(MLR BW, 2002 b)
92	22.08. 2002	VZ HH			startet Befragung von 15 Herstellern von betroffenen Produkten mit 5 Fragen zu AA-Gehalten, Vorsorge- und Kontrollmaßnahmen	(VZ HH, 2007)
93	27.08. 2002	BVL			beginnt, Analyseergebnisse aus den Ländern zu sammeln	(BMVEL, 2002 c)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
94	27.08. 2002	KLZH			empfiehlt, eine zu starke Bräunung bei der Zubereitung von Rösti, Bratkartoffeln sowie Pommes frites zu vermeiden und Kartoffeln nicht im Kühlschrank zu lagern	(KLZH, 2002)
95	28.08. 2002	Ökotest			entdeckt AA in Kaffee	(o. V., 2002 j)
96	29.08. 2002	BgVV			hält Informationsveranstaltung ab, bei der sich Experten für eine Reduktion der AA-Konzentrationen in Lebensmitteln aussprechen und berichtet über aktuelle Expositionsabschätzung für 55-jährige durch IARC	(BgVV, 2002 i)
97	29.08. 2002	BLL			kritisiert Einführung des "Aktionswertes"	(BLL, 2002 c)
98	29.08. 2002	Stiftung Warentest			empfiehlt, wegen der AA-Belastung den Verzehr von Chips, Pommes Frites und Knäckebrot einzuschränken	(StiWa, 2002 c)
99	29.08. 2002	Haase			berichtet über geringere AA-Gehalte in Pommes, die bei weniger als 175 °C frittiert wurden	(Haase, 2002)
100	30.08. 2002	BVL			legt Minimierungskonzept vor, mit dem AA-Gehalte in den am stärksten belasteten Lebensmitteln gesenkt werden sollen	(BMVEL, 2002 d)
101	30.08. 2002	BgVV			bekräftigt eigene Position nach der Informationsveranstaltung: AA in Lebensmitteln ist ein ernstzunehmendes gesundheitliches Risiko	(BgVV, 2002 j)
102	30.08. 2002	BDSI			stellt 500.000 Euro für die Anschaffung eines Analysegerätes, die Aufstockung des wissenschaftlichen Personals sowie für Forschung bereit	(Chwallek, 2002 b)
103	02.09. 2002	BLL			wirft BgVV bei Abschätzung der Exposition "unwissenschaftliches" Vorgehen vor und kritisiert nochmals die Einführung eines Aktionswertes	(BLL, 2002 d)
104	02.09. 2002	Uni Reading			führt Konferenz mit FSA und Lebensmittelherstellern durch	(o. V., 2002 k)
105	05.09. 2002	NFCA			kündigt weitere Analysen für den Herbst an, wegen der Komplexität der Entstehungsmechanismen sei Zeitplan für weiteres Vorgehen jedoch nicht möglich	(NFCA, 2002 e)
106	05.09. 2002	aid			berichtet über BgVV-Veranstaltung, bei der Experten das Krebsrisiko abgeschätzt und sich für eine Verminderung der AA-Konzentrationen in Lebensmitteln ausgesprochen haben	(aid, 2002 d)
107	11.09. 2002	Health Canada			veröffentlicht erste Ergebnisse zu möglichen Mechanismen der AA-Bildung	(JECFA, o. J.)
108	12.09. 2002	vzbv			fordert von Lebensmittelherstellern, die AA-Belastung offenzulegen	(vzbv, 2002 a)
109	12.09. 2002	VZ HH			hat von 10 der 15 angeschriebenen Firmen eine Antwort erhalten; nur 2 Firmen haben alle 5 Fragen beantwortet	(VZ HH, 2007)
110	13.09. 2002	Fraunhofer IVV			präsentiert "einfache und schnelle Analysemethode"	(Wiechmann, 2002)
111	16.09. 2002	WDR			Wirtschaftsmagazin Markt meldet, dass laut BgVV das Krebsrisiko durch AA größer sei im Vergleich zu anderen Lebensmittel-Inhaltsstoffen	(WDR, 2002 c)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
112	17.09. 2002	BVL			ermittelt Ergebnisse der 1. Signalwertberechnung	(BVL, 2008 c)
113	17.09. 2002	Lehning et al.			finden nach der Verabreichung von 50 mg AA pro kg und Tag nach 5 Tagen bei Ratten eine Degeneration der Purkinjezellen in der Kleinhirnrinde	(Lehning et al., 2002 a)
114	17.09. 2002	Lehning et al.			finden nach der Verabreichung von 50 mg AA pro kg und Tag bei Ratten Veränderungen an Gehirnstamm und Rückenmark	(Lehning et al., 2002 b)
115	18.09. 2002	BAG			berät mit Vertretern aus Wirtschaft und Wissenschaft über Forschungsstand zu Toxikologie, Entstehung und Analytik und sieht weiteren Forschungsbedarf	(BAG, 2002 f)
116	18.09. 2002	FSA			erstellt Aktualisierung der Zusammenfassung der Aktivitäten zu AA	(Matthews, 2002 a)
117	20.09. 2002	FDA			legt 1. Version des "Draft Action Plan" vor und benennt Forschungsziele	(FDA, 2002 a)
118	27.09. 2002	BgVV			legt Bericht zu Forschungsaktivitäten in Deutschland zu AA in Lebensmitteln vor	(BgVV, 2002 k)
119	30.09. 2002	FDA			veranstaltet Public Meeting zu Draft Action Plan zum weiteren Vorgehen und empfiehlt Verbrauchern, sich ausgewogen zu ernähren	(FDA, 2002 d); (Troxell, 2002)
120	30.09. 2002	Lineback			stellt fest, dass weltweit bisher keine staatliche Institution spezifische Verzehrsempfehlungen gegeben hat	(Lineback, 2002)
121	30.09. 2002	Health Canada			fordert Lebensmittelhersteller auf, Produktionsverfahren zu verändern	(o. V., 2002 l)
122	30.09. 2002	Höfler et al.			stellen Analysemethode aus ASE und HPLC mit UV- bzw. MS-Detektion vor	(Höfler et al., 2002)
123	01.10. 2002	BfR			veröffentlicht Prüfvorschrift zur Bestimmung von AA in festen und pastösen Lebensmitteln	(BfR, 2002 a)
124	01.10. 2002	P&G			meldet Durchbruch bei Erforschung der Entstehung von AA in Lebensmitteln, die nicht nur abhängig von Hitze ist	(P&G, 2002)
125	02.10. 2002	MLR BW			teilt mit, dass die Entstehung von AA am CVUA Stuttgart zeitgleich mit Mottram und Stadler entschlüsselt wurde	(MLR BW, 2002 c)
126	02.10. 2002	BMVEL			sieht nach Klärung der Entstehungsmechanismen bessere Möglichkeiten zur Umsetzung des Minimierungskonzeptes	(BMVEL, 2002 c)
127	03.10. 2002	Mottram et al.			klären Entstehung von AA (1): Acrylamide is formed in the Maillard reaction	(Mottram et al., 2002)
128	03.10. 2002	Stadler et al.			klären Entstehung von AA (2): Acrylamide from Maillard reaction products	(Stadler et al., 2002)
129	08.10. 2002	BAG			veröffentlicht AA-Gehalte verschiedener Produktarten	(BAG, 2002 g)
130	08.10. 2002	BAG			veröffentlicht Analyseverfahren	(BAG, 2002 h)
131	10.10. 2002	aid			meldet, dass Entstehung von AA geklärt scheint und fordert Verbraucher auf, weniger von den am stärksten belasteten Lebensmitteln zu verzehren	(aid, 2002 e)
132	10.10. 2002	aid			gibt Tipps für den Haushalt: AA-Reduzierung leicht möglich, z. B. indem pflanzliche Lebensmittel nicht länger als nötig und bei möglichst niedrigen Temperaturen erhitzt werden	(aid, 2002 f)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
133	11.10. 2002	Fernández et al.			reduzieren AA-Konzentrationen in Kartoffelchips, indem sie statt Salz eine Würzmischung mit Flavonoiden hinzufügen	(Fernández et al., 2003)
134	15.10. 2002	EU KOM			richtet Experten-Treffen aus: CIAA präsentiert Analyseergebnisse, DG Sanco wurde gebeten, Datenbank mit Messwerten zusammenzustellen	(IRMM, 2006 a); (Slayne, 2004)
135	16.10. 2002	BMVEL			meldet, dass der aid für Verbraucher ein virtuelles Forum zu AA eingerichtet habe	(BMVEL, 2002 e)
136	17.10. 2002	aid			gibt bekannt, dass ein Forum für Fragen der Verbraucher zu AA eingerichtet sei	(aid, 2002 g)
137	18.10. 2002	WHO	FAO		stellen Website zur Koordination der Forschung zu AA online	(WHO, 2002 b)
138	18.10. 2002	UN			geben bekannt, dass mit WHO und FAO zwei Einrichtungen aus ihrem Geschäftsbereich eine Website zu AA freigeschaltet haben	(UN, 2002)
139	21.10. 2002	Lehning et al.			finden nach der Verabreichung von 50 mg AA pro kg und Tag bei Ratten Veränderungen im Vorderhirn	(Lehning et al., 2003)
140	25.10. 2002	MLR BW			betont die eigene Kompetenz in der Lebensmittelüberwachung, erläutert, dass die Signalwerte "auf eine Forderung Baden-Württembergs hin eingeführt" worden seien und präsentiert eine Broschüre mit Tipps für Verbraucher	(MLR BW, 2002 d)
141	28.10. 2002	JIFSAN			veranstaltet "Acrylamide in Food Workshop: Scientific Issues, Uncertainties, and Research Strategies"	(JIFSAN, 2002)
142	28.10. 2002	Plus-minus			berichtet über Spannbreite von 100 bis 2000 µg AA pro kg in Knäckebrot und kritisiert, dass Behörden nicht konkret über belastete Produkte informieren	(WDR, 2002 d)
143	30.10. 2002	FPS			veröffentlicht eine Stellungnahme des Hohen Gesundheitsrates zu AA: Auch wenn die Gefahr für den Menschen nicht abschließend beurteilt werden kann, sollten die Risiken weitestgehend minimiert werden	(FPS, 2002 a)
144	31.10. 2002	MLR BW			verteilt Flyer zu "Acrylamid in Lebensmitteln" mit Informationen für Verbraucher zur Entstehung und Tipps zur Vermeidung von AA	(MLR BW, 2002 e)
145	31.10. 2002	FSA			erstellt umfassende Aufstellung über weltweite Aktivitäten von Behörden, Verbänden und wissenschaftlichen Einrichtungen zu AA	(Matthews, 2002 b)
146	31.10. 2002	VWA			veröffentlicht Liste mit Produkten, in denen kein AA nachgewiesen werden konnte	(VWA, 2002 b)
147	31.10. 2002	LCI			verfügt über ein Analysegerät (LC-MS/MS) und Fachpersonal, um AA-Analysen selbst durchzuführen	(LCI, 2002)
148	01.11. 2002	LAVES			gibt praktische Tipps für Verbraucher, um AA-Gehalte zu senken (u. a. Lagerungsbedingungen von Kartoffeln, Erhitzungsdauer/-temperatur, Bräunungsgrad)	(LAVES, 2002)
149	01.11. 2002	Biedermann et al.			zeigen weitgehende Übereinstimmung der Ergebnisse aus 2 GC-MS-Methoden zur Bestimmung von AA in Lebensmitteln	(Biedermann et al., 2002 a)
150	01.11. 2002	Biedermann et al.			erkennen bei mehreren Kartoffelsorten unterschiedliche Potenziale zur AA-Bildung	(Biedermann et al., 2002 b)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
151	01.11. 2002	Biedermann et al.			bestätigen Ergebnisse von Gutsche/Weisshaar, wonach AA durch die Zersetzung von Asparagin gebildet wird, und ergänzen, dass bei Kartoffeln andere Faktoren, z. B. Lagerung, noch wichtiger für die AA-Entstehung sind	(Biedermann et al., 2002 c)
152	03.11. 2002	BfR			Pressesprecherin in der Bild-Zeitung: "Acrylamid ist mit Abstand das größte Problem, das wir in den letzten Jahren hatten."	(o. V., 2002 m)
153	06.11. 2002	BfR			zweifelt nicht am Krebsrisiko durch AA und berichtet über Aktivitäten im Zusammenhang mit AA (Analytik, Studien zu Dosis-Wirkungs-Beziehungen sowie zum Verzehrsverhalten Jugendlicher)	(BfR, 2002 b)
154	07.11. 2002	foodwatch			fordert den Erlass von Verordnungen für AA-freie Lebensmittel und Druck auf Hersteller, ihre Produktionsverfahren zu verändern	(foodwatch, 2002 a)
155	07.11. 2002	CDU-Fraktion Saarland			fordert Aufklärungskampagne zu Gefahren durch AA	(CDU-Fraktion Saarland, 2002 a)
156	07.11. 2002	MUFV RP			führt Untersuchungen zu AA-Konzentrationen in Lebensmitteln durch, will Minimierung der Gehalte erreichen und empfiehlt ausgewogene Ernährung sowie Pommes-Zubereitung bei max. 175 °C	(MUFV RP, 2002)
157	08.11. 2002	CDU-/CSU-Fraktion			fordert mehr Informationen zu AA und hat parlamentarische Fragestunde beantragt	(CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002 a)
158	12.11. 2002	Bundesregierung			will AA-Gehalte mit Hilfe des Minimierungskonzeptes stufenweise absenken	(Bundestag, 2002 a)
159	12.11. 2002	Bosetti et al.			ermitteln in italienisch-schweizerischer Population signifikanten Zusammenhang zwischen dem Verzehr von frittierten Speisen und dem Auftreten von Kehlkopfkrebs	(Bosetti et al., 2002 b)
160	12.11. 2002	Gertz/Klostermann			beschreiben Analysemethode, mit der AA-Konzentrationen bis zu 15 µg/kg Lebensmittel nachgewiesen werden können, diskutieren 3 Entstehungsmechanismen und empfehlen für Pommes Kartoffeln mit wenig reduzierenden Zuckern sowie Temperatur < 175 °C	(Gertz/Klostermann, 2002)
161	13.11. 2002	Bundesregierung			wertet AA als "sehr ernst zu nehmendes Problem", dem mit Minimierungskonzept und Klärung der Toxizität begegnet werde, wobei es wohl "nicht ganz ohne Ärger mit den Unternehmen" ablaufen werde	(Bundestag, 2002 b)
162	13.11. 2002	FDP-Fraktion			fordert im Deutschen Bundestag Angaben zu Kosten und Erfolg der Minimierung	(Bundestag, 2002 c)
163	13.11. 2002	CDU-/CSU-Fraktion			fordert EU-weite Strategie für den Umgang mit AA und Unterstützung für betroffene Hersteller	(CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002 b)
164	13.11. 2002	vzbv			fordert Offenlegung von AA-Gehalten einzelner Produkte sowie Herstellernamen als Strategie zur "vorsorgenden Risikominimierung"	(vzbv, 2002 b)
165	14.11. 2002	RIVM	RIKILT		schätzen, dass durch AA in den Niederlanden jährlich 60 Menschen an Krebs erkranken (bzw. 3,7 pro 1 Mio. Einwohner)	(RIVM/RIKILT, 2002)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
166	14.11. 2002	aid			berichtet, dass AA-Aufnahme trotz anderslautender Ergebnisse aus Tierversuchen während der Schwangerschaft beim Menschen unbedenklich sei	(aid, 2002 a)
167	15.11. 2002	CDU-Fraktion Saarland			kritisiert, dass keine Grenzwerte eingeführt werden, und sieht dringenden Handlungsbedarf	(CDU-Fraktion Saarland, 2002 b)
168	15.11. 2002	Angerer			hält repräsentative Untersuchungen für erforderlich, um die Exposition abzuschätzen, wobei weniger die Konzentration im Lebensmittel als die im Körper nachweisbare biologische Dosis relevant für die Bestimmung des Gesundheitsrisikos sei	(Universität Erlangen-Nürnberg, 2002)
169	18.11. 2002	LoPachin/ Canady			konkretisieren Forschungsbedarf, um den neurotoxischen Wirkungsmechanismus von AA aufzuklären	(LoPachin/ Canady, 2004)
170	18.11. 2002	LoPachin et al.			werten Befunde zum neurotoxikologischen Wirkungsmechanismus von AA aus und stellen fest, dass AA vor allem an Nervenenden wirkt	(LoPachin, 2004)
171	21.11. 2002	VWA			sieht noch zu viele Rätsel um AA, als dass Empfehlungen für Verbraucher gegeben werden könnten; diese sollen sich an Zubereitungsempfehlungen der Hersteller halten	(VWA, 2002 c)
172	21.11. 2002	MUNLV NRW			stellt produktbezogene Untersuchungsergebnisse ins Netz	(MUNLV NRW, 2002 a)
173	21.11. 2002	aid			erklärt, dass eine AA-freie Ernährung nicht möglich sei, und empfiehlt, stark belastete Produktgruppen zu meiden und sich ausgewogen zu ernähren	(aid, 2002 h)
174	21.11. 2002	aid			stellt klar: Margarine gehört nicht in die Fritteuse	(aid, 2002 i)
175	24.11. 2002	Sat.1			Magazin AKTE 02 meldet, dass AA erstmals im menschlichen Körper nachgewiesen wurde	(Sat.1, 2002 a)
176	25.11. 2002	JIFSAN			stellt Website acrylamide-food.org online	(o. V., 2002 n)
177	25.11. 2002	FSAI			hält Seminar zu AA ab, Teilnehmer aus Wirtschaft und Wissenschaft sprechen sich für Anwendung des Vorsorgeprinzips aus, keine Empfehlung für Verbraucher	(o. V., 2002 o)
178	25.11. 2002	Sörgel			in der deutschen Presse: "Wir gehen davon aus, dass AA für 50 bis 100 Krebsfälle unter einer Million Einwohner sorgt. Das könnte heißen, dass etwa 8000 Deutsche jedes Jahr den Bratkartoffel-Tod sterben"	(Renz, 2002)
179	26.11. 2002	Uni Reading			hält 2. Seminar zu AA ab	(o. V., 2002 p)
180	27.11. 2002	CDU-/ CSU-Fraktion			begrüßt Minimierungskonzept, hält es jedoch nicht für ausreichend und fordert Prüfung, ob Grenzwerte eingeführt werden können	(CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002 c)
181	27.11. 2002	Sat.1			Magazin AKTE 02 berichtet, dass selbst zubereitete Lebensmitteln stärker mit AA belastet sein können als industriell gefertigte	(Sat.1, 2002 c)
182	28.11. 2002	BfR			geht von durchschnittlicher Exposition von 0,3 bis 1,0 µg/kg bw/d aus und fordert "drastische" Reduzierung der AA-Belastung in Lebensmitteln	(BfR, 2002 c)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
183	28.11. 2002	aid			weist darauf hin, dass AA auch im Weihnachtsgebäck vorkommt	(aid, 2002 j)
184	29.11. 2002	FSA			veranstaltet Stakeholder-Meeting mit Ergebnis, dass weiter abgewartet wird, keine Empfehlung für Verbraucher ausgesprochen und keine Forschung zu Toxikologie initiiert wird	(o. V., 2002 e)
185	30.11. 2002	Weißhaar/ Gutsche			finden in Versuchsreihe die höchsten AA-Gehalte beim Erhitzen von Asparagin in Gegenwart von Glucose oder Fructose	(Weißhaar/ Gutsche, 2002)
186	30.11. 2002	Clarke et al.			beschreiben, dass 32 von 37 Labors eine hohe Übereinstimmung bei der Analyse von Knäckebrot im Bereich von 1000 µg AA/kg erzielten	(Clarke et al., 2002)
187	30.11. 2002	Doyle			veröffentlicht Sammlung von Gehalten an freiem Asparagin in Lebensmitteln, die zwischen 1968 und Oktober 2002 publiziert wurden	(Doyle, 2003)
188	01.12. 2002	EU-Landwirtschaftsministerkonferenz			beschließt, eine Datenbank zu Forschungsprojekten einzurichten	(o. V., 2002 q)
189	01.12. 2002	aid	BMVEL		veröffentlichen eine Infobroschüre zu AA mit Tipps für Verbraucher als Beilage in der Zeitschrift "Stern"	(aid/BMVEL, 2002)
190	01.12. 2002	ACSH			betont, dass es keinen Beweis für die Kanzerogenität von AA gebe und der Fund von AA in Lebensmitteln nicht relevant für die menschliche Gesundheit sei	(ACSH, 2002); (Rosen, 2002)
191	02.12. 2002	BDSI			meldet, dass Lebkuchen und andere Feine Backwaren "uneingeschränkt verkehrs- und verzehrsfähig" seien	(BDSI, 2002 a)
192	03.12. 2002	BLL			unterstützt Minimierungskonzept und weist darauf hin, dass bereits bei einigen Produkten hinsichtlich der Verminderung der AA-Konzentrationen "Erfolge sichtbar" seien	(BLL, 2002 e)
193	03.12. 2002	VZ Bayern			schaltet Hotline für Verbraucher	(o. V., 2002 r)
194	03.12. 2002	BDSI			meldet 15 % weniger AA in Kartoffelchips	(BDSI, 2002 b)
195	03.12. 2002	Renn			als Vorsitzender der Risikokommission kritisiert mangelnde Transparenz bei der Diskussion von Sicherheitsstandards: im Falle von AA seien tausendfach großzügigere Richtwerte für Backwaren als für Trinkwasser verwirrend	(Die Zeit, 2003)
196	04.12. 2002	BMVEL			hält Bundespressekonferenz ab: Minimierungskonzept erfolgreich gestartet, aber weitere Anstrengungen der Industrie erforderlich; Verbraucher sollen sich ausgewogen ernähren	(BMVEL, 2002 f)
197	04.12. 2002	FDA			Subcommittee on Contaminants and Natural Toxicants der FDA berät weiteres Vorgehen	(FDA, 2002 f)
198	04.12. 2002	FDA			veröffentlicht AA-Gehalte, hält Schlussfolgerungen jedoch erst nach weiterer Forschung für möglich	(FDA, 2002 e)
199	04.12. 2002	foodwatch			berichtet, dass laut Umfrage etwa die Hälfte der Bevölkerung schon von AA gehört hat und sich davon zwei Drittel nicht ausreichend geschützt fühlen	(foodwatch, 2002 b)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
200	04.12. 2002	CDU-/ CSU-Fraktion			begrüßt Zwischenbericht der Bundesregierung - nach "polemischem Bericht" des BfR	(CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002 d)
201	04.12. 2002	Kruse			hält AA-Exposition der Bevölkerung für "unverantwortlich" und fordert, "hochbelastete Nahrungsmittel sofort aus dem Handel zu nehmen"	(WDR, 2002 e)
202	04.12. 2002	Schömig			kritisiert, dass Verbraucher nicht selbst über ihr Risiko bestimmen können: "Ich kann das Verbraucherministerium nicht verstehen, dass es bei den Herstellern nicht Ross und Reiter nennt."	(WDR, 2002 e)
203	04.12. 2002	Sörgel			hält Diabetiker mit Schädigung des Nervensystems durch die AA-Exposition für besonders gefährdet	(WDR, 2002 e)
204	05.12. 2002	Bundesregierung			liegen keine Angaben zu bisher entstandenen Kosten für Minimierung vor; Minimierungsmöglichkeiten würden aber lt. Daten des BVL bereits umgesetzt	(Bundestag, 2002 d)
205	05.12. 2002	BDSI			hält Weihnachtsgebäck und andere Feine Backwaren für "uneingeschränkt verkehrs- und verzehrsfähig"	(BDSI, 2002 c)
206	05.12. 2002	food-watch			stellt 36-fache Differenz der AA-Konzentrationen in Weihnachtsgebäck fest, bei salzigem Kleingebäck 50-fachen, bei Knäckebrot 100-fachen Unterschied	(foodwatch, 2002 c)
207	05.12. 2002	IFT			vermutet, dass AA schon seit Generationen in der Ernährung vorkommt, und empfiehlt Verbrauchern, sich ausgewogen zu ernähren	(IFT, 2002)
208	05.12. 2002	Sat.1			AKTE 02 berichtet, dass für Entwarnung kein Anlass bestehe und veröffentlicht selbst in Auftrag gegebene Untersuchungsergebnisse	(Sat.1, 2002 b)
209	09.12. 2002	BfR			weist darauf hin, dass Babynahrung kaum AA enthalte, die Exposition von Kleinkindern jedoch an die von hochbelasteten Erwachsenen heranreichen könne und appelliert an besondere Verantwortung der Hersteller, hohe Konzentrationen zu vermindern	(BfR, 2002 d)
210	09.12. 2002	Plus-minus			berichtet über den Fund von AA in Babynahrung, auch in gekochten Breien und teilweise in hohen Konzentrationen	(MDR, 2002)
211	10.12. 2002	MUNLV NRW			überprüft rund 1.200 Imbisse und Gaststätten auf Einhaltung der Höchsttemperaturen beim Frittieren und misst in 39 % der Fälle Temperaturen über 180°C	(MUNLV NRW, 2002 b)
212	10.12. 2002	ILSI			forscht zu Aminosäuren und reduzierenden Zuckern, will Ergebnisse öffentlich zugänglich machen und definiert 4 Forschungsprioritäten aus dem Bereich der Toxikologie	(Matthews, 2003 a)
213	10.12. 2002	Milasan			weist darauf hin, dass die AA-Konzentrationen in Baby-Gläschenkost gering seien	(Milasan, 2002)
214	11.12. 2002	CDU-/ CSU-Fraktion			hält Nennung von AA-haltigen Produkten aufgrund der EU-Basisverordnung für möglich	(CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002 e)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
215	11.12. 2002	Krebs-Kompass			bemängelt das Fehlen einer zentralen Informationsstelle zu AA und eröffnet Portal mit Links zu Risikobewertungen, Verbrauchertipps und einzelnen Analyseergebnissen	(VKOG, 2002)
216	13.12. 2002	NFCA			schätzt das Krebsrisiko durch AA auf 7 Fälle von 10.000 Einwohnern, davon 2 Fälle durch Kaffeekonsum (für Vieltrinker 4 bis 5 Fälle)	(NFCA, 2002 b)
217	13.12. 2002	NFCA			schätzt die Gefahr durch AA in Babynahrung auf 0,3 µg/kg bw/d und wegen der kurzen Expositionsdauer als nicht erheblich ein und hält Kleinkinder nicht für besonders vulnerabel gegenüber einer AA-Exposition	(NFCA, 2002 f)
218	16.12. 2002	BfR			stellt Ergebnisse des Proficiency-Tests vor: Konzentrationen von bis zu 10 µg AA sind nachweisbar, aber Methoden müssen verbessert werden, um auch niedriger belastete Lebensmittel sicher analysieren zu können	(BfR, 2002 e)
219	16.12. 2002	CMA			gibt aufgrund von Forschungsergebnissen der BAGKF Tipps für die Weihnachtsbäckerei	(CMA, 2002)
220	18.12. 2002	BMVEL			fragt bei EU-Landwirtschaftsministerkonferenz nach EU-weiter Strategie zu AA	(EC, 2002)
221	18.12. 2002	BAG			lässt 27 Personen ihr Essverhalten protokollieren, analysiert Proben der verzehrten Speisen, ermittelt eine Exposition von 0,28 µg/kg bw/d, hält 0,46 µg/kg bw/d für realistisch sowie Kaffee für wichtige Expositionsquelle	(BAG, 2002 i)
222	18.12. 2002	FPS			gibt Ergebnisse der Untersuchungen von belgischen Lebensmitteln bekannt und fordert Verbraucher zu abwechslungsreicher Ernährung auf	(FPS, 2002 b)
223	18.12. 2002	NFCA			veröffentlicht neue Analyseergebnisse zu AA in Kaffee und Kindernahrung	(NFCA, 2002 g)
224	18.12. 2002	Becalski et al.			analysieren 30 Lebensmittelproben, die unter verschiedenen Bedingungen erhitzt wurden, und finden zwischen 14 und 3.700 µg AA pro kg	(Becalski et al., 2003)
225	19.12. 2002	Bundesregierung			konstatiert weiterhin viel Forschungsbedarf, sieht in der Veröffentlichung der NRW-Untersuchungsergebnisse Möglichkeit der "ersten Orientierung" für Verbraucher	(Bundestag, 2003 a)
226	19.12. 2002	BfR			verkündet, dass AA nun sicher nachweisbar sei, eine Verfeinerung der Nachweismethoden jedoch angestrebt werde	(BfR, 2002 f)
227	19.12. 2002	aid			empfiehlt Eltern, "ausschließlich auf gering belastete Babynahrung zurückzugreifen", nachdem das BfR auf das Vorkommen von AA in Babynahrung hingewiesen hatte	(aid, 2002 k)
228	19.12. 2002	BAG			gibt bekannt, dass Studie zur AA-Aufnahme online zugänglich ist, und berichtet, dass auch Lebensmittel mit geringen AA-Gehalten bedeutend für die Exposition sein können	(BAG, 2002 j)
229	19.12. 2002	FSA			erstellt Update der Zusammenfassung der Aktivitäten zu AA	(Matthews, 2003 b)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
230	20.12. 2002	Künast			verkündet, dass Bund und Länder sich auf konkrete Vorschriften geeinigt hätten; in der Gastronomie dürfen Pommes frites nur noch bei höchstens 175 °C frittiert und bei der Knäckebrotherstellung keine Brotkrumen auf die Oberfläche mehr gestreut werden	(dpa, 2002)
231	20.12. 2002	VWA			berichtet dem Minister, dass weiterhin erheblicher Forschungsbedarf bestehe, und rät, die Empfehlung zu einer ausgewogenen Ernährung beizubehalten	(VWA, 2002 d)
232	24.12. 2002	Paulsson et al.			zeigen an Ratten und Mäusen, dass GA der dominierende Faktor im Zusammenhang mit der Genotoxizität von AA ist	(Paulsson et al., 2003 a)
233	31.12. 2002	LGL Bayern			stellt fest, dass große Lebensmittelhersteller über AA-Problematik besser informiert seien als kleine und teilweise selbst Versuche zu Änderungen der Rezepturen gestartet hätten	(LGL, 2003 a)
234	31.12. 2002	LGL Bayern			hat im Jahr 2002 262 Proben untersucht und misst höchste Konzentrationen in Chips, Lebkuchen, Kräckern und Kartoffelpuffern, während der Median für Knäckebrot bei 5 µg/kg liegt	(LGL, 2003 a)
235	31.12. 2002	SUA Hessen			hat im Jahr 2002 254 Proben mit einer Nachweisgrenze von 10 µg/kg untersucht	(SUA Hessen, 2003)
236	31.12. 2002	LAVES			verzeichnet im Jahr 2002 die meisten Signalwertüberschreitungen bei Weihnachtsgebäck und Knäckebrot	(LAVES, 2003 a)
237	31.12. 2002	TLLV			hat in 2002 28 Lebensmittelproben auf AA untersucht und kündigt an, den Umfang der Untersuchungen in 2003 auszuweiten	(TLLV, 2003)
238	31.12. 2002	LUA Sachsen			hat in 2002 267 Proben auf AA untersucht; 93 Proben ließen sich den vom BVL definierten Produktkategorien zuordnen, davon überschritten 12,9 % den Signalwert	(LUA Sachsen, 2003)
239	31.12. 2002	MLR BW			hat seit Mai 587 Lebensmittelproben untersuchen lassen und fand die höchsten Gehalte und die meisten Signalwertüberschreitungen bei Kartoffelprodukten	(MLR BW, 2003 a)
240	31.12. 2002	MLR BW			weist darauf hin, dass bei einer Frittiertemperatur von maximal 175 °C sich nicht nur weniger AA in Pommes bildet, sondern auch das Frittierfett länger haltbar bleibt	(MLR BW, 2003 a)
241	31.12. 2002	KLZH			bezeichnet AA als "die wichtigste gesundheitliche Einzelsubstanz, die in den letzten 50 Jahren als Inhaltsstoff in Lebensmitteln identifiziert werden konnte"	(KLZH, 2003 a)
242	31.12. 2002	Eikmann	Herr		kritisieren das BfR, weil es die Verzehrsgewohnheiten Jugendlicher lediglich per Befragung erhebt, obwohl die Messung der Hämoglobin-AA-Addukt-Gehalte im Blut wesentlich aussagekräftiger wäre	(Eikmann/Herr, 2002)
243	31.12. 2002	Schettgen et al.			bestimmen die AA-Belastung von 72 Personen durch Messung des Hämoglobin-Adduktes und ermitteln für Nichtraucher eine durchschnittliche Aufnahme von 0,85 µg AA pro kg Körpergewicht und Tag	(Schettgen et al., 2002 b)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
244	31.12. 2002	Gutsche et al.			belegen die Zuverlässigkeit von zwei Verfahren zum Nachweis von AA und können nach der Untersuchung von 279 Lebensmittelproben die schwedischen Ergebnisse bestätigen; AA-Gehalte schwanken bei gleichen Produkten, Pommes sollten nicht zu dunkel sein	(Gutsche et al., 2002)
245	31.12. 2002	Ahn et al.			bestätigen den Fund von AA in Lebensmitteln mit Hilfe von zwei neu entwickelten Analyseverfahren	(Ahn et al., 2002)
246	31.12. 2002	Samuelson			berichtet, dass schwedische Chipshersteller die AA-Konzentrationen in ihren Produkten durch eine Verringerung der Frittiertemperaturen bereits um 75 % reduziert haben	(Samuelson, 2002)
247	31.12. 2002	Lingnert et al.			stellen fest, dass zuverlässige Analysemethoden verfügbar, die Bildungsweise und ihre kausalen Verknüpfungen mit Zubereitungsverfahren aber weiter zu erforschen seien	(Lingnert et al., 2002)
248	31.12. 2002	Nemoto et al.			zeigen Methode, mit der AA-Konzentrationen in Lebensmitteln in Spuren bis zu 9 µg/kg nachgewiesen werden können	(Nemoto et al., 2002)
249	01.01. 2003	Inoue et al.			beschreiben LC/MS-Methode zur Bestimmung von AA in Lebensmitteln	(Inoue et al., 2003)
250	02.01. 2003	Ökotest			findet beim Test von Nuss-Nougat-Cremes erhöhte AA-Gehalte in zwei Bio-Produkten	(Hansen, 2003)
251	06.01. 2003	BDSI			weist darauf hin, dass Nuss-Nougat-Cremes laut Ökotest kaum AA enthalten und ohne Bedenken verzehrt werden können	(BDSI, 2003 a)
252	08.01. 2003	FDA			empfiehlt, Verbraucher sollen nicht überreagieren, sondern ihre Nahrung ausreichend garen und auch weiterhin Cerealien und Vollkornprodukte verzehren	(Bren, 2003)
253	13.01. 2003	BLL			gibt einen Überblick über Aktivitäten im Zusammenhang mit AA, meldet bis zu 25 %-ige Reduktion in einzelnen Kekssorten und weist auf umfangreiche Investitionen der Chips-Hersteller hin	(BLL, 2003 a)
254	13.01. 2003	Mucci et al.			finden keinen positiven Zusammenhang zwischen der Aufnahme von AA und der Entstehung von Krebs an Dickdarm, Niere oder Blase und stellen für stark Exponierte 40 % weniger Fälle von Dickdarmkrebs fest	(Mucci et al., 2003 b)
255	14.01. 2003	CBC			bezeichnet deutsche Behörden und Hersteller als vorbildlich im Umgang mit AA	(Mesley et al., 2003 b)
256	14.01. 2003	Sörgel et al.			weisen AA in Muttermilch und in der Plazenta nach, empfehlen Schwangeren und stillenden Müttern, AA-haltige Speisen zu vermeiden, und vermuten erhebliche intersubjektive Unterschiede bei der Verstoffwechslung von AA	(Sörgel et al., 2002)
257	22.01. 2003	ProSieben			Magazin Galileo präsentiert "zwölf Regeln für die Küche"	(ProSieben, 2003)
258	23.01. 2003	Stiftung Warentest			berichtet über Kontrollen des MUNLV NRW im Dezember in "Imbissbuden: Zu heiße Fritteusen"	(StiWa, 2003 a)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
259	23.01. 2003	Stiftung Waren-test			findet beim Pommes-Test nur bei einem Viertel sehr geringe AA-Konzentrationen, kritisiert Zubereitungsempfehlungen der Hersteller als "mangelhaft" und gibt den Verbrauchern Tipps für die Zubereitung	(StiWa, 2003 b)
260	23.01. 2003	Stiftung Waren-test			informiert über AA und gibt Tipps für die Zubereitung von Bratkartoffeln und das Backen von Brot und Plätzchen	(StiWa, 2003 c)
261	25.01. 2003	BMVEL			gibt bekannt, dass Hersteller einheitliche Zubereitungsempfehlungen auf Pommes-Verpackungen abdrucken werden	(BMVEL, 2003)
262	27.01. 2003	Ausschuss VEL			hält Anhörung zu AA ab	(Ausschuss VEL, 2003)
263	27.01. 2003	CDU-/ CSU-Fraktion			fordert die rasche Genehmigung von Mitteln für das Verbund-Forschungsprojekt	(CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2003 a)
264	28.01. 2003	NFCA			ändert nach Mucci-Studie bisherige Risikoeinschätzung nicht und fordert stark exponierte Verbraucher weiter zur Reduktion des Konsums AA-haltiger Lebensmittel auf	(NFCA, 2003)
265	28.01. 2003	CSPI			kritisiert Studie von Mucci et al., da Krebsarten untersucht worden seien, die in Tierversuchen im Zusammenhang mit AA ohnehin nicht aufgetreten seien	(CSPI, 2003 a)
266	28.01. 2003	Euro-monitor			berichtet, dass AA deutlich seltener Gegenstand in den US-Medien war als in Deutschland, bezweifelt jedoch einen starken Rückgang der Umsätze mit Kartoffelchips in DE, da große Handelsketten dies nicht bestätigen können	(Benkouider, 2003)
267	30.01. 2003	BfR			weist darauf hin, dass bisher keine epidemiologische Studie ausreichend groß ist, um einen Zusammenhang zwischen AA und Krebsentstehung nachzuweisen, und behält bisherige Einschätzung bei	(BfR, 2003 c)
268	31.01. 2003	BVL			ermittelt Resultate der 2. Signalwertberechnung: Gesunkene AA-Gehalte in Mürbeteig-Backwaren, Kartoffelchips, Pommes und Spekulatius	(BVL, 2008 c)
269	31.01. 2003	FSA			hat Mucci-Studie zur Kenntnis genommen, hält aber weitere Forschung für notwendig	(FSA, 2003 a)
270	31.01. 2003	KLZH			veröffentlicht Tipps zur Zubereitung von Pommes frites	(KLZH/Hotelfachschule, 2003)
271	31.01. 2003	BLL			wertet Minimierungskonzept als erfolgreich, den Signalwert als unerheblich für Verzehrsfähigkeit und die Veröffentlichung von Messergebnissen einzelner Produkte als "Verbrauchertäuschung"	(BLL, 2003 b)
272	01.02. 2003	Shaw et al.			errechnen aus den Daten des New Zealand National Nutrition Survey eine maximale AA-Aufnahme von 0,3 µg pro kg Körpergewicht und schließen auf sehr geringes Krebsrisiko	(Shaw/ Thomson, 2003)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
273	01.02. 2003	Sharp			weist auf bislang bestehende Uneinigkeit in Einschätzungen bezüglich der Gefährlichkeit durch AA hin und damit verbunden auf Schwierigkeiten, Empfehlungen für Verbraucher zu kommunizieren	(Sharp, 2003 a)
274	01.02. 2003	Stern			berichtet über Polis-Umfrage, wonach 15 % der Deutschen wegen AA ihr Essverhalten verändert haben, 67 % sich nicht für das Thema interessieren	(o. V., 2003 a)
275	05.02. 2003	Bundesregierung			hält die Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung mit Blick auf die AA-Problematik für ausreichend mit Expertenwissen und Apparaturen ausgestattet	(Bundestag, 2003 b)
276	06.02. 2003	aid			bezeichnet Mucci-Studie als "unwissenschaftlich"	(aid, 2003 a)
277	06.02. 2003	aid			begründet gesunkene AA-Gehalte in Pommes in der 2. Signalwertberechnung: In Imbissbuden wurde die Frittiertemperatur gesenkt und seit September wurden Kartoffeln der neuen Ernte verwendet, die erst wenig Asparagin gebildet hatten	(aid, 2003 b)
278	06.02. 2003	aid			meldet, dass sich Hersteller auf einheitliche Angabe von Backtemperaturen auf den Verpackungen von Pommes Frites geeinigt haben	(aid, 2003 c)
279	11.02. 2003	RAe Freshfields/ Bruckhaus/Deringer			empfehlen Herstellern zu dokumentieren, dass sie dem Stand der Wissenschaft folgen, um Regressansprüche zu vermeiden, und erwarten die Einführung von Grenzwerten	(Freshfields Bruckhaus Deringer, 2003 a)
280	11.02. 2003	Yaylayan et al.			beschreiben am Modell, dass Asparagin nur zusammen mit Zuckern zur Bildung von AA führt	(Yaylayan et al., 2003)
281	20.02. 2003	BMVEL			erläutert, dass Änderung der Zubereitungsempfehlungen auf Pommes-Verpackungen auf Forschung der BAGKF zurückgeht	(Senat BFA, 2003)
282	20.02. 2003	FSA			fasst erneut Aktivitäten zu AA zusammen und zählt 80 Forschungsprojekte weltweit	(Matthews, 2003 c); (Matthews, 2003 b)
283	21.02. 2003	BfR			schätzt, dass ein Bundesbürger im Durchschnitt 0,5 µg AA/kg bw/d durch die Nahrung aufnimmt, wobei die Exposition von Kindern 2- bis 3-mal höher sein könne, und sieht keine Gefahren für Schwangere und Neugeborene	(BfR, 2003 d)
284	21.02. 2003	AFSSA			wertet Mucci-Studie als Beleg dafür, dass die Extrapolation von Ergebnissen aus Tierversuchen auf den Menschen problematisch sei, veröffentlicht AA-Gehalte französischer Lebensmittel und fordert zu ausgewogener Ernährung auf	(AFSSA, 2003 b)
285	24.02. 2003	FDA			schätzt Exposition der gesamten Bevölkerung auf 0,37 µg/kg bw/d, von 2- bis 5-jährigen Kindern auf 0,78 bis 1,26 µg/kg bw/d	(Robie/DiNovi, 2003)
286	24.02. 2003	FDA			legt 2. Version des "Draft Action Plan" vor, in der aktuelle Entwicklungen und Stellungnahmen aus der öffentlichen Sitzung vom 30.09.2002 berücksichtigt wurden	(FDA, 2003)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
287	24.02. 2003	Leitz-mann			rät zur Verringerung des Konsums der betroffenen Lebensmittel, jedoch trotz des Ökotest-Ergebnisses weiterhin zum Verzehr biologischer Lebensmittel	(Für Sie, 2003 a)
288	25.02. 2003	BfR			nimmt ausführlich Stellung zur Studie von Mucci et al. und bekräftigt: "bisherige Risikobewertung bleibt bestehen"	(BfR, 2003 a)
289	25.02. 2003	FDA			stellt Questions and Answers zu AA online und empfiehlt ausgewogene Ernährung	(FDA, 2008)
290	26.02. 2003	food-watch			ermittelt im 1. Kartoffelchips-Test, dass 6 von 7 Sorten stärker belastet sind als im Juli 2002 und dass 9 von 20 Proben über dem Signalwert von 1.000 µg/kg liegen	(foodwatch, 2003 a)
291	28.02. 2003	EU KOM			stellt die "Acrylamide Information Base" online, die 98 Projekte in 10 Forschungsbereichen umfasst	(Slayne, 2004)
292	28.02. 2003	LCI			berichtet, dass es AA bis zu einer Schwelle von 10 µg pro kg Lebensmittel nachweisen könne und am Proficiency-Test des BfR teilgenommen habe	(LCI, 2003 a)
293	28.02. 2003	Fennell et al.			erkennen bei Ratten, dass NMA im Organismus dieselben Metaboliten ergibt wie AA, allerdings in geringerem Ausmaß, so dass auf eine höhere Toxizität von AA geschlossen werden kann	(Fennell et al., 2003)
294	28.02. 2003	Schett-gen et al.			schätzen nach Biomarker-Untersuchung von 72 Probanden die tägliche AA-Belastung auf 60 µg/75 kg bw und das Krebsrisiko auf zwischen 6 pro 100.000 und 3,6 pro 10.000 Menschen	(Schettgen et al., 2003)
295	28.02. 2003	Tyl/ Fried-man, M. A.			stellen fest, dass sich nach der Gabe von AA an Ratten Morphologie und Bewegungsfähigkeit von Spermien verändern und die Jungen mit geringerem Geburtsgewicht zur Welt kommen	(Tyl/Friedman, 2003)
296	01.03. 2003	Stadt Duisburg			beteiligt sich mit 20 % an der Anschaffung eines LC-MS-MS-Geräts für 261.000 Euro	(Stadt Duisburg, 2004)
297	01.03. 2003	Ono et al.			untersuchen AA-Gehalte in japanischen Lebensmitteln und finden in Chips und Kartoffelsnacks die höchsten Konzentrationen	(Ono et al., 2003)
298	03.03. 2003	foodnavi gator			meldet, dass Behörden weltweit Entwarnung gegeben hätten, und plädiert für ausgewogene Ernährung bis neue Forschungsergebnisse vorliegen	(o. V., 2003 b)
299	03.03. 2003	Ökotest			findet in 19 nach Herstellerangaben gebackenen Tiefkühlpizzen mit Salami AA-Konzentrationen von bis zu 14 µg pro Pizza	(Lebherz, 2003)
300	03.03. 2003	Abrams-son-Zetter-berg			hat verschiedene Dosen AA an Mäuse verabreicht und stellt bereits bei niedrigsten Dosen Veränderungen an den Zellkernen fest, deren Häufigkeit mit größerer Dosis mit linearer Tendenz ansteigt	(Abramsson-Zetterberg, 2003)
301	06.03. 2003	ILSI			setzt Task Force ein zur Erarbeitung einer Vorgehensweise für die Risikobewertung	(EC, 2005 a)
302	11.03. 2003	NieKE			veranstaltet das "Themenforum 'Acrylamid'" zur Information von Lebensmittelherstellern	(NieKE, 2003)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
303	12.03. 2003	Jezussek/ Schieberle			entwickeln Analysemethode in Form einer Ein-Schritt-Prozedur (LC/MS)	(Jezussek/ Schieberle, 2003)
304	13.03. 2003	CDU-/ CSU-Fraktion			kritisiert anhand des AA-Falls, dass Reorganisation der Institutionen im gesundheitlichen Verbraucherschutz in DE zu "Doppelzuständigkeiten und mehr Schwerfälligkeit geführt" habe	(CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2003 b)
305	14.03. 2003	GMA			führt Umfrage durch: In UK hatten 2002 7 von 10, in 2003 8 von 10 Befragten noch nichts von AA gehört	(o. V., 2003 c)
306	15.03. 2003	SFA			feiert beim Jahrestreffen SNAXPO den 150. Geburtstag der Kartoffelchips und sieht die AA-"Problematik bisher eher im Hintergrund"	(US Potato Board, 2003); (Dörflinger, 2003)
307	16.03. 2003	FAO	WHO		veranstaltet in Tansania halbtägiges Seminar zu AA in Lebensmitteln, in dem EU, FDA und JIFSAN einen Überblick über ihre Aktivitäten geben	(FAO, 2003 b)
308	21.03. 2003	CCFAC			beauftragt UK und USA, gemeinsam mit anderen Staaten ein Diskussionspapier zu AA zu erstellen, und schlägt AA mit hoher Priorität zur Bewertung durch JECFA vor	(FAO/WHO, 2003)
309	21.03. 2003	EWW			zeigt an, dass P & G mit Pringles gegen Prop 65 verstößt	(EWW, 2003 a)
310	21.03. 2003	EWW			zeigt an, dass Wendy's International Inc. aufgrund der AA-Gehalte in Pommes gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2003 b)
311	21.03. 2003	EWW			zeigt an, dass KFC of America aufgrund der AA-Gehalte in Pommes gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2003 c)
312	21.03. 2003	EWW			zeigt an, dass Frito-Lay, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in Frito Brand Chips, Cheetos Brand Snacks und Tostitos Brand Tortilla Chips gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2003 d)
313	26.03. 2003	Pedersen/ Olsson			weisen nach lang andauernder Extraktion höhere AA-Konzentrationen in Proben nach und vermuten, dass die Extraktion schwieriger ist als bisher angenommen	(Pedersen/ Olsson, 2003)
314	28.03. 2003	EFSA	CIAA		richten Workshop aus, in dem sich Experten auf 5 "main areas of concern" für die weitere Forschung sowie den passwortgeschützten Austausch über bestimmte Themen einigen	(FSA/VWA, 2003)
315	30.03. 2003	Kirman et al.			entwickeln biokinetisches Modell, um die interne Exposition von AA und GA zu beschreiben	(Kirman et al., 2003)
316	31.03. 2003	FDA			veröffentlicht AA-Gehalte einzelner Produkte	(FDA/CFSAN, 2006)
317	31.03. 2003	Haase et al.			finden heraus, dass die AA-Konzentrationen in Kartoffelchips vor allem durch die Auswahl der Kartoffelsorte sowie durch Faktoren im Herstellungsprozess vermindert werden können, wie Blanchieren und Verminderung der Frittiertemperatur	(Haase et al., 2003 a)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
318	31.03. 2003	Franke et al.			können aus der Relation von Anlage, Rohstoff, Produktion, Produktqualität Aussagen zu den AA-Gehalten in Pommes ableiten und halten für deren Reduzierung eine Kombination von Maßnahmen für erforderlich	(Franke et al., 2003)
319	31.03. 2003	Tateo/ Bononi			beschreiben neue Methode zur Bestimmung von AA in Lebensmitteln, die zur Vereinfachung der Analyse beitragen soll	(Tateo/Bononi, 2003)
320	04.04. 2003	EWW			zeigt an, dass General Mills, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in verschiedenen Cerealien gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2003 e)
321	04.04. 2003	EWW			zeigt an, dass Kellogg Company aufgrund der AA-Gehalte in Cerealien gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2003 f)
322	04.04. 2003	EWW			zeigt an, dass Kraft Foods, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in Cerealien gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2003 g)
323	08.04. 2003	Bundes-regierung			berichtet, dass E 900 als Zusatz in Frittierölen nicht im Zusammenhang mit AA-Entstehung stehe und ein Verbot nicht erforderlich sei	(Bundestag, 2003 c)
324	09.04. 2003	JIFSAN			veröffentlicht 1. Bericht zum Stand des Acryl-amide Infonets, 43 Projekte sind gelistet	(JIFSAN, 2003 a)
325	09.04. 2003	FSA			Summary of Known Activities (Update)	(Matthews, 2003 a)
326	09.04. 2003	BAG			will Empfehlungen für RM-Maßnahmen und für den häuslichen Bereich nur "auf Grundlage einer soliden Risikoanalyse" abgeben	(Amadò/ Hübner, 2003)
327	15.04. 2003	MLR BW			hat seit Jahresbeginn 59 Kontrollen bei Zube-reitern von Pommes frites durchgeführt: Nur in einem Fall lag AA-Konzentration über dem Signalwert	(MLR BW, 2003 b)
328	16.04. 2003	BfR			zieht Fazit nach 1 Jahr AA: Weiterhin sind "er-hebliche Anstrengungen nötig, um das aus Lebensmitteln resultierende Verbraucherrisiko zu minimieren."	(BfR, 2003 e)
329	17.04. 2003	VZ HH			verzeichnet monatlich noch etwa 7.000 Zugriffe zu AA auf ihrer Website - nach 28.000 pro Monat im Sommer 2002	(Okada, 2003)
330	22.04. 2003	food-watch			fordert von der deutschen Bundesregierung Veröffentlichung von Messergebnissen sowie Einführung von Vorschriften für "gute Herstel-lungspraxis", die an den niedrigsten Messwer-ten ausgerichtet und ständig verbessert werden sollen	(foodwatch, 2003 b)
331	23.04. 2003	BMVEL			meldet Rückgang der AA-Gehalte in Pommes und Chips in DE	(o. V., 2003 d)
332	25.04. 2003	foodna-vigator			sieht anlässlich des Jahrestages der PK das BfR als wegweisend, weil es weitere Forschung fordere, bevor Schlussfolgerungen gezogen werden könnten	(o. V., 2003 e)
333	28.04. 2003	IRMM			veranstaltet Workshop zur Analytik mit dem Ergebnis, dass aus den bisher vorliegenden 1.600 Daten noch keine Reduzierung von AA-Konzentrationen erkennbar sei und kritisiert unsystematisches Vorgehen bei der Entwick-lung von Analyseverfahren	(IRMM, 2008); (Wenzl et al., 2003 a)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
334	30.04. 2003	aid			weist auf weiterhin ungeklärte Fragen im Zusammenhang mit AA hin	(aid, 2003 d)
335	30.04. 2003	LGL Bayern			stellt im Jahresbericht 2002 fest, dass das Interesse an AA im Zusammenhang mit der Weihnachtsbäckerei sehr stark war, nach der Berichterstattung über Mucci-Studie "verebbte das Interesse an der Thematik dann überraschend schnell"	(LGL, 2003 a)
336	30.04. 2003	FEI			startet Forschungsprojekt "Entwicklung von neuen Prozesstechniken zur Vermeidung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln" als Kooperation von Lebensmittelherstellern mit öffentlichen und wissenschaftlichen Einrichtungen	(ILU, 2003 a)
337	30.04. 2003	Takatsuki et al.			beschreiben LC/MS-Methode zur Bestimmung von AA in Lebensmitteln und deren Anwendung auf verschiedene Proben	(Takatsuki et al., 2003)
338	01.05. 2003	Noti et al.			zeigen für Kartoffeln, dass AA-Gehalte von Lagerungsbedingungen abhängig sind und nach anfänglich zu kühler Lagerung bei längerer Verwahrung bei höheren Temperaturen wieder sinken	(Noti et al., 2003)
339	01.05. 2003	LoPachin et al.			untersuchen toxikologische Wirkung von AA an Ratten und stellen Degeneration der Nervenenden fest	(LoPachin et al., 2003)
340	06.05. 2003	Stadler			hält AA-Bildung durch Acrolein oder Acrylsäure für möglich, die Umsetzung von Reduktionsverfahren allerdings für problematisch, ohne die positiven Effekte aus der Maillard-Reaktion zu vermindern und damit die Produktbeschaffenheit zu verändern	(Stadler, 2003)
341	08.05. 2003	CFA			beschäftigt sich bei der 26th Annual National Food Policy Conference mit aktuellen Erkenntnissen zur Gefahr durch AA	(CFA, 2003)
342	08.05. 2003	LGL Bayern			kündigt Forschungsprojekt mit Ipasum zur Belastung der bayerischen Bevölkerung durch aromatische Amine und AA an	(LGL, 2003 b)
343	12.05. 2003	OEHHA			veranstaltet Workshop zu Möglichkeiten der Regulierung von AA in Lebensmitteln	(OEHHA, 2003)
344	12.05. 2003	LGL Bayern	IPA-SUM		starten Projekt zur Untersuchung von Blut und Urin von 1000 bayerischen Bürgern zur Ermittlung der Belastung durch aromatische Amine und AA	(LGL, 2003 c)
345	13.05. 2003	Madle et al.			schätzen die durchschnittliche AA-Aufnahme auf 0,57 µg pro kg Körpergewicht und Tag und halten Anwendung des ALARA-Prinzips für geboten, da kein Schwellenwert ableitbar sei	(Madle et al., 2003)
346	14.05. 2003	EFSA			Advisory Forum's Meeting zur Vorbereitung der Stellungnahme vom 4. Juli 2003	(FSA, 2003 b)
347	16.05. 2003	FSA			Summary of Known Activities (letztes Update)	(Matthews, 2003 a)
348	16.05. 2003	food-watch			vermeldet als Ergebnis des 2. Chipstests, dass 5 von 22 Messwerten über dem Signalwert von 1.000 µg/kg liegen, 3 Produkte höhere AA-Konzentrationen aufweisen als im Februar und der höchste AA-Gehalt bei 4.500 µg/kg lag	(foodwatch, 2003 c)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
349	23.05. 2003	LAVES			kündigt an, 40 Proben von Lebensmitteln auf AA zu untersuchen, die Verbraucher einschicken können, um einen Überblick über die AA-Belastung aufgrund heimischer Zubereitung zu bekommen	(LAVES, 2003 b)
350	29.05. 2003	Stiftung Warentest			gibt "keine Entwarnung" nach Bestätigung der bisherigen Befunde zu Genotoxizität und Kanzerogenität von AA im Expertengespräch	(StiWa, 2003 d)
351	31.05. 2003	Biedermann et al.			finden heraus, dass in der HPLC-MS/MS-Analyse 2-Pyrrolidinon ein Peak nach AA ist	(Biedermann et al., 2003)
352	04.06. 2003	CSPI			fordert die FDA zur Einführung von Grenzwerten auf	(CSPI, 2003 c); (CSPI, 2003 b)
353	04.06. 2003	Jung et al.			finden heraus, dass die Beigabe von Zitronensäure zu einer Reduktion der AA-Konzentration in Kartoffelprodukten und Mais-Chips um mehr als 70 % führt	(Jung et al., 2003)
354	10.06. 2003	Yasuhara et al.			entdecken, dass die Entstehung von AA durch Carbonylverbindungen während der Bräunungsreaktion begünstigt wird	(Yasuhara et al., 2003)
355	12.06. 2003	Dybing/ Sanner			errechnen für norwegische Männer und Frauen eine durchschnittliche Exposition von 0,49 bzw. 0,46 µg pro kg Körpergewicht und schätzen das Krebsrisiko auf 6 von 10.000 Einwohnern	(Dybing/Sanner, 2003)
356	16.06. 2003	Riediker/ Stadler			entwickeln Analysemethode zur Bestimmung von AA in Gebäck und Frühstückscerealien mit einer Nachweisgrenze von 15 bzw. 20 µg pro kg	(Riediker/ Stadler, 2003)
357	18.06. 2003	aid			weist auf TV-Beitrag über "Pommes-Panik" hin, in dem über eine "Aufregungskultur" berichtet werde, "bei der Politik, Wissenschaft und Medien überraschend gut zusammenarbeiten"	(aid, 2003 e)
358	18.06. 2003	SWR			sendet Reportage über Widersprüche bei der Kommunikation über AA, z. B. brauche man einerseits das Essverhalten nicht zu ändern, andererseits werde ein enormer Aufwand in die Wege geleitet, um mehr über AA zu erfahren	(o. V., 2003 f)
359	18.06. 2003	Noort et al.			schlagen Albumin-AA-Addukte als Biomarker für die Exposition vor	(Noort et al., 2003)
360	18.06. 2003	Granath/ Törnqvist			halten experimentelle Studien für erforderlich, um die Risikobewertung für AA zu verbessern, und schätzen, dass 1 % aller Krebsfälle durch AA verursacht sein könnten	(Granath/ Törnqvist, 2003)
361	20.06. 2003	Schömig	Sörgel	Fuhr	sehen keinen Anlass zur Entwarnung und kündigen Ergebnisse aus einer klinischen Studie zur AA-Aufnahme an	(Uni Köln, 2003)
362	23.06. 2003	Besaratinia/ Pfeifer			finden schwache, aber eindeutig mutagene Wirkung von AA in Mäusezellen	(Besaratinia/ Pfeifer, 2003)
363	24.06. 2003	Retsch GmbH			entwickelt Testverfahren zur Bestimmung von AA-Konzentrationen in fetten und entfetteten Lebensmitteln	(o. V., 2003 g)
364	26.06. 2003	CSPI			fordert die FDA auf, die Gehalte von AA in Kindernahrung zu überprüfen	(CSPI, 2003 d)
365	28.06. 2003	Zyzak et al.			berichten über AA-Entstehung als Folge einer Reaktion mit 3-Aminoproprionsäuren	(Zyzak et al., 2003)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
366	28.06. 2003	Chuda et al.			finden in Chips, die aus Kartoffelknollen hergestellt wurden, die bei 20 °C gelagert werden, 10-mal weniger AA als in solchen, die bei 2 °C gelagert wurden und stellen außerdem Zusammenhang zwischen AA und dem Zuckergehalt in den Kartoffeln fest	(Chuda et al., 2003)
367	30.06. 2003	BDSI			lobt nach SNAXPO 2003, dass von US-Behörden das Thema AA "ernst genommen" und nicht "ideologisch-hysterisch" angegangen werde, wie in DE und stellt fest, dass bei dortigen Chips-Herstellern die "Problematik bisher eher im Hintergrund" stünde	(Dörflinger, 2003)
368	30.06. 2003	Haase et al.			finden heraus, dass der Zuckergehalt im Mehl von dessen Ausmahlungsgrad abhängt und damit AA-Gehalte in Backwaren beeinflusst, und plädieren dafür, die Wechselwirkungen einzelner Maßnahmen zur Reduktion zu untersuchen	(Haase et al., 2003 b)
369	30.06. 2003	Haase et al.			stellen starken Zusammenhang zwischen der Kartoffelsorte, dem Anbauort (Bodenstruktur, Mikroklima) und AA-Gehalten in Chips fest, halten konkrete Sortenempfehlungen aber noch nicht für möglich	(Haase et al., 2003 c)
370	01.07. 2003	LAVES			zieht positives Fazit nach Verbraucheraktion "Acrylamid - goldgelb statt verkohlt": Nur eine der von Verbrauchern eingeschickten Proben überschritt den Signalwert	(LAVES, 2003 c)
371	01.07. 2003	Pelucchi et al.			finden keinen positiven Zusammenhang zwischen Verzehr von gebratenen und gebackenen Kartoffeln und Krebsrisiko, auch nicht in Verbindung mit Kaffeeverzehr, Alter, Geschlecht, Alkohol- und Tabakkonsum, aber inversen Zusammenhang für Dickdarm	(Pelucchi et al., 2003)
372	03.07. 2003	FSA			schlägt vor, dass EFSA die Forschung zu AA Europa-weit koordinieren solle	(FSA, 2003 c)
373	04.07. 2003	EFSA			plant weiteres Vorgehen im Zusammenhang mit AA: Internationale Konferenz in 2004, Zeitplan für Neubewertung von AA, Koordination weiterer Forschungsaktivitäten	(VWA, 2003 a)
374	07.07. 2003	BAG			beklagt unrealistische Risikowahrnehmung, denn falsche Ernährungsgewohnheiten und mangelnde Hygiene seien "die wirklichen Risiken im Lebensmittelbereich"	(BAG, 2003 a)
375	08.07. 2003	BfR			hält Studie von Pelucchi et al. für den Untersuchungszweck nicht geeignet und die bisherige Risikobewertung von AA in Lebensmitteln aufrecht	(BfR, 2003 b)
376	08.07. 2003	JIFSAN			veröffentlicht 2. Bericht zum Stand des Acrylamide Infonets; 114 Projekte sind gelistet	(JIFSAN, 2003 b)
377	09.07. 2003	VWA			betont, dass AA schon seit Generationen im Essen enthalten sei, die Risikobewertung nur auf Indizien beruht und rät dem Minister, bisherige Ernährungsempfehlungen beizubehalten	(VWA, 2003 b)
378	11.07. 2003	Paulsson et al.			entwickeln ein Analyseverfahren, um GA-HB-Addukte zu bestimmen	(Paulsson et al., 2003 b)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
379	12.07. 2003	IFT			veranstaltet beim Jahrestreffen ein Symposium zu "Acrylamide in food(s): Chemistry, toxicology, and regulations"	(IFT, 2003)
380	14.07. 2003	Licea Pérez/ Osterman-Golkar			zeigen Anwendung einer GC/MS-Methode für den Nachweis von AA in Trinkwasser, Kaffee und Schnupftabak	(Licea Pérez/ Osterman-Golkar, 2003)
381	15.07. 2003	BfR			veröffentlicht Expositionsabschätzungen auf der Basis der NVS 1989 sowie selbst erhobene, nicht repräsentative Daten zur Exposition von Berliner Schülern und plädiert angesichts der AA-Exposition von Jugendlichen für Minimierung	(BfR, 2003 f)
382	15.07. 2003	Mosbach-Schulz et al.			ermitteln mittlere AA-Aufnahme von Berliner Jugendlichen in Höhe von 1,1 µg pro Tag und kg Körpergewicht und erkennen bei den erhobenen Verzehrsmengen keine gravierenden Abweichungen zur NVS von 1989	(Mosbach-Schulz et al., 2003)
383	17.07. 2003	aid			warnt, dass im Toast neben AA auch 3-MCPD enthalten ist und empfiehlt „Vergolden statt Verkohlen“	(aid, 2003 f)
384	17.07. 2003	Haunhorst			kritisiert nach Reorganisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, dass Überwachungsbehörden in Krisenfällen eigene Maßstäbe für ihr Handeln entwickeln müssten, da Risikobewertungen nur in Form von langfristig angelegten Studien erfolgten	(Haunhorst, 2007)
385	18.07. 2003	ILU			gibt bekannt, dass das FEI-Gemeinschaftsforschungsprojekt zur Entwicklung von Minimierungsstrategien im April gestartet ist	(ILU, 2003 a)
386	24.07. 2003	VZ HH			untersucht Kennzeichnung von Tiefkühl-Pommes: 50 % der Verpackungen sind ohne Zubereitungshinweise zur Verringerung der AA-Belastung	(VZ HH, 2003)
387	25.07. 2003	BfR			hält keine gesonderten Empfehlungen für Diabetiker für notwendig, da die Aktivität des Enzyms CYP2E1, das die Umwandlung zum schädlichen GA bewirkt, auch bei anderen Bevölkerungsgruppen aufgrund von Alkoholkonsum und Übergewicht erhöht sein könne	(BfR, 2003 g)
388	25.07. 2003	Sumner et al.			vergleichen Verstoffwechslung bei Ratten und Mäusen, denen AA oral, dermal, intraperitoneal, über Atemwege verabreicht wurde und stellen geringste Aufnahme durch dermale Exposition fest sowie nach Inhalation die größten Spezies-bedingten Unterschiede	(Sumner et al., 2003)
389	30.07. 2003	Amrein et al.			belegen, dass Klima und Art der Pflanze die Entstehung von reduzierenden Zuckern in Kartoffeln beeinflussen	(Amrein et al., 2003)
390	30.07. 2003	Friedman, M.			hält die neurotoxische Wirkung von AA für den Menschen für belegt, während weitere Risiken nur mit Hilfe von Tierversuchen aufgedeckt werden können	(Friedman, 2003)
391	31.07. 2003	IRMM			führt ersten EU-weit organisierten Proficiency-Test durch zur Testung von Knäckebrot und Butterkeksen mit 78 Labors aus 14 EU-Ländern und Kanada	(Wenzl et al., 2004 a)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
392	31.07. 2003	aid			berichtet über Verbraucherzentrale Hamburg, die bei 50 % der untersuchten Tiefkühl-Pommes keine Zubereitungshinweise zur Verringerung der AA-Belastung gefunden hat	(aid, 2003 g)
393	02.08. 2003	Grob et al.			bereiten aus Kartoffeln mit wenig reduzierenden Zuckern, die nicht unter 10 °C gelagert wurden, Pommes mit AA-Konzentrationen zwischen 40 und 70 µg/kg zu und empfehlen, Pommes bei weniger als 175 °C zu frittieren	(Grob et al., 2003)
394	04.08. 2003	Staat Kalifornien			plant Kennzeichnung von AA-haltigen Produkten	(o. V., 2003 h)
395	07.08. 2003	Svensson et al.			ermitteln durchschnittliche AA-Aufnahme von 35 µg AA in Schweden und halten Reduzierung für erforderlich	(Svensson et al., 2003)
396	07.08. 2003	Konings et al.			berechnen, dass die niederländische Bevölkerung durchschnittlich 0,48 µg AA pro kg Körpergewicht aufnimmt, Kinder sogar 1,04 µg und schätzen hieraus 5 bis 7 Krebsfälle pro 1 Mio. Einwohner und Jahr	(Konings et al., 2003)
397	13.08. 2003	foodwatch			findet beim 3. Test von Kartoffelchips geringere AA-Gehalte; erstmals werden in einer Probe weniger als 200 µg/kg gemessen, ein Viertel der Proben liegt über dem Signalwert von 1.000 µg/kg	(foodwatch, 2003 d)
398	18.08. 2003	Hagmar/ Törnqvist			kritisieren, dass mit der von Mucci ausgewerteten Fallzahl lediglich ein um den Faktor 2,4 erhöhtes Krebsrisiko hätte gezeigt werden können; weitere Mängel seien jedoch so gravierend, dass nur ein noch größerer Faktor hätte nachgewiesen werden können	(Hagmar/ Törnqvist, 2003)
399	18.08. 2003	Mucci et al.			fragen, wie weiter mit AA vorzugehen sei, da die verfügbaren wissenschaftlichen Methoden nicht ausreichten, um geringe Krebsrisiken festzustellen	(Mucci et al., 2003 a)
400	21.08. 2003	Lebensmittelzeitung			berichtet über mehr als 10 %-ige Umsatzeinbrüche bei Kartoffelchips in DE, von denen Intersnack besonders stark, P&G mit Pringles hingegen kaum betroffen seien	(o. V., 2003 i)
401	30.08. 2003	Gertz et al.			stellen fest, dass die AA-Konzentrationen in frittierten Kartoffelprodukten mit dem Anteil wasserlöslicher Stoffe im Frittieröl steigen	(Gertz et al., 2003)
402	31.08. 2003	RAe Freshfields/ Bruckhaus/Deringer			veröffentlichen aktualisierte Fassung des Überblicks für Hersteller, welche Maßnahmen im Zusammenhang mit AA durchgeführt wurden	(Freshfields Bruckhaus Deringer, 2003 b)
403	31.08. 2003	LCI			beschreibt seine Funktion im Zusammenhang mit AA für die Hersteller von Kartoffelchips, für die es "Informationen sammelt, Aktivitäten im Rahmen eines industriellen Minimierungskonzeptes koordiniert und Forschungsprojekte initiiert"	(LCI, 2003 b)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
404	31.08. 2003	Matthäus et al.			empfehlen die Einhaltung von Temperatur-obergrenzen bei der Zubereitung von Pommes, bis diese eine goldene Farbe haben, hingegen hätten weder Art noch Alter des verwendeten Fettes noch der Einsatz von E 900 (DMPS) Einfluss auf die AA-Entstehung	(Matthäus et al., 2003)
405	05.09. 2003	Pollien et al.			messen die Bildung von AA während der Erhitzungsprozedur in Echtzeit und finden umso mehr, je höher die Temperaturen sind	(Pollien et al., 2003)
406	10.09. 2003	BAG			startet Informationskampagne für Köche und Gastwirte zur Zubereitung von Pommes	(BAG, 2003 b)
407	10.09. 2003	LoPachin et al.			schließen aus Studien mit Ratten, dass der neurotoxische Wirkungsmechanismus von AA in seiner Bindung an die Protein-Thiol-Gruppen und der daraufhin verminderten Freisetzung von Neurotransmittern besteht	(LoPachin et al., 2004)
408	10.09. 2003	Biedermann-Brem et al.			schließen aus Versuchen zur AA-Entstehung in Rösti, dass sich diese aus Kartoffeln mit weniger als 0,2 mg reduzierende Zucker pro kg nicht herstellen lassen, 1 mg reduzierende Zucker hingegen zur Entstehung von mehr als 500 µg AA pro kg führen	(Biedermann-Brem et al., 2003)
409	12.09. 2003	Gamboa da Costa et al.			bestätigen den genotoxischen Mechanismus von AA, wobei die Adduktbildung bei Mäusen von der Dosis abhänge	(Gamboa da Costa et al., 2003)
410	16.09. 2003	Stadler et al.			zeigen, dass Acrylsäure einen wesentlichen Beitrag zur Bildung von AA zu leisten scheint	(Stadler et al., 2003)
411	18.09. 2003	CSPI			fordert die FDA auf, das OEHHA wegen des Vorgehens im Zusammenhang mit Prop 65 nicht unter Druck zu setzen	(CSPI, 2003 e)
412	28.09. 2003	Tritscher			betont das fehlende Wissen über die Dosis-Wirkungs-Beziehung und die kanzerogene Wirkweise von AA, was für eine quantitative Risikobewertung unerlässlich sei	(Tritscher, 2004)
413	30.09. 2003	Sharp			glaubt, dass die Mucci-Studie auf ein sehr großes Echo in der schwedischen Presse stieß, weil die Journalisten sich von der SNFA getäuscht fühlten - dabei hatten aus arbeitsmedizinischen Studien vergleichbare Resultate bereits vorgelegen	(Sharp, 2003 b)
414	30.09. 2003	Sharp			hält die Fakten über AA nicht für strittig, wohl aber ihre Bewertung, inwiefern Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu befürchten seien	(Sharp, 2003 b)
415	30.09. 2003	Löfstedt			hält eine Pressekonferenz nicht für geeignet, um Forschungsergebnisse zu bekannt zu geben, deckt Probleme bei der Kommunikation durch SNFA und Törnqvist auf und sieht Glaubwürdigkeit der SNFA vermindert	(Löfstedt, 2003 a)
416	30.09. 2003	Renn			sieht bei AA in Lebensmitteln die Kriterien für das Vorliegen eines "systemischen Risikos" erfüllt, für dessen Bewältigung ein ganzheitliches Konzept fehlt	(Renn, 2003)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
417	30.09. 2003	Vattem/ Shetty			untersuchen die AA-Bildung in frittierten Kartoffelscheiben, die mit Antioxidantien behandelt oder mit Teig ummantelt wurden, und schlagen zur Erklärung der Entstehung ein nicht-oxidatives Modell vor	(Vattem/Shetty, 2003)
418	01.10. 2003	FDA			veröffentlicht AA-Gehalte einzelner Produkte	(FDA/CFSAN, 2006)
419	01.10. 2003	GdCH			plädiert dafür, "neu gewonnene Erkenntnisse aus der Lebensmittelforschung mit Sachverstand und weniger mit Emotionen" zu beurteilen	(GDCh, 2003)
420	01.10. 2003	Wenzl et al.			stellen fest, dass es zwar eine "Flut von Publikationen" zu AA-Analysen gebe, sich jedoch die wenigsten mit technischen Fragen der Analytik befassten, obwohl die Art der Probenaufbereitung das Ergebnis beeinflussen kann	(Wenzl et al., 2003 b)
421	02.10. 2003	Fauhl et al.			präsentieren Ergebnisse des Proficiency-Tests des BfR	(Fauhl et al., 2003)
422	07.10. 2003	Ahn et al.			zeigen, dass der Einsatz von Polyacrylamiden in der Landwirtschaft die Entstehung von AA in Lebensmitteln nicht begünstigt	(Ahn/Castle, 2003)
423	14.10. 2003	IRMM			veranstaltet 1. Treffen der Task-Force zur Analytik, erörtert die Ergebnisse des 1. Proficiency-Tests und kommt überein, in den nächsten Test auch Labore aus den USA einzuladen	(IRMM, 2003)
424	18.10. 2003	Rydberg et al.			zeigen, dass in Kartoffel-Homogenaten, die im Backofen erhitzt werden, sich bei einem pH-Wert von 8 das meiste AA bildet	(Rydberg et al., 2003)
425	20.10. 2003	EU KOM			veranstaltet Stakeholder-Meeting zur Diskussion von Möglichkeiten der Reduktion von AA in Lebensmitteln mit Empfehlungen für Hersteller, Handel, Gastronomie und Verbraucher	(EC, 2003)
426	23.10. 2003	Biedermann/Grob			zeigen, dass Hirschhornsalz den AA-Gehalt in Backwaren erhöht	(Biedermann/ Grob, 2003)
427	28.10. 2003	media-edge:cia			präsentiert Umfrageergebnisse: 22 % der Deutschen essen wegen AA keine Kartoffelchips mehr, 16 % keine Pommes	(Mediaedge:cia, 2003)
428	30.10. 2003	VKI			testet Kartoffelchips und findet in Riffel Chips von Spar 3.170 µg AA pro kg	(o. V., 2003 j)
429	31.10. 2003	Terada/ Tamura			stellen eine auf HPLC basierende Methode zur Analyse von AA in Lebensmitteln vor und bestimmen beispielhaft die Gehalte in 46 Proben von Chips, Pommes, Kroketten und Instantnudeln	(Terada/ Tamura, 2003)
430	31.10. 2003	Springer et al.			zeigen, wie durch Veränderung von Temperatur und Feuchtigkeit AA-Konzentrationen in Knäckebrot um bis zu 50 % vermindert werden können	(Springer et al., 2003)
431	01.11. 2003	Heatox			startet: EU-Projekt zu Substanzen, die während des Erhitzens entstehen, mit 23 Partnern unter der Leitung der schwedischen Professorin Kerstin Skog	(Hellenäs, 2005)
432	04.11. 2003	FürSie			meldet "teilweise Entwarnung", nachdem foodwatch weniger AA in Kartoffelchips gefunden hat	(Für Sie, 2003 b)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
433	05.11. 2003	Beer et al.			kritisieren methodische Schwächen in den Studien von Pelucchi et al. sowie Mucci et al.	(Beer et al., 2004)
434	05.11. 2003	Pelucchi et al.			räumen ein, dass die von ihnen verwendeten Daten ursprünglich für anderen Zweck erhoben worden waren, und legen Berechnung zum Kaffeeverzehr offen {E 371}	(Pelucchi et al., 2004)
435	12.11. 2003	FEI			präsentiert Vertretern der Lebensmittel- und der Maschinenbauindustrie erste Forschungsergebnisse	(ILU, 2003 b)
436	13.11. 2003	aid			berichtet über Forschungsergebnisse der BAGKF, wonach für AA-Entstehung wie für die Qualität von Kartoffelchips die Kartoffelsorte ausschlaggebend sei, die wegen der Qualität in der Trockenmasse nicht mehr als 0,15 % reduzierende Zucker enthalten sollten	(aid, 2003 h)
437	14.11. 2003	Roach et al.			entdecken AA-Konzentrationen zwischen 1.749 und 2.103 µg pro kg in schwarzen Oliven	(Roach et al., 2003)
438	17.11. 2003	EFSA	CIAA		veranstalten Workshop zur Entstehung von AA, bei dem Experten weiterhin umfangreichen Forschungsbedarf benennen, insbesondere zur Entstehung	(EFSA, 2003)
439	24.11. 2003	BDSI			kritisiert foodwatch wegen der Darstellung der Ergebnisse aus jüngstem Test von Weihnachtsgebäck, denn alle Messwerte lägen unter Signalwert und belegten Erfolg der Minimierung	(BDSI, 2003 b)
440	26.11. 2003	BVL			berechnet zum 3. Mal Signalwerte: 5.699 µg AA als Maximum in der Warengruppe Feine Backwaren aus Mürbeteig; hohe Konzentrationen ebenfalls in Kartoffelchips und Lebkuchen nachgewiesen	(BVL, 2003)
441	28.11. 2003	Stiftung Warentest			findet in einem Drittel des untersuchten Diabetikergebäcks hohe AA-Gehalte und rät vom Kauf solcher Produkte ab	(StiWa, 2003 e)
442	30.11. 2003	BAG			zieht Zwischenbilanz zum Pilotprojekt STOP.AA: Nach Aufklärungskampagne ermittelte AA-Gehalte liegen deutlich unter dem bisher üblichen Mittelwert	(KLZH, 2003 b)
443	01.12. 2003	Leung et al.			haben 400 chinesische Produkte auf AA getestet; während für die lokale Küche relevante Produkte mit bis zu 60 µg/kg relativ gering belastet waren, wurden in Chips bis zu 1.700 µg AA/kg nachgewiesen	(Leung et al., 2003)
444	03.12. 2003	LGL Bayern			meldet Fortschritte gegenüber dem Vorjahr: In 11,8 % (Vorjahr: 15 %) der untersuchten Lebkuchenproben wurden AA-Gehalte gefunden, die über dem Signalwert von 1000 µg/kg liegen (in 2 Proben aus handwerklichen Betrieben wurden 8200 und 6000 µg/kg gemessen)	(LGL, 2003 d)
445	04.12. 2003	aid			stellt nach jüngster Signalwertberechnung fest, dass Schwankungsbreiten bei gleichen Produkten groß sind und Verbraucher wegen mangelnder Informationen nicht Produkte mit hohen AA-Konzentrationen meiden können	(aid, 2003 i)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
446	05.12. 2003	food-watch			stellt bis zu 40-fache Differenz der AA-Konzentrationen in Weihnachtsgebäck fest und fordert Kennzeichnung	(foodwatch, 2003 e)
447	05.12. 2003	BDSI			betont nochmals, dass alle im foodwatch-Test ermittelten AA-Konzentrationen in Gebäck unter den Signalwerten lagen	(BDSI, 2003 c)
448	10.12. 2003	MUFV RP			hat seit Juni 2002 400 Produktproben auf AA untersucht, davon 197 aus rheinland-pfälzischen Betrieben; die Gehalte in Pommes und Weihnachtsgebäck liegen überwiegend deutlich unter den Signalwerten	(MUFV RP, 2003)
449	12.12. 2003	de Vries/ Post			argumentieren, dass Pedersen/Olsson höhere AA-Konzentrationen deswegen gemessen haben, weil während der verlängerten Extraktion zusätzliche Mengen an AA entstehen	(deVries/Post, 2004)
450	12.12. 2003	Grob et al.			bestätigen de Vries/Post, wonach das von Pedersen/Olsson beschriebene Analyseverfahren die Bildung von AA während der Extraktion befördert und somit zu überhöhten Messergebnissen führt	(Grob et al., 2004)
451	12.12. 2003	Tanaka et al.			halten den Nachweis konstanter Konzentrationen mit Hilfe des Verfahrens von Pedersen/Olsson für unplausibel	(Tanaka et al., 2004)
452	12.12. 2003	Pedersen/ Olsson			räumen ein, dass die erhöhten AA-Konzentrationen auf die verlängerte Prozedur der Extraktion zurückzuführen seien, halten diese Begründung jedoch nicht ausreichend, um die unterschiedlichen Messergebnisse zu erklären	(Pedersen/ Olsson, 2004)
453	13.12. 2003	Rudén			zeigt, dass die Risikobewertungen zu AA nicht umstritten sind, und hält Argumente für nicht stichhaltig, die das Vorkommen von AA in Lebensmitteln zu relativieren versuchen	(Rudén, 2004)
454	18.12. 2003	ILU			berichtet, dass der FEI am 12. November dem projektbegleitenden Ausschuss Ergebnisse aus dem Gemeinschaftsforschungsprojekt präsentiert hat	(ILU, 2003 b)
455	31.12. 2003	CCFAC			veröffentlicht Diskussionspapier mit aktuellem Forschungsstand zu AA und weist darauf hin, dass noch viele Fragen offen sind	(CCFAC, 2003)
456	31.12. 2003	LGL Bayern			meldet nach der Verfütterung AA-haltigen Futtermittels an Wachteln, dass später in tierischen Produkten kaum AA nachweisbar ist	(LGL, 2004)
457	31.12. 2003	LGL Bayern			hat im Jahr 2003 vorrangig Produkte kleinerer Hersteller untersucht, 18 Betriebe im Rahmen des Minimierungskonzeptes beraten und hält "weiterhin große Anstrengungen und intensive Kontrollen" für notwendig	(LGL, 2004)
458	31.12. 2003	SUA Hessen			berichtet, dass im Jahr 2003 Brote, Lebkuchen, Vollkornkekse, frittierte Kartoffelprodukte, Malze sowie eine Probe Ahornsirup untersucht wurden	(SUA Hessen, 2004)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
459	31.12. 2003	LAVES			untersuchte im Jahr 2003 574 Produkte auf AA, findet 8194 µg/kg in einem Kinderkeks und weist darauf hin, dass für die Produktgruppen, bei denen Maximum und Median weit auseinander liegen, weitere Verbesserungen möglich sind	(LAVES, 2004)
460	31.12. 2003	CVUA Münster			untersuchte im Jahr 2003 155 Proben auf AA, von denen 12 den Signalwert überschritten	(CVUA Münster, 2004)
461	31.12. 2003	TLLV			hat in 19 von 102 in 2003 untersuchten Proben mehr als 1.000 µg AA pro kg gefunden und empfiehlt, den Verzehr von Pommes und Chips einzuschränken sowie bei Frühstückscerealien auf ungeröstete Produkte zurückzugreifen	(TLLV, 2004)
462	31.12. 2003	MLR BW			hat in 2003 1.331 Lebensmittelproben auf AA untersuchen lassen und berichtet über "tendenziell niedrigere" Belastung bei Kartoffelerzeugnissen im Vergleich zum Vorjahr, während das Maximum bei Lebkuchen bei 7834 µg/kg lag	(MLR BW, 2004 a)
463	31.12. 2003	LUA Sachsen			stellt für 2003 einen Rückgang der AA-Konzentrationen in Frühstückscerealien fest, hingegen eine Zunahme bei Diabetikergebäck	(LUA Sachsen, 2004)
464	31.12. 2003	BAG			hält Studien von Mucci und Pelucchi nur für die Entdeckung großer Krebsrisiken geeignet, diese dürften daher "nicht als Entwarnung" im Zusammenhang mit AA in Lebensmitteln interpretiert werden	(BAG, 2004 b)
465	31.12. 2003	Intersnack			beziffert Umsatzeinbußen bei Kartoffelchips auf 6 % in 2003 gegenüber dem Vorjahr	(Wolf, 2006)
466	31.12. 2003	Phenomenex			wirbt für Methode zur raschen Extraktion von AA aus Pommes (Single SPE Sorbent - strataTM - X-C)	(Peng et al., 2003)
467	31.12. 2003	Vainio			hält die Studie von Mucci für zu klein, um das aus Tierversuchen abgeschätzte Risiko für den Menschen nachzuweisen, und Studien mit Biomarkern für diesen Zusammenhang für geeigneter als epidemiologische Studien	(Vainio, 2003)
468	31.12. 2003	Haase/ Weber			vergleichen Zuckergehalte in Kartoffeln, die sich hinsichtlich der Art, des Erntejahrgangs und der Lagerung unterschieden, und identifizieren die Sorte als wichtigsten Einflussfaktor	(Haase/Weber, 2003)
469	31.12. 2003	Naruszewicz et al.			ermitteln bei menschlichen Versuchsteilnehmern nach dem Verzehr von Kartoffelchips einen signifikanten Anstieg des Plasma-C-reaktiven Proteins und von Thromozystein, die als Indikatoren für kardiovaskuläre Risiken gelten	(Naruszewicz et al., 2003)
470	31.12. 2003	McHale et al.			beschreiben Analyseverfahren mit LC-MS/MS-Gerät	(McHale et al., 2003)
471	01.01. 2004	NFCA			veröffentlicht Fragen und Antworten zu AA in Lebensmitteln online	(NFCA, 2004)
472	01.01. 2004	Gama-Baumgartner et al.			berichten, dass sich der AA-Gehalt in Pommes vermindern lässt, wenn diese vor der Zubereitung in einer Lösung gewässert werden, die 0,75 % Zitronensäure enthält	(Gama-Baumgartner et al., 2004)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
473	07.01. 2004	JAFC			meldet, dass die Publikation von Tareke et al., in der die Entdeckung von AA in Lebensmitteln beschrieben wurde, die meist zitierte des Jahres 2002 war	(Seiber, 2004)
474	08.01. 2004	aid			berichtet über Emnid-Umfrage, wonach 72 % der Deutschen wissen, dass es stark AA-haltige Lebensmittel gibt, 22 % keine Chips mehr essen und 16 % auf Pommes verzichten	(aid, 2004 a)
475	16.01. 2004	VWA			findet heraus, dass bei Pommes der Fettgehalt nicht steigt, wenn sie bei niedrigeren Temperaturen frittiert werden, und empfiehlt "goldgelbe" Farbe für den Verzehr	(VWA, 2004 a)
476	16.01. 2004	VWA			berichtet, dass auf Verpackungen niedrigere Frittiertemperaturen für Pommes angegeben werden	(VWA, 2004 a)
477	20.01. 2004	MLR BW			untersuchte von April 2002 bis Mitte 2004 2.000 Lebensmittelproben auf AA, hält weitere Forschungsaktivitäten für erforderlich	(MLR BW, 2004 b)
478	22.01. 2004	Mucci et al.			finden keinen Zusammenhang zwischen AA-Exposition und der Prävalenz von Nierenzellkarzinomen	(Mucci et al., 2004)
479	22.01. 2004	Schettgen et al.			finden im Blut von 11 Schwangeren doppelt so viele AA-Addukte wie später bei den Neugeborenen, schätzen jedoch die Exposition bei beiden gleich ein, da die relative Belastung bei Babys aufgrund des geringen Körpergewichtes größer ist	(Schettgen et al., 2004 a)
480	31.01. 2004	EU KOM			aktualisiert die "Acrylamide Information Base", die nun 156 Projekte enthält	(Slayne, 2004)
481	31.01. 2004	Calbiani et al.			zeigen Anwendbarkeit einer LC/MS/MS-Methode zur Bestimmung von AA in erhitzten Lebensmitteln	(Calbiani et al., 2004)
482	29.02. 2004	IRMM			führt 2. EU-weiten Proficiency-Test mit Knäckebrot durch, an dem 43 Labors teilnehmen	(Wenzl et al., 2004 b)
483	29.02. 2004	FDA			veröffentlicht Messergebnisse von 740 Produktarten aus dem US-Warenkorb von 2003	(FDA, 2006)
484	04.02. 2004	VWA			meldet dass der Fettgehalt in Pommes nicht steigt, wenn sie bei 175 °C statt 180 bis 185 °C zubereitet werden, und hält Empfehlung zur "goldgelben" Röstung aufrecht	(VWA, 2004 b)
485	06.02. 2004	Erdreich/ Friedman			schätzen das Risiko aus AA für geringer ein als bisher angenommen, da aus vor 2002 erstellten arbeitsmedizinischen Studien kein Krebsrisiko abgeleitet werden kann, wobei die Daten nicht ausreichen, um geringe Veränderungen aufzuzeigen	(Erdreich/ Friedman, 2004)
486	19.02. 2004	Olsson et al.			bestätigen, dass die Lagerung von Kartoffeln einen großen Effekt auf den späteren AA-Gehalt in Chips hat, und beschreiben, wie geeignete Kartoffeln ausgesucht werden können	(Olsson et al., 2004)
487	24.02. 2004	FDA			veranstaltet Second interagency roundtable of federal public health agencies on acrylamide research	(FDA, 2004)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
488	28.02. 2004	BAG			hält es nach den Studien von Mucci und Pelucchi für "beruhigend und wichtig festzustellen, dass … davon ausgegangen werden kann, dass die Aufnahme von AA kaum für einen massiven Teil der Krebsfälle verantwortlich ist" und wird keinen Grenzwert einführen	(BAG, 2004 c)
489	28.02. 2004	KLZH			reduziert nach "der weitgehenden Entwarnung" durch das BAG seine Tätigkeit zu AA	(KLZH, 2006 a)
490	28.02. 2004	Takatsuki et al.			messen die höchsten AA-Konzentrationen in Produkten, die für 10 Minuten bei 180 °C und mehr gebacken wurden, außerdem in Gemüse, das bei 220 °C für 5 Minuten gebacken wurde, insbesondere, wenn es in der Mikrowelle vorgekocht worden war	(Takatsuki et al., 2004)
491	28.02. 2004	Kjuus et al.			zeigen bei Arbeitern, die mit AA in Berührung kamen, leichte Veränderungen der peripheren Nerven, die überwiegend reversibel waren und sich nach einem Jahr wieder normalisiert hatten	(Kjuus et al., 2004)
					PHASE II	
492	01.03. 2004	Fiselier et al.			berichten, dass von den im Rahmen des BAG-Pilotprojektes untersuchten Pommes-Proben rund 90 % weniger als 150 µg AA pro kg enthielten; die stärker belasteten waren überwiegend aus Kartoffeln mit erhöhtem Zuckergehalt zubereitet worden	(Fiselier et al., 2004 a)
493	04.03. 2004	aid			kündigt Veranstaltung zur Risikokommunikation an, die sich nach der Neuordnung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes verändert habe	(aid, 2004 b)
494	05.03. 2004	MUNLV NRW			meldet deutlich gesunkene AA-Gehalte von Pommes in Imbissen	(MUNLV, 2004)
495	10.03. 2004	Andrzejewski et al.			weisen nach, dass der AA-Gehalt in Kaffeepulver nicht stabil bleibt, wenn dies über längere Zeit gelagert wird	(Andrzejewski et al., 2004)
496	10.03. 2004	Surdyk et al.			zeigen, dass sich bei Hefebackwaren mehr als 99 % des AAs in der Kruste befindet, AA-Gehalte im Zusammenhang mit Bräunungsgrad stehen und durch den Zusatz von Asparagin und höhere Backtemperaturen stark erhöht werden können	(Surdyk et al., 2004)
497	12.03. 2004	OEHHA			legt Plan für weitere Vorgehensweise vor	(OEHHA, 2004)
498	19.03. 2004	BfR			zieht Bilanz nach "Zwei Jahre(n) Acrylamid" und fordert Richtlinien für Herstellungspraxis sowie Verbesserung bei Datenerhebung	(BfR, 2004)
499	22.03. 2004	Haase et al.			finden heraus, dass der Gehalt an reduzierenden Zuckern in Kartoffeln, bestimmte Gegebenheiten am Anbauort, Lagerung der Kartoffeln bei weniger als 4 °C sowie wenig Feuchtigkeit in den Chips zu hohen AA-Konzentrationen führen	(Haase et al., 2004)
500	25.03. 2004	FDA			legt 3. (und letzte) Version des "Draft Action Plan" vor	(FDA, 2004)
501	25.03. 2004	NovaFrit GmbH			stellt Kreislauffritteuse vor, mit der AA-Entstehung in Pommes vermindert wird	(NovaFrit, 2004)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
502	26.03. 2004	CCFAC			nennt Anforderungen an Bewertung von AA durch JECFA: Bioverfügbarkeit, Schwellenwert, Unsicherheit der Bewertung, spezifische Expositionsabschätzungen, toxikologische Bedeutung von GA - und beschließt Überarbeitung des UK-Papers	(FAO/WHO, 2004)
503	28.03. 2004	ACS			veranstaltet Symposium "Chemistry and Safety of Acrylamide in Food" beim 227. Jahrestreffen	(ACS, 2004)
504	28.03. 2004	Törnqvist			beschreibt, dass die Entdeckung von AA in Lebensmitteln das Ergebnis systematischer Forschungsarbeit und einer Verkettung von Zufällen gewesen sei	(Törnqvist, 2005)
505	28.03. 2004	LoPachin			beschreibt den derzeitigen Kenntnisstand, wonach der neurotoxische Wirkungsmechanismus von AA sich bei Menschen und Tieren in Form von Störungen der Bewegungskoordination und Muskelschwäche äußert, und zwar möglicherweise kumulativ	(LoPachin, 2005)
506	28.03. 2004	Mucci/ Adami			sehen aufgrund arbeitsmedizinischer Studien keinen Beleg für erhöhte Krebsraten durch AA, schätzen die Exposition durch Lebensmittel ohnehin geringer ein und halten weitere Studien für erforderlich	(Mucci/Adami, 2005)
507	28.03. 2004	Klaunig			berichtet, dass AA bei Ratten zur Zunahme der DNA-Synthese sowie der -Schädigung führt, was im Zusammenhang mit der Kanzerogenität steht	(Klaunig/ Kamendulis, 2005)
508	28.03. 2004	Petersen/Tran			halten eine Abschätzung der durchschnittlichen Exposition durch Multiplikation von AA-Gehalten mit Verzehrsmengen für geeignet, bezweifeln aber, dass für alle Lebensmittel entsprechende Daten vorliegen	(Petersen/Tran, 2005)
509	28.03. 2004	Baum et al.			zeigen am menschlichen Blut, dass niedrige GA-Konzentrationen zu niedrigen Hämoglobinaddukten, aber nicht zu DNA-Schäden führen	(Baum et al., 2005 a)
510	28.03. 2004	Vesper et al.			ermitteln bei 6 Testpersonen direkten Zusammenhang zwischen der Aufnahme von AA aus Kartoffelchips und Biomarker-Leveln	(Vesper et al., 2005)
511	28.03. 2004	Ospina et al.			beschreiben HPLC-MS Methode, mit der die Reaktionsprodukte von AA und GA in den roten Blutkörperchen in einer großen Zahl von Proben gemessen werden können	(Ospina et al., 2005)
512	28.03. 2004	Fennell/ Friedman, M. A.			zeigen, dass Nagetiere AA anders verstoffwechseln als Menschen, da bei ersteren nach der Gabe von AA mehr GA nachgewiesen werden konnte	(Fennell/Friedman, 2005)
513	29.03. 2004	Ökotest			findet in Pommes deutlich geringere AA-Belastung als im Vorjahr, weil lt. Herstellerangaben andere Kartoffelsorten verwendet würden, sowie durchschnittlich höhere AA-Gehalte in Pommes von Imbissbuden als in selbst zubereiteten	(Hinsch, 2004)
514	29.03. 2004	Andersen et al.			schlagen die Anwendung eines an Ratten entwickelten pharmakokinetischen Modells beim Menschen vor, um Bioverfügbarkeit von AA quantifizieren zu können	(Andersen et al., 2005)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
515	29.03. 2004	Paulsson et al.			zeigen an menschlichen Blutproben, dass trotz unterschiedlichen Glutathion-Verbindungen gleiche AA- und GA-Konzentrationen gemessen werden, die Menschen also nicht in unterschiedlichem Ausmaß empfindlich gegenüber Giften sind	(Paulsson et al., 2005 a)
516	29.03. 2004	Friedman, M.			beschreibt, dass die Vielzahl von Produkten, die während der Maillard-Reaktion entstehen, die Toxizität von AA beeinflusst	(Friedman, 2005)
517	29.03. 2004	Stadler			beschreibt, dass die Entstehung mit der Maillard-Reaktion zusammenhängt und bisher entwickelte Verfahren nur geringe Reduktion zulassen	(Stadler, 2005)
518	29.03. 2004	Blank et al.			untersuchen den Einfluss der einzelnen Phasen der Maillard-Reaktion auf die AA-Entstehung	(Blank et al., 2005)
519	29.03. 2004	Yaylayan et al.			finden weitere Aminosäuren, die zur Entstehung von AA beitragen	(Yaylayan et al., 2005)
520	29.03. 2004	Schieberle et al.			entdecken nach dem Erhitzen von Asparagin mit verschiedenen Zuckern die höchsten AA-Gehalte bei Anwesenheit von 3-APA	(Schieberle et al., 2005)
521	29.03. 2004	Ehling et al.			zeigen, dass Kohlenstoffgerüste, die bei der Zersetzung von Ölen entstehen, auch ohne reduzierende Zucker mit Aminosäuren AA bilden können, und zwar umso mehr je instabiler das Öl	(Ehling et al., 2005)
522	29.03. 2004	Wedzicha et al.			entwickeln ein mathematisches Modell zur Vorhersage des Reaktionsweges innerhalb der Maillard-Reaktion	(Wedzicha et al., 2005)
523	30.03. 2004	Elmore et al.			finden heraus, dass AA in Kuchen entsteht, sobald die Feuchtigkeit weniger als 5 % beträgt, maximale AA-Gehalte bei einer Backzeit von 25 bis 30 Minuten entstehen, die dann langsam wieder absinken	(Elmore et al., 2005 a)
524	30.03. 2004	Becalski et al.			beschreiben Variation der Probenextraktion und -aufarbeitung für die HPLC- sowie die GC-Analyse	(Becalski et al., 2005)
525	30.03. 2004	Eriksson/ Karlsson			weisen höhere AA-Gehalte in Proben nach, die bei pH-Wert von über 7,5 präpariert wurden, und halten diesen Befund hinsichtlich der Bioverfügbarkeit von AA für relevant	(Eriksson/ Karlsson, 2005)
526	30.03. 2004	Matissek/ Raters			beschreiben das Analyseverfahren des LCI, bei dem die Extraktion mit Wasser erfolgt, dann HPLC mit MS	(Matissek/ Raters, 2005)
527	30.03. 2004	Cook et al.			entwickeln ein Verfahren, um die Entstehung von AA zu überwachen	(Cook et al., 2005)
528	30.03. 2004	Rydberg et al.			beschreiben, dass sowohl die Entstehung wie auch die Eliminierung von AA Ergebnisse komplexer Reaktionen sind	(Rydberg et al., 2005)
529	30.03. 2004	Lindsay/ Jang			untersuchen, inwieweit sich die AA-Bildung durch mehrfach geladene positiv und negative geladene Ionen, pH-Effekte und Lebensmitteltextur vermindern lässt	(Lindsay/Jang, 2005 a)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
530	30.03. 2004	Park et al.			zeigen, dass pH-Wert, Phytinsalz und Calciumsalz jeweils die Entstehung von AA hemmen, und berechnen mit diesen Variablen die AA-Bildung im Modell	(Park et al., 2005)
531	30.03. 2004	Franke et al.			erreichen durch Kombination von Reduktionsverfahren (Vortrocknen und Eintauchen in Salzlösung) Verminderung der AA-Konzentration von bis zu 80 % in Pommes frites	(Franke et al., 2005 a)
532	31.03. 2004	Weißhaar			beschreibt ein Modell von Einflussfaktoren auf die AA-Entstehung in Backwaren	(Weißhaar, 2004 a)
533	31.03. 2004	Shih et al.			frittieren Teig aus verschiedenen Mehlsorten und finden AA-Gehalte zwischen 82 und 263 µg/kg; die Beigabe von Reisquellstärke sowie von Milch erhöhen die AA-Konzentrationen kaum	(Shih et al., 2004)
534	31.03. 2004	Silva/ Simon			stellen hohe Gehalte an reduzierenden Zuckern in Kartoffeln fest, die unter 10 °C gelagert wurden, was die Entstehung von AA begünstigt	(Silva et al., 2005)
535	31.03. 2004	Hanley et al.			erreichen Reduktion der AA-Konzentrationen von bis zu 40 % in Endprodukten durch Vorbehandlung von Kartoffeln	(Hanley et al., 2005)
536	31.03. 2004	Lindsay/ Jang			reduzieren AA-Konzentrationen in Pommes frites zwischen 40 und 95 % durch Blanchieren der rohen Kartoffelstücke und Kontrolle der Frittiertemperatur	(Lindsay/Jang, 2005 b)
537	31.03. 2004	Yoshida et al.			erkennen reduzierende Zucker in Kartoffeln als entscheidend für die Entstehung von AA in Chips	(Yoshida et al., 2005)
538	31.03. 2004	Sadd/ Hamlet			finden heraus, dass wenig Feuchtigkeit in der Kruste entscheidend für AA-Entstehung in Backwaren, eine starke Bräunung kein Indikator für hohe AA-Gehalte und in einigen Backwaren kaum AA enthalten ist	(Sadd/Hamlett, 2005)
539	31.03. 2004	Amrein et al.			erreichen signifikante Verminderung der AA-Konzentrationen in Lebkuchen durch die Verwendung von Natron als Backtriebmittel sowie Kontrolle der Backdauer	(Amrein et al., 2005 a)
540	31.03. 2004	Jackson/ Al-Taher			beschreiben Reduktionsmaßnahmen für die heimische Zubereitung (Kartoffeln: Lagerung bei > 10 °C/Blanchieren; Backen: Natron statt Hirschhornsalz; Zucker als Süßungsmittel) und halten die Entwicklung weiterer Zubereitungsempfehlungen für notwendig	(Jackson/Al-Taher, 2005)
541	08.04. 2004	Wenzl et al.			stellen nach Auswertung der Analysen von 62 Laboratorien fest, dass nur 50 % im Bereich von 30 bis 50 µg/kg zufriedenstellende Ergebnisse liefern und die angewandte Analysetechnik teilweise einen statistisch signifikanten Einfluss auf die Resultate hat	(Wenzl et al., 2004 c)
542	10.04. 2004	Taubert et al.			messen weniger AA in dicken Pommes mit großer Oberfläche	(Taubert et al., 2004)
543	12.04. 2004	Murkovic			weist AA in österreichischen Lebensmitteln nach	(Murkovic, 2004)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
544	13.04. 2004	JIFSAN	Food Industry Coalition		veranstalten Workshop, bei dem das Enzym Asparaginase präsentiert wird, das bis zu 97 % weniger AA in Produkten aus Kartoffelteig entstehen lässt	(JIFSAN, 2004 a); (JIFSAN, 2004 b)
545	13.04. 2004	FDA			schätzt anhand von Verzehrsdaten aus 1994-1996 bzw. 1998 die Exposition Erwachsener auf 0,43 µg pro kg Körpergewicht, von 2- bis 5-jährigen Kindern auf 1,06 µg pro kg Körpergewicht	(DiNovi/Howard, 2004)
546	13.04. 2004	Wenzl/ Anklam			berichten, dass noch Probleme bei der Bestimmung von AA-Gehalten bestünden und zu hohe Konzentrationen festgestellt würden	(Wenzl/Anklam, 2004)
547	15.04. 2004	Twaddle et al.			berichten über eine neue Methode, mit der AA und GA im Serum nachgewiesen werden kann	(Twaddle et al., 2004 a)
548	22.04. 2004	ILU			informiert über Zwischenergebnisse aus dem FEI-Forschungsprojekt	(ILU, 2004 a)
549	29.04. 2004	Stiftung Warentest			kann in schwächer getoastetem Toastbrot kaum AA nachweisen	(StiWa, 2004)
550	30.04. 2004	Tsutsumiuchi et al.			evaluieren eine massenspektronometrische Methode für die Bestimmung von AA und beschreiben Ergebnisse für 37 Lebensmittelproben	(Tsutsumiuchi et al., 2004)
551	30.04. 2004	Pittet et al.			entwickeln quantitative Methode für den Nachweis von AA in Getreideprodukten und lassen deren Zuverlässigkeit durch 2 unabhängige Labore bestätigen	(Pittet et al., 2004)
552	01.05. 2004	JIFSAN			veröffentlicht 3. (und letzten) Bericht zum Stand des Acrylamide Infonets	(JIFSAN, 2004 c)
553	05.05. 2004	BLL			wertet Gemeinschaftsforschungsprojekt zur Minimierung von AA in Lebensmitteln als Erfolg, da "wesentliche Fortschritte beim Nachweis, in der Kontrolle und hinsichtlich der Risikobewertung von AA" sowie deutliche Reduktion erreicht werden konnten	(BLL, 2004)
554	05.05. 2004	ILU			informiert über Präsentation von Zwischenergebnissen durch BLL und FEI	(ILU, 2004 b)
555	18.05. 2004	Fiselier et al.			ummanteln Kartoffelkroketten mit Brot-/Eiergemisch, was zu stärkerer Bräunung und gleichzeitig geringeren AA-Konzentrationen führt	(Fiselier et al., 2004 b)
556	19.05. 2004	Lagalante/Felter			beschreiben neue Analysemethode	(Lagalante/ Felter, 2004)
557	21.05. 2004	Hoenicke et al.			beschreiben ein HPLC-MS-MS-Verfahren, mit dem ein Laborant täglich bis zu 60 Proben analysieren könnte, und ein aufwändigeres GC-MS-MS-Verfahren, mit dem AA-Konzentrationen in schwierigen Matrices bestimmt werden können	(Hoenicke et al., 2004)
558	22.05. 2004	Becalski et al.			finden heraus, dass Pommes weniger AA enthalten, wenn sie aus Kartoffeln hergestellt werden, die wenig Zucker und Asparagin enthalten	(Becalski et al., 2004)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
559	22.05. 2004	Schabacker et al.			zeigen an Caco-2-Zellen, dass AA-Monomere in hohem Maße bioverfügbar sind, und vermuten, dass eine eiweißreiche Ernährung die Exposition vermindern könnte, da das AA sich an das Eiweiß aus der Nahrung anhängt und so weniger Monomere entstehen	(Schabacker et al., 2004)
560	23.05. 2004	DSM			präsentiert beim ICC Cereal and Bread Congress die genetisch veränderte Aminosäure DSM Baking Enzymes zur Reduktion von AA	(o. V., 2004 a)
561	27.05. 2004	Amrein et al.			finden heraus, dass Lebkuchen weniger AA enthält, wenn Natron beigemischt, das freie Asparagin reduziert und die Backzeit minimiert wird	(Amrein et al., 2004 a)
562	27.05. 2004	aid			hält Veranstaltung zum Einfluss der Risikokommunikation auf Verbraucher ab	(aid, 2004 c)
563	31.05. 2004	Sell et al.			frittieren und trocknen Pommes vor, frittieren diese anschließend bis zur Erreichung eines vergleichbaren Bräunungsgrades fertig und können so die AA-Gehalte vermindern	(Sell et al., 2004)
564	01.06. 2004	Eufic			hält Workshop zur Risikokommunikation ab, in dem der AA-Fall exemplarisch für die Problematik genannt wird, dass Wissenschaftler zunehmend in den Medien gegeneinander ausgespielt werden	(Eufic, 2004)
565	03.06. 2004	aid			resümiert nach Veranstaltung zur Risikokommunikation: Mangelndes Wissen fördere Verunsicherung	(aid, 2004 c)
566	05.06. 2004	Twaddle et al.			finden heraus, dass die AA-Gehalte im Futter für Nagetiere steigen, wenn das Futter einer Hitzesterilisation unterzogen wird	(Twaddle et al., 2004 b)
567	15.06. 2004	Hasegawa et al.			verabreichen per Trinkwasser AA an Nematoden, erkennen keine negativen Effekte hinsichtlich Wachstum und Fruchtbarkeit, jedoch verkürzte Lebenserwartung schon bei der niedrigsten, der WHO-Trinkwasser-Richtlinie entsprechenden Dosis	(Hasegawa et al., 2004)
568	22.06. 2004	IRMM			Analytik-Arbeitsgruppe kann sich nicht auf Bedingungen für die Methodenvalidierung einigen und aus bisher vorliegenden Daten keinen Trend bzgl. einer Veränderung von AA-Konzentrationen in Lebensmitteln feststellen	(Wenzl, 2004)
569	23.06. 2004	Granvogl et al.			ermitteln 3-Aminopropionamid als einen die AA-Entstehung begünstigenden Faktor	(Granvogl et al., 2004)
570	24.06. 2004	NTP			Expert Panel Report beschreibt minimale Gefahr durch AA für Erbgut und Hinweise auf verringertes Geburtsgewicht bei Ratten nach Exposition der Mütter während der Schwangerschaft	(NTP, 2004)
571	26.06. 2004	Delatour et al.			präsentieren eine verbesserte Möglichkeit zur Aufbereitung von Proben, um auch in komplexen Matrices AA-Gehalte mit einer Nachweisgrenze von 9,2 bzw. 12,5 µg pro kg bestimmen zu können	(Delatour et al., 2004)
572	28.06. 2004	BVL			sieht Erfolg des Minimierungskonzeptes durch die Ergebnisse von foodwatch bestätigt	(BVL, 2004 a)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
573	28.06. 2004	food-watch			findet im 4. Chipstest in Produkten des belgischen Biochips-Herstellers Tra'fo das meiste AA, stellt fest, dass Signalwert zehnmal höher ist als das am geringsten belastete Produkt und fordert erneut Kennzeichnung	(foodwatch, 2004 c)
574	28.06. 2004	food-watch			kritisiert Auskunftsverhalten der Unternehmen Stöver, P&G, Lorenz Snackworld und FN Organic Food im Zusammenhang mit AA in Lebensmitteln	(foodwatch, 2004 d)
575	30.06. 2004	IRMM			stellt internationale Monitoring-Daten online	(EC, 2005 a)
576	30.06. 2004	Adler et al.			beobachten an Mäusen nach der Applikation von AA über die Haut ähnliche genotoxische Veränderungen wie nach intraperitonealer Injektion, jedoch mit geringerer Häufigkeit	(Adler et al., 2004)
577	01.07. 2004	Erickson			berichtet, dass nach Meinung von Experten das Krebsrisiko durch AA größer sein könnte als durch andere Substanzen in der Nahrung, die Exposition aber kaum vermindert werden könne, weil so viele Lebensmittel betroffen seien	(Erickson, 2004)
578	02.07. 2004	SRU			hält das Krebsrisiko durch die tägliche Aufnahme von AA für "außerhalb des tolerierbaren Bereichs", bezeichnet MK als "erste[n] Schritt in die richtige Richtung" und fordert, dass Umsetzung von Maßnahmen zur Reduktion sichergestellt wird	(SRU, 2004)
579	08.07. 2004	aid			wertet Ergebnisse des foodwatch-Tests als Erfolg für Wirksamkeit des Minimierungskonzepts	(aid, 2004 d)
580	10.07. 2004	Granda et al.			zeigen, dass die AA-Gehalte um mehr als 50 % sinken, wenn Pommes bei 165 °C statt 180 °C zubereitet werden	(Granda et al., 2004)
581	14.07. 2004	FPS			veröffentlicht einen Bericht über Messungen von AA-Gehalten in belgischen Lebensmitteln aus den Jahren 2002 und 2003 und schätzt einen durchschnittlichen Verzehr von 35 µg AA pro Tag	(FPS, 2004)
582	16.07. 2004	Lebens-mittel-zeitung			verkündet aufgrund der Umsatzentwicklung im ersten Halbjahr 2004 das Ende der Krise im deutschen Chips- und TK-Pommes-Markt	(Chwallek, 2004 a); (Chwallek, 2004 b)
583	28.07. 2004	Granby/ Fagt			weisen unabhängig von der Art der Zubereitung durchschnittlich 10 µg/l in mittelstark und 5 µg/l in dunkel geröstetem Kaffee nach und schließen hieraus auf eine Exposition der dänischen Bevölkerung von 6,5 µg pro Tag	(Granby/Fagt, 2004)
584	28.07. 2004	Stadler et al.			zeigen im Modellsystem, dass bestimmte Glycokonjugate für die AA-Bildung wichtig sind	(Stadler et al., 2004)
585	28.07. 2004	Yaylayan et al.			weisen N-Methylacrylamid in Fleischproben nach und belegen, dass AA mit einer initialen Bildung von Acrylsäure aus verschiedenen Stoffen entstehen kann, darunter Kreatin	(Yaylayan et al., 2004)
586	29.07. 2004	Barber et al.			untersuchen bei Ratten den neurotoxischen Wirkungsmechanismus und finden Cystein-Protein-Addukte an den Nervenenden	(Barber/ LoPachin, 2004)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
587	31.07. 2004	Besarati-nia/ Pfeifer			stellen an Zellen vom Menschen und der Maus fest, dass die mutagene Wirkung von AA davon abhängt, inwieweit DNA-Addukte durch GA entstehen	(Besaratinia/ Pfeifer, 2004)
588	31.07. 2004	Young et al. (Waters Corp.)			bestimmen AA in frittierten und gebackenen Kartoffelprodukten mittels Festphasen-Extraktion (LC/MS)	(Young et al., 2004)
589	01.08. 2004	FSA			veranstaltet Workshop mit Wissenschaftlern und schätzt 150 Forschungsprojekte weltweit zu AA mit Schwerpunkt auf Kartoffeln und Cerealien	(o. V., 2004 b)
590	01.08. 2004	Croft et al.			schätzen die AA-Exposition in Australien auf durchschnittlich 22 bis 29 µg pro Tag, für Kinder von 2 bis 6 Jahren auf 1,0 bis 1,3 µg AA pro kg Körpergewicht	(Croft et al., 2004)
591	21.08. 2004	Lafferty et al.			entdecken bei Ratten aufgrund einer chronischen AA-Exposition schon frühzeitig den Eintritt neurotoxischer Wirkungsmechanismen in Form einer gesteigerten DNA-Synthese	(Lafferty et al., 2004)
592	25.08. 2004	foodna-vigator			berichtet, dass Heinz und McCain dabei seien, Pommes für die Mikrowelle zu entwickeln	(Fletcher, 2004)
593	01.09. 2004	BfR			veröffentlicht: "Übergang von AA in die Milch der Kuh und dessen Vorkommen in Milchleistungsfutter"	(BEL/BfR, 2004)
594	01.09. 2004	Fredriks-son et al.			entdecken, dass Brot aus Hefeteig weniger Asparagin enthält als Brot aus Sauerteig	(Fredriksson et al., 2004)
595	01.09. 2004	Taey-mans et al.			weisen mit Bezug auf das Minimierungskonzept darauf hin, dass für viele Lebensmittel keine kurzfristigen Lösungen zur Reduktion der AA-Konzentrationen zu erwarten seien	(Taeymans et al., 2004)
596	01.09. 2004	Mini et al.			schlagen den seit 20 Jahren in der Schweiz praktizierten Backtest zur Bewertung von Industriekartoffeln hinsichtlich ihres Bräunungsverhaltens auch für Frischkartoffeln für geröstete, gebackene oder frittierte Produkte vor	(Mini et al., 2004)
597	08.09. 2004	Ghanayem et al.			finden bei Mäusen Hinweise, dass die mutagene Wirkung von AA durch seine Umwandlung in GA hervorgerufen wird unter Einbeziehung des Enzyms CYP2E1	(Ghanayem et al., 2005 a)
598	11.09. 2004	Williams			ermittelt Frittierdauer und -temperatur als wichtigste Einflussfaktoren auf die AA-Bildung in Chips, die Auswahl von zuckerarmen Kartoffelsorten ebenfalls als wichtig, während die Art des Öls und Blanchieren keinen signifikanten Einfluss haben	(Williams, 2005)
599	13.09. 2004	GdCH			interpretiert neue toxikologische Forschungsergebnisse dahingehend, dass es für die kanzerogene Wirkung von AA einen Schwellenwert geben könne und die Gefährdung durch AA damit geringer sei als bisher befürchtet	(GDCh, 2004)
600	16.09. 2004	aid			berichtet, dass die AA-Konzentrationen in "den besonders gefährdeten" Produktgruppen "zügig" abgesenkt wurden und dass laut neuen Erkenntnissen das Gefährdungspotenzial geringer sein könnte als befürchtet, hält aber Entwarnung für verfrüht	(aid, 2004 e)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
601	18.09. 2004	Blasiak et al.			zeigen mit verschiedenen in vitro-Tests, dass AA ein breites Spektrum an DNA-Effekten in normalen menschlichen Lymphozyten hervorruft	(Blasiak et al., 2004)
602	22.09. 2004	Amrein et al.			entdecken, dass der Anteil reduzierender Zucker in Kartoffeln stark mit der Höhe der AA-Konzentration korreliert und während der Lagerung rückläufig ist	(Amrein et al., 2004 b)
603	23.09. 2004	Eisenbrand			wertet die Aussagen der GdCh als "unzulässige und vorschnelle Schlüsse" aus seinen Forschungsergebnissen: "Hier von Entwarnung zu sprechen, wäre ein völlig falsches Signal"	(Rögener, 2004)
604	30.09. 2004	IRMM	BfR		führen dritten EU-weiten Proficiency-Test durch, der weiterhin Schwächen in der Analyse komplexer Lebensmittelmatrices offenbart	(Wenzl et al., 2005)
605	30.09. 2004	Pedreschi et al.			zeigen, dass AA-Konzentrationen in Pommes um ungefähr 70 % reduziert werden können, wenn die Kartoffelstücke vor dem Frittieren in heißem Wasser blanchiert oder in Zitronensäure getaucht werden	(Pedreschi et al., 2004)
606	01.10. 2004	BAG			gibt bekannt, dass zuckerarme Kartoffeln in der Schweiz zukünftig gekennzeichnet werden	(BAG, 2004 a)
607	01.10. 2004	Kleefisch et al.			beschreiben Verfahren zur AA-Bestimmung mit Hilfe eines Sensors mit einer Genauigkeit von bis zu 10 µg AA pro kg Lebensmittel	(Kleefisch et al., 2004)
608	02.10. 2004	Robert, F. et al.			zeigen unter Modellbedingungen mit niedrigen Feuchtigkeitsgehalten, dass durch die Reaktion von Glukose und Asparagin die höchsten AA-Konzentrationen entstehen	(Robert et al., 2004)
609	07.10. 2004	FDA			veröffentlicht AA-Gehalte einzelner Produkte	(FDA/CFSAN, 2006)
610	07.10. 2004	Bermudo et al.			demonstrieren die Anwendung einer speziellen Elektrophorese zur Analyse von AA in Pommes	(Bermudo et al., 2004)
611	12.10. 2004	P&G			-Mitarbeiter Corrigan meldet Patent zur AA-Reduktion bei Pommes an, die blanchiert und mit Salzen aus zwei- und dreiwertigen Kationen behandelt werden	(Corrigan, 2005)
612	15.10. 2004	Kita et al.			entfernen Asparagin und reduzierende Zucker durch Waschen, Blanchieren oder Ankochen von Kartoffeloberflächen	(Kita et al., 2004)
613	27.10. 2004	Doerge et al.			stellen aufgrund biokinetischer Untersuchungen bei Mäusen fest, dass ein erheblicher Anteil von AA in GA umgewandelt wird	(Doerge et al., 2005 a)
614	31.10. 2004	Hilbig et al.			berechnen aus zwei Datensätzen eine Exposition von 0,21-0,43 µg AA pro kg Körpergewicht für Kinder und Jugendliche bis 19 Jahre bzw. von 0,61 µg für Kinder bis 7 Jahre	(Hilbig et al., 2004)
615	17.11. 2004	BMVEL			veranstaltet Informationsgespräch zu AA	(foodwatch, 2004 e)
616	17.11. 2004	BVL			veröffentlicht Ergebnisse der 4. Signalwertberechnung auf der Grundlage von ca. 7.800 Untersuchungsergebnissen aus den Ländern: "Deutlich weniger Acrylamid in Lebensmitteln"	(BVL, 2004 b)
617	17.11. 2004	food-watch			beklagt anlässlich des Informationsgesprächs beim BMVEL zu geringe Verminderung der AA-Gehalte und kritisiert Minimierungskonzept	(foodwatch, 2004 e)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
618	18.11. 2004	aid			empfiehlt, Kartoffeln nicht im Kühlschrank zu lagern	(aid, 2004 f)
619	18.11. 2004	Matthäus et al.			finden heraus, dass die AA-Konzentration in Pommes mit der Dauer und der Temperatur beim Frittieren ansteigt, besonders ab 175 °C, außerdem von der Sorte und den Lagerungsbedingungen abhängt	(Matthäus et al., 2004)
620	18.11. 2004	Weißhaar			hält die zur Verfügung stehenden Methoden für geeignet, die AA-Konzentrationen in Lebensmitteln zu bestimmen, und das inzwischen erlangte Wissen über die Entstehung für ausreichend, um die Belastung in vielen Produkten zu vermindern	(Weißhaar, 2004 b)
621	19.11. 2004	Gökmen et al.			weisen mit einem Dioden-Array-Detektor bis zu 4 µg AA pro kg in Kartoffelprodukten (LC-DAD) nach	(Gökmen et al., 2005)
622	25.11. 2004	aid			erkennt stetige Verbesserung der Herstellungsverfahren und sieht "Erfolgsstory im Verborgenen"	(aid, 2004 g)
623	26.11. 2004	Pedreschi/ Moyano			stellen fest, dass Pommes, die vor dem Frittieren blanchiert wurden, mehr Fett enthalten	(Pedreschi/ Moyano, 2005)
624	29.11. 2004	foodwatch			findet in zwei Drittel der untersuchten Spekulatius höhere AA-Belastung als im Vorjahr; der niedrigste gemessene Wert beträgt 50 µg pro kg, daher wird der Signalwert von 570 µg pro kg als zu hoch kritisiert	(foodwatch, 2004 f)
625	29.11. 2004	Ökotest			findet in 7 von 20 untersuchten Lebkuchensorten AA, weil Hersteller unverändert Hirschhornsalz einsetzen	(Himberg, 2004)
626	30.11. 2004	BVL			meldet weniger AA in Weihnachtsgebäck	(BVL, 2004 c)
627	30.11. 2004	StMUGV Bayern			appelliert an Hersteller, AA-Konzentrationen in Lebkuchen weiter zu vermindern, da die neuen Verfahren Geschmack nicht verändern würden, ansonsten handelten sie "unfair gegenüber der eigenen Branche und gegenüber dem Verbraucher"	(StMUG Bayern, 2004)
628	30.11. 2004	FSA			wird sich von CSL Forschungsergebnisse zur Exposition auf der Basis eines repräsentativen Warenkorbs berichten lassen	(o. V., 2004 c)
629	01.12. 2004	Stadler/ Scholz			halten Analytik für gut geklärt, erkennen bisher jedoch lediglich moderate Reduktion der AA-Konzentrationen, da Evaluierung der Reduktionsverfahren noch ausstehe	(Stadler/Scholz, 2004)
630	02.12. 2004	Brathen et al.			messen in Backgut überwiegend geringere AA-Gehalte, je länger die Backzeit dauerte; lediglich in Brotkruste stiegen Konzentrationen mit zunehmender Backdauer	(Brathen/ Knutsen, 2005)
631	08.12. 2004	Allen et al.			kommen anhand von Dosis-Wirkungs-Modellen zu dem Schluss, dass die krebserzeugende Wirkung von AA nicht über die Genotoxizität erklärbar sowie kein linearer Dosis-Wirkungs-Verlauf zugrunde zu legen sei und empfehlen Verbesserung der Methodologie zur RA	(Allen et al., 2005)
632	15.12. 2004	Ausschuss VEL			berät über die "Situation der Belastung von Lebensmitteln mit AA"	(Ausschuss VEL, 2004)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
633	15.12. 2004	Husoy et al.			zeigen nach der Injektion von AA bei Mäusen, die eine Disposition für Polypen im Dickdarm aufweisen, im Mikronukleus-Test Veränderungen in den roten Blutkörperchen	(Husoy et al., 2005)
634	16.12. 2004	Dybing et al.			bemängeln, dass die vorliegenden Expositionsabschätzungen aufgrund unterschiedlicher Methodik kaum vergleichbar seien, sich aber alle Ergebnisse im Rahmen der FAO/WHO-Schätzungen bewegten und auf stärkste Exposition bei Jugendlichen hindeuten	(Dybing et al., 2005)
635	16.12. 2004	Paulsson et al.			erkennen keinen Anhaltspunkt für einen Abbau von AA in der Leber, da sie in menschlichen Blutproben keinen signifikanten Zusammenhang zwischen AA- und GA-Addukten und dem Enzym Glutathion nachweisen können	(Paulsson et al., 2005 b)
636	16.12. 2004	Puppel et al.			testen in drei verschiedenen Zelllinien das genotoxische Potenzial von GA und AA und zeigen inversen Zusammenhang mit der Glutathion-Konzentration in den Zellen	(Puppel et al., 2005)
637	16.12. 2004	Boettcher et al.			halten den Stoffwechsel bei Mensch und Ratte bezüglich der Bildung von GA für vergleichbar und daher die Beurteilung der Toxizität für den Menschen aufgrund von Tierversuchen für angemessen	(Boettcher et al., 2005)
638	16.12. 2004	Fiselier/ Grob			schlagen vor, den Gehalt von reduzierenden Zuckern in Kartoffeln, aus denen Pommes hergestellt werden, auf maximal 0,7 g pro kg zu begrenzen, was zu einer durchschnittlichen Belastung der Pommes von 50 µg pro kg führen würde	(Fiselier/Grob, 2005)
639	16.12. 2004	Durling/ Abramsson-Zetterberg			zeigen im Maus-Mikronukleus-Test, dass die genotoxische Wirkung von AA etwa halb so stark ausgeprägt ist wie die von heterozyklischen Aminen, jedoch 100- bis 1000-mal mehr AA durch die Nahrung aufgenommen wird	(Durling/ Abramsson-Zetterberg, 2005)
640	18.12. 2004	Favor/ Shelby			ermitteln anhand von 7 Studien die Effektivität von AA für Genmutationen in der Maus und stellen fest, dass GA effektiver ist als AA	(Favor/Shelby, 2005)
641	19.12. 2004	Doerge et al.			stellen fest, dass die Applikation von AA bei der Maus zur Bildung von GA führt, AA somit also genotoxisch wirkt, und halten die Extrapolation bezüglich der Genotoxizität auf den Menschen für gerechtfertigt	(Doerge et al., 2005 b)
642	20.12. 2004	ILU			informiert über Zwischenergebnisse aus dem FEI-Forschungsvorhaben	(ILU, 2004 c)
643	21.12. 2004	Hagmar et al.			messen AA-Addukte bei 142 Versuchspersonen und finden mehr Addukte bei rauchenden Frauen mit hoher zusätzlicher Exposition durch die Nahrung	(Hagmar et al., 2005)
644	21.12. 2004	Johansson et al.			können den Typ der Läsion für den mutagenen Effekt durch GA-Addukte in Hamsterzelllinien nicht erschließen	(Johansson et al., 2005)
645	21.12. 2004	Silvari et al.			halten nach Tests mit chinesischen Hamsterzellen GA für schwach mutagen	(Silvari et al., 2005)
646	23.12. 2004	Manière et al.			finden nach Verabreichung von AA an Ratten in allen Organen AA-Addukte	(Manière et al., 2005)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
647	23.12. 2004	Glatt et al.			finden bei Hamsterzelllinien schon bei niedrigen Dosen von AA Hinweise auf genotoxischen Wirkungsmechanismus in Form von Veränderungen der Chromatiden	(Glatt et al., 2005)
648	29.12. 2004	Fennell et al.			zeigen, dass Menschen AA in geringerem Umfang metabolisieren als Ratten	(Fennell et al., 2005)
649	31.12. 2004	BMVEL			stellt fest, dass die AA-Gehalte zwar schon vermindert wurden, die Möglichkeiten zur Reduktion jedoch "noch nicht von allen Herstellern ausgenutzt werden"	(BMVEL, 2004)
650	31.12. 2004	BVL			hat im Rahmen eines Monitoring-Projektes 836 Proben auf AA untersuchen lassen, verzeichnete (erwartungsgemäß) ca. 10 % Signalwertüberschreitungen und schlussfolgert, dass die AA-Belastung durch das Minimierungskonzept zurückgegangen sei	(BVL, 2005 b)
651	31.12. 2004	BfR			berichtet, dass Studie zur Analytik schwer zu untersuchender Lebensmittel fortgeführt und im September 2005 abgeschlossen werden soll; zur Sicherung der Analysequalität werde beteiligten Labors weitere 3 Jahre Referenzmaterial zur Verfügung gestellt	(BfR, 2005 a)
652	31.12. 2004	BfR			berichtet über den Einsatz von Farbskalen in der Gastronomie in Baden-Württemberg zur Bestimmung der Fritteusen-Temperatur	(BfR, 2005 a)
653	31.12. 2004	MLR BW			hat im Jahr 2004 636 Lebensmittelproben auf AA untersuchen lassen mit Schwerpunkt auf Milchproben und stellt bei Kartoffelprodukten und Kaffee in 23 % bzw. 22 % der Fälle Signalwertüberschreitungen fest	(MLR BW, 2005)
654	31.12. 2004	MLR BW			bestimmte in 2004 "wegen der großen Bedeutung für die Kinderernährung" 175 Milchproben, was wegen der geringen AA-Gehalte "eine besondere Herausforderung an die Analytik" darstellt	(MLR BW, 2005)
655	31.12. 2004	LGL Bayern			untersuchte im Jahr 2004 718 Lebensmittel und legt die Beprobungshäufigkeit nach Landkreisen offen	(LGL, 2005 a)
656	31.12. 2004	SUA Hessen			untersuchte im Jahr 2004 383 Lebensmittel auf AA, von denen 5 % mehr als 1000 µg/kg enthielten	(SUA Hessen, 2005)
657	31.12. 2004	LAVES			analysierte im Jahr 2004 315 Lebensmittelproben und stellt Spannweiten für 7 von 13 Produktgruppen dar	(LAVES, 2005)
658	31.12. 2004	LUA Sachsen			berichtet, dass der mittlere AA-Gehalt in Lebkuchen bei 300 µg/kg liegt, obwohl weiterhin Hirschhornsalz verwendet werde	(LUA Sachsen, 2005)
659	31.12. 2004	LUA Sachsen			stellt deutliche Verminderung der Signalwertüberschreitungen durch sächsische Hersteller fest; die Mittelwerte für Pommes und Lebkuchen konnten ungefähr halbiert werden	(LUA Sachsen, 2005)
660	31.12. 2004	CVUA Münster			untersuchte im Jahr 2004 143 Proben auf AA, davon überschritten 10 den Signalwert	(CVUA Münster, 2005)
661	31.12. 2004	IRMM			hat ca. 3.850 Analyseergebnisse in EU-Datenbank eingestellt	(EC, 2005 a)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
662	31.12. 2004	LGL Bayern			berichtet über Diplomarbeit, in der die Milch von 172 Müttern untersucht wurde, überwiegend nicht mehr als 0,3 µg/kg AA nachgewiesen und auch keine Verbindung zwischen AA-Konzentration und dem Verzehr AA-haltiger Lebensmittel festgestellt werden konnte	(LGL, 2005 b)
663	31.12. 2004	LGL Bayern			berichtet, dass Empfehlungen für Veränderungen von Rezepturen an bayerische Bäcker und Konditoren verteilt wurden, nachdem mit den Innungsverbänden Backversuche durchgeführt worden waren	(LGL, 2005 a)
664	31.12. 2004	KLZH			schlägt Maßnahmen zur Reduktion vor, u. a. Verbot von Hirschhornsalz, breiteres Angebot zuckerarmer Kartoffeln sowie bessere Steuerbarkeit der Temperatur in Fritteusen	(KLZH, 2005)
665	31.12. 2004	CIAA			veröffentlicht einen Überblick über Forschungsaktivitäten der europäischen Lebensmittelhersteller zur Verminderung der AA-Konzentrationen	(CIAA, 2004)
666	31.12. 2004	BDSI			meldet die Durchführung von bisher 10.000 AA-Analysen sowie 50 % weniger AA in Kartoffelchips und hält Züchtung von neuen Kartoffelsorten für weitere Reduktion für erforderlich	(Dörflinger, 2004)
667	31.12. 2004	Schettgen et al.			erkennen bei Nichtrauchern eine schnellere Umwandlung von AA in GA und halten auf Tierversuchen basierende Risikoabschätzungen nicht für übertrieben, da die Verstoffwechslung beim Menschen in ähnlichem Umfang stattfinde wie bei Ratten	(Schettgen et al., 2004 b)
668	05.01. 2005	aid			berichtet über Untersuchungsergebnisse der BEL, wonach AA-Gehalte in Kuhmilch unterhalb der analytischen Nachweisgrenze liegen	(aid, 2005 a)
669	07.01. 2005	Boon et al.			schätzen Exposition der holländischen Bevölkerung auf 0,5 µg AA pro kg Körpergewicht bei Erwachsenen und 1,1 µg bei Kindern bis 6 Jahren	(Boon et al., 2005)
670	11.01. 2005	FSA			beziffert AA-Aufnahme infolge eines UK-typischen Konsums um den Faktor 1000 geringer als die Dosis, die im Tierversuch zu Krebs geführt habe, und bekräftigt bisherige Empfehlungen für Verbraucher	(FSA, 2005 a)
671	11.01. 2005	FSA			ermittelt anhand von nationalen Verzehrsdaten für Briten eine durchschnittliche Exposition von 0,3 µg/kg bw/d	(FSA, 2005 b)
672	11.01. 2005	FSA			stellt "Your questions answered" online	(FSA, 2005 c)
673	14.01. 2005	EU KOM			richtet Experten-Konferenz zu AA aus, u. a. wird Toolbox präsentiert und 64. JECFA-Sitzung vorbereitet	(EC, 2005 b)
674	14.01. 2005	IRMM			erwartet nach der Auswertung von 3 Proficiency-Tests keinen weiteren Erkenntnisgewinn aus diesem Verfahren	(Wenzl/Anklam, 2005)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
675	14.01. 2005	Yang et al.			beschreiben durch AA verursachte Veränderungen an Testikeln von Ratten, wie Defekte an Spermien, besondere Spermienkonzentrationen, verminderte Lebensfähigkeit der Spezialzellen	(Yang et al., 2005)
676	20.01. 2005	Elmore et al.			finden heraus, dass in den ersten 30 Minuten des Backprozesses zunehmend AA entsteht, anschließend sinken die Gehalte wieder ab, so lange die Feuchtigkeit über 5 % bleibt	(Elmore et al., 2005 b)
677	31.01. 2005	Pedreschi et al.			vermindern die AA-Gehalte in Pommes durch Blanchieren um etwa 64 %, messen 58-mal mehr AA in Pommes, die bei 180 °C statt 120 °C frittiert wurden, und stellen linearen Zusammenhang zwischen AA-Konzentrationen und Farbe fest	(Pedreschi et al., 2005)
678	31.01. 2005	IRMM			publiziert Beilage zum Journal of AOAC International mit Überblick über Forschungsaktivitäten zu AA	(Anklam/Wenzl, 2005)
679	31.01. 2005	Slayne/ Lineback			halten Verbreitung des Wissens um Verfahren zur Reduktion der Gehalte als einzige RM-Maßnahme für gerechtfertigt - solange die Gefahr durch AA in Lebensmitteln nicht verlässlicher bestimmt werden kann	(Slayne/ Lineback, 2005)
680	31.01. 2005	Taeymans et al.			beschreiben, dass die Möglichkeiten, AA-Konzentrationen zu vermindern, begrenzt seien, z. B. seien keine Veränderungen des Röstverfahrens oder der Lagerung von Kaffee möglich, ohne die Beschaffenheit des Produktes zu verändern	(Taeymans et al., 2005)
681	31.01. 2005	Hellenäs et al.			beschreiben als Ziele von HEATOX die Erarbeitung von Empfehlungen für die Essenszubereitung, die Entwicklung von Analyseverfahren für AA-Gehalte wie für Biomarker sowie eine Abschätzung der Exposition	(Hellenäs et al., 2005)
682	31.01. 2005	Lineback et al.			stellen fest, dass die bisher von EU und WHO gesammelten Analyseergebnisse weder als Grundlage einer Risikobewertung noch zur Abschätzung von Veränderungen der AA-Konzentrationen ausreichten	(Lineback et al., 2005)
683	31.01. 2005	Grob			hält Kennzeichnung von Kartoffeln mit wenig reduzierenden Zuckern für wichtigste RM-Maßnahme in CH, erwartet keine weitere Reduktion der AA-Gehalte in Kaffee, Brot und Nudeln und spricht sich gegen Grenzwert aus	(Grob, 2005)
684	31.01. 2005	Yaylayan/ Stadler			stellen fest, dass, obwohl bisher umfangreiche Erkenntnisse bezüglich der AA-Entstehung gewonnen werden konnten, die diesbezügliche Bedeutung bestimmter, während der Maillard-Reaktion entstehender Zwischenprodukte noch unklar sei	(Yaylayan/ Stadler, 2005)
685	31.01. 2005	Hoenicke/ Gatermann			untersuchen 3 Monate gelagerte Lebensmittel und stellen eine Verminderung der AA-Gehalte in Kaffee und Kakao fest	(Hoenicke/Gatermann, 2005)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
686	31.01. 2005	Castle/ Eriksson			vergleichen die unterschiedlichen Nachweismethoden, deren Ergebnisse gut übereinstimmen, halten dennoch Verbesserungen innerhalb der Labore sowie Wiederholbarkeit zwischen den Laboren für erforderlich	(Castle/Eriksson, 2005)
687	31.01. 2005	Owen et al.			berichten nach 6 Proficiency-Tests in England, dass die Ergebnisse akzeptabel seien, die Wahl der Extraktionslösung sowie die Anwendung des underivatisierten GC-Verfahrens jedoch die Messungen beeinflussen könnten	(Owen et al., 2005)
688	31.01. 2005	Klaffke et al.			berichten nach zwei Laborvergleichsuntersuchungen in Deutschland und auf EU-Ebene, dass die Analytik grundsätzlich gut funktioniere, bei Proben mit komplexer Matrix, z. B. Kakao, jedoch noch Probleme bestünden	(Klaffke et al., 2005)
689	07.02. 2005	Törnqvist et al.			veröffentlichen Sonderheft von Mutation Research "Acrylamide: Genetic Toxicity and Exposure Assessment" mit Forschungsergebnissen zur Toxikologie und Expositionsabschätzung	(Törnqvist et al., 2005)
690	07.02. 2005	Rice			fasst bisherigen Kenntnisstand zusammen, wonach AA im Tierversuch genotoxische Wirkung zeige, die Exposition infolge der Nahrungsaufnahme jedoch nicht zu den wesentlichen Auslösern für Krebs zähle	(Rice, 2005)
691	07.02. 2005	Besaratinia/ Pfeifer			halten die Exposition gegenüber AA wegen seiner Ubiquität für äußerst schwierig zu bestimmen und die Messung von DNA-Addukten für die zuverlässigste Methode, um Aufschluss über Exposition und Kanzerogenität zu erhalten	(Besaratinia/ Pfeifer, 2005)
692	07.02. 2005	Baum et al.			stellen fest, dass GA in Zellen stärker mutagen wirkt als AA	(Baum et al., 2005 b)
693	09.02. 2005	JECFA			empfiehlt, dass AA wegen zu geringer MOE weiter reduziert werden sollte	(FAO/WHO, 2006 d); (FAO/WHO, 2006 e)
694	18.02. 2005	EFSA			berichtet über Kontaktaufnahme mit 45 Projektleitern zur Aktualisierung der "Acrylamide Information Base": der Rücklauf betrug 30 %	(Heppner, 2005); (IFST, 2005 a)
695	19.02. 2005	Amrein et al.			weisen AA in 86 Produkten nach, die Mandeln enthalten	(Amrein et al., 2005 b)
696	24.02. 2005	VWA			beklagt, dass in mehr als der Hälfte der kontrollierten Snackbars die Pommes bei mehr als 175 °C frittiert werden	(VWA, 2005)
697	28.02. 2005	Matthys et al.			schätzen die AA-Aufnahme von flämischen Jugendlichen auf durchschnittlich 0,51 µg pro kg Körpergewicht und Tag	(Matthys et al., 2005)
698	28.02. 2005	Hebeisen et al.			finden mehr AA in Chips und Pommes aus der Ernte 2003 als im Vorjahr, obwohl die Kartoffeln wegen der Trockenheit weniger reduzierende Zucker enthielten, und halten Sorte und Standort für weitere Faktoren, die zur Entstehung von AA beitragen	(Hebeisen et al., 2005)
699	01.03. 2005	Senyuva/ Gökmen			testen Variante der HPLC-MS-Analytik an 120 Lebensmittelproben	(Senyuva/Gökmen, 2005 a)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
700	01.03. 2005	Senyuva/ Gökmen			messen in Proben gerösteten Kaffees die AA-Gehalte und finden heraus, dass diese mit der Röstung und der Farbe korrelieren	(Senyuva/Gökmen, 2005 b)
701	01.03. 2005	Pabst et al.			zeigen, dass durch das Pellettieren kein AA im Tierfutter entsteht, finden mit 175 µg AA pro kg Milch nur einen Bruchteil der 10 Tage lang an eine Kuh verabreichen Dosis von 1,5 g AA und errechnen maximale Exposition von 0,2 µg AA pro kg Milch	(Pabst et al., 2005)
702	02.03. 2005	WHO			meldet, dass JECFA Reduktion der AA-Gehalte empfiehlt und rät den nationalen Lebensmittelbehörden, die Hersteller zur Veränderung der Produktionsverfahren zu drängen	(WHO, 2005 a)
703	03.03. 2005	NFCA			fordert Hersteller gemäß JECFA-Empfehlung zur weiteren Reduktion der AA-Gehalte auf	(NFCA, 2005)
704	04.03. 2005	FAO			meldet, dass JECFA AA in Lebensmitteln als mögliche Gefahr für die menschliche Gesundheit ansieht und rät den nationalen Lebensmittelbehörden, die Hersteller zur Veränderung der Produktionsverfahren zu drängen	(FAO, 2005)
705	07.03. 2005	FDA			kündigt die Veröffentlichung aktueller AA-Gehalte in US-Lebensmitteln an	(Partos/Nuttall, 2005)
706	07.03. 2005	foodnavigator			berichtet, dass laut JECFA weltweit bisher ca. 7.000 Lebensmittel getestet wurden und dass CIAA in einem Review von 30 bis 40 %-iger Reduktion der AA-Gehalte in Chips ausgehe, was JECFA wegen fehlender Daten nicht nachvollziehen könne	(Partos, 2005)
707	15.03. 2005	BfR			berichtet über 64. JECFA-Sitzung und sieht sich durch Ergebnisse bestätigt	(BfR, 2005 b)
708	16.03. 2005	Mucci et al.			können keinen Zusammenhang zwischen AA-Aufnahme und Brustkrebs bei schwedischen Frauen feststellen	(Mucci et al., 2005)
709	16.03. 2005	Kumar et al.			fassen die Faktoren zusammen, die den Zuckergehalt in Kartoffeln beeinflussen; vor der Ernte: Reife der Knolle, Temperaturverhältnisse während des Wachstums, Versorgung mit Mineralien und Bewässerung - nach der Ernte: Lagerung	(Kumar et al., 2004)
710	18.03. 2005	EU-Arbeitsgruppe "Industrial Contaminants"			diskutiert Ergebnisse der JECFA-Sitzung und bittet um Update zu Heatox bzw. Zusammenfassung des Wissensstandes	(IFST, 2005 b)
711	18.03. 2005	Girma et al.			halten die Reaktionsfähigkeit mit Metallionen für bedeutend zur Aufklärung des Entstehungsmechanismus von AA	(Girma et al., 2005)
712	24.03. 2005	Brathen et al.			reduzieren AA in Kartoffelchips um 30 %, indem sie Glycin oder Glutamin beim Blanchieren hinzufügen, in Brot um bis zu 90 %, indem sie Glycin dem Teig beigeben	(Brathen et al., 2005)
713	29.03. 2005	Claeys et al.			stellen die bisherigen überwiegend qualitativen Ergebnisse zur AA-Bildung in Lebensmitteln zusammen und betonen den Bedarf von mehr quantitativer Forschung, um Herstellungsprozesse zu optimieren	(Claeys et al., 2005 a)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
714	29.03. 2005	Abramsson-Zetterberg et al.			zeigen an Mäusen, die mit Coxsackie-Viren infiziert wurden, dass durch die Infektion die Verteilung des verabreichten AA im Pankreas vermindert, in Blut und Schilddrüse gesteigert wird, und nur noch etwa ein Drittel junge rote Blutzellen vorhanden sind	(Abramsson-Zetterberg et al., 2005)
715	30.03. 2005	OEHHA			schlägt nach Auswertung der toxikologischen Studien einen NSRL für den Menschen von 1,0 µg pro Tag vor	(OEHHA, 2005 c)
716	31.03. 2005	CCFAC			veröffentlicht überarbeitete Fassung des Diskussionspapiers, das den Forschungsstand bis Januar 2005, einschließlich der JECFA-Bewertung berücksichtigt	(FAO/WHO, 2005 a)
717	31.03. 2005	LGL Bayern	IPA-SUM		übersenden Befunde der Blut- und Urinuntersuchungen bzgl. AA und aromatischen Aminen an die Probanden und bieten jenen mit erhöhten Werten eine Ernährungsberatung an	(LGL, 2006 a)
718	31.03. 2005	Health Canada			veröffentlicht Tipps für Verbraucher zur Reduktion von AA und weist darauf hin, dass der gelegentliche Verzehr der betroffenen Produkte unbedenklich sei	(Health Canada, 2005 a)
719	31.03. 2005	OEHHA			rechnet für verschiedene Lebensmittel hoch, wie häufig diese verzehrt werden können, um daraus 1 µg AA pro Tag aufzunehmen (z. B. alle 26 Tage eine Portion Pommes)	(OEHHA, 2005 a)
720	19.04. 2005	EFSA			schließt sich Ergebnissen von JECFA an und wird keine zusätzliche Bewertung abgeben	(EFSA, 2005 b)
721	22.04. 2005	Stiftung Warentest			findet kaum AA in Broten, die aus Brotbackmischungen gebacken wurden	(StiWa, 2005)
722	25.04. 2005	Doerge et al.			zeigen, dass umso weniger Addukte gebildet werden, je geringer die AA-Exposition ist, wobei die Speziesdifferenzen bezüglich der Addukt-Bildung bei niedrigen Dosen immer geringer werden	(Doerge et al., 2005 c)
723	26.04. 2005	Garey et al.			zeigen an neugeborenen Ratten, dass AA zu Entwicklungsdefiziten und Beeinträchtigungen der Motorik führen kann	(Garey et al., 2005)
724	28.04. 2005	foodnavigator			meldet, dass bisher 799 Mio. Euro in Europa für Forschung zu AA ausgegeben wurden	(o. V., 2005 a)
725	29.04. 2005	CCFAC			beauftragt eine Arbeitsgruppe unter der Leitung von UK und USA, das Diskussionspapier zu überarbeiten mit Fokus auf Maßnahmen zur Reduktion	(FAO/WHO, 2005 c)
726	29.04. 2005	Fiselier et al.			finden in Pommes aus gelagerten Kartoffeln mehr AA als in TK-Produkten und schlagen vor, die Zubereitung von ersteren hinsichtlich der AA-Bildung genau zu untersuchen	(Fiselier et al., 2005)
727	30.04. 2005	EU KOM			führt letzte Aktualisierung der "Acrylamide Information Base" durch	(EC, 2007)
728	30.04. 2005	Ehling/ Shibamoto			entdecken in Modellsystemen keine Korrelation zwischen Antioxidantien und der Entstehung von AA, erkennen jedoch, dass Asparagin die Bildung von Antioxidantien befördert, während Glucose diese vermindert	(Ehling/Shibamoto, 2005)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
729	30.04. 2005	Robert, F. et al.			zeigen im Modellsystem, dass höhere AA-Gehalte entstehen, wenn die Glukose im amorphen und nicht im kristallinen Zustand ist	(Robert et al., 2005)
730	30.04. 2005	Granvogl et al.			zeigen, dass 3-APA ein effektiver Prekursor in der AA-Entstehung ist	(Granvogl et al., 2005 a)
731	01.05. 2005	BfR			zieht Fazit: Defizite in interdisziplinärer Zusammenarbeit führten dazu, dass das Thema AA vor 2002 übersehen worden war, während die Risikokommunikation in DE rechtzeitig und transparent erfolgte	(BfR et al., 2005)
732	05.05. 2005	Levine/ Smith			suchen nach Ursachen für die große Variabilität der AA-Gehalte in Keksen und erkennen unterschiedliche Bedeutung von Natrium-, Ammoniumhydrogencarbonat, Cystein, Natriumbisulfit und Ascorbinsäure für die Entstehung	(Levine/Smith, 2005)
733	13.05. 2005	AFSSA			schätzt die Exposition der französischen Bevölkerung unverändert auf 0,5 µg/kg bw/d, betont die mit der Abschätzung einer Krebsgefahr verbundene Unsicherheit und fordert zu ausgewogener Ernährung auf	(AFSSA, 2005)
734	18.05. 2005	BfR			stimmt dem EFSA-Vorschlag zu, die Risikobewertung genotoxischer und kanzerogener Stoffe in der EU auf der Basis des MOE-Ansatzes zu harmonisieren, und befürwortet, ALARA-Ansatz ergänzend beizubehalten	(BfR, 2005 c); (BfR, 2005 d)
735	20.05. 2005	Zhang et al.			halten GC/MS und LC-MS/MS für die zuverlässigsten Verfahren, um AA-Konzentrationen in Lebensmitteln zu bestimmen und plädieren für die Entwicklung preiswerterer und schnellerer Verfahren	(Zhang et al., 2005)
736	24.05. 2005	OEHHA			hält öffentliche Anhörung zu möglicher Kennzeichnungspflicht von Lebensmitteln gem. Prop 65 ab	(OEHHA, 2005 b)
737	31.05. 2005	OEHHA			veröffentlicht Fragen und Antworten zu AA und Prop 65	(OEHHA, 2005 d)
738	01.06. 2005	WHO			führt Instrument der Total Diet Studies ein, um Bestandteile der Ernährung der verschiedenen Kulturen und damit Exposition gegenüber Kontaminanten, u. a. AA, zu erfassen	(WHO, 2005 b)
739	06.06. 2005	Der Spiegel			berichtet, dass sich die AA-Konzentration in Funny-frisch Chipsfrisch ungarisch von Intersnack laut jüngstem Chipstest von foodwatch verdreifacht habe	(o. V., 2005 c)
740	06.06. 2005	food-watch			ermittelt im 5. Test von Kartoffelchips in sechs von zehn getesteten Produkten höhere AA-Gehalte und die höchsten Konzentrationen in "Funny Frisch"-Chips	(foodwatch, 2005 a)
741	07.06. 2005	Inter-snack			bestreitet Repräsentativität und Validität der Methodik des foodwatch-Tests	(Intersnack, 2005)
742	09.06. 2005	Experts on Environmental and Industrial Contaminants in Food			beraten über den Draft Code of Practice und die Toolbox	(IFST, 2005 c)
743	10.06. 2005	Paleologos/ Kontominas			beschreiben HPLC-Analyse mit UV-Detektion, mit Methacrylamid als internem Standard	(Paleologos/ Kontominas, 2005)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
744	14.06. 2005	ELF			zeigt an, dass Lance, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in Cape Cod Potato Chips gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(ELF, 2005 a)
745	14.06. 2005	ELF			zeigt an, dass P & G aufgrund der AA-Gehalte in Pringles gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(ELF, 2005 b)
746	14.06. 2005	ELF			zeigt an, dass Kettle Foods, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(ELF, 2005 c)
747	14.06. 2005	ELF			zeigt an, dass PepsiCo, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in Lay's Kartoffelsnacks gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(ELF, 2005 d)
748	14.06. 2005	Manja-natha et al.			untersuchen den Wirkungsmechanismus von AA und GA bei Mäusen und kommen zu dem Ergebnis, dass beide genotoxisch wirken	(Manjanatha et al., 2006)
749	15.06. 2005	FDA			veröffentlicht Messergebnisse von Produktarten aus dem Warenkorb 2004; Liste der betroffenen Lebensmittel wird immer länger (u. a. schwarze Oliven, Pflaumensaft)	(FDA, 2006)
750	17.06. 2005	EWW			zeigt an, dass Frito-Lay, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in mehreren Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2005 a)
751	17.06. 2005	EWW			zeigt an, dass P & G aufgrund der AA-Gehalte in mehreren Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2005 b)
752	17.06. 2005	EWW			zeigt an, dass Wendy's International Inc. aufgrund der AA-Gehalte in Pommes gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2005 c)
753	17.06. 2005	EWW			zeigt an, dass H.J. Heinz Company aufgrund der AA-Gehalte in Ore-Ida Brand Produkten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2005 d)
754	17.06. 2005	EWW			zeigt an, dass Kraft Foods aufgrund der AA-Gehalte in den Cerealien "Post Honeycomb ready-to-eat" gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2005 e)
755	17.06. 2005	EWW			zeigt an, dass KFC of America aufgrund der AA-Gehalte in Potato Wedges gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2005 f)
756	23.06. 2005	Kim, K.			zeigt, dass die neurotoxische Wirkung von AA durch eine Störung der mit Stickstoffoxyd bewirkten Transmitter verursacht wird	(Kim, 2005)
757	25.06. 2005	Mest-dagh et al.			können bei der Zubereitung von Pommes keinen Zusammenhang zwischen den verwendeten Ölsorten und AA-Konzentrationen erkennen, ermitteln jedoch signifikant niedrigere Belastung, wenn zum Frittieren kein pflanzliches Öl verwendet wurde	(Mestdagh et al., 2005)
758	28.06. 2005	Knol et al.			schlagen kinetisches Modell aus Glukose und Asparagin für die Bildung von AA vor und zeigen, dass die AA-Bildung ihr Maximum erreicht, wenn Glucose verbraucht ist	(Knol et al., 2005)
759	29.06. 2005	ELF			zeigt an, dass Smart & Final Inc. aufgrund der AA-Gehalte in den von ihnen verkauften Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstoßen	(ELF, 2005 e)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
760	29.06. 2005	ELF			zeigt an, dass Costco Wholesale Corporation aufgrund der AA-Gehalte in den von ihnen verkauften Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstoßen	(ELF, 2005 f)
761	29.06. 2005	EWW			zeigt an, dass Stater Bros. Market aufgrund der AA-Gehalte in den von ihnen verkauften Snackprodukten Pringles, Lay's und Cape Cod. gegen die Vorschriften aus Prop65 verstoßen	(ELF, 2005 g)
762	29.06. 2005	EWW			zeigt an, dass Whole Foods Market California, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in den von ihnen verkauften Kettle Chips gegen die Vorschriften aus Prop65 verstoßen	(ELF, 2005 h)
763	29.06. 2005	ELF			zeigt an, dass Albertson's, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in den von ihnen verkauften Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstoßen	(ELF, 2005 i)
764	29.06. 2005	ELF			zeigt an, dass The Kroger Co. aufgrund der AA-Gehalte in den von ihnen verkauften Snackprodukten Pringles, Lay's und Cape Cod gegen die Vorschriften aus Prop65 verstoßen	(ELF, 2005 j)
765	29.06. 2005	ELF			zeigt an, dass Safeway, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in den von ihnen verkauften Snackprodukten Pringles, Lay's, Kettle Chips und Cape Cod. gegen die Vorschriften aus Prop65 verstoßen	(ELF, 2005 k)
766	29.06. 2005	ELF			zeigt an, dass Trader Joe's Company aufgrund der AA-Gehalte in den von ihnen verkauften Kettle Chips gegen die Vorschriften aus Prop65 verstoßen	(ELF, 2005 l)
767	30.06. 2005	Migros Konzern			berichtet, dass sich unterschiedliche Methoden der Lagerhaltung von Kartoffeln im Großversuch noch nicht auf den späteren AA-Gehalt in verarbeiteten Produkten ausgewirkt haben, und zeigt sich skeptisch gegenüber dem Erfolg von Maßnahmen zur Reduktion	(Migros, 2004)
768	30.06. 2005	Fohgelberg et al.			ermitteln durchschnittliche AA-Aufnahme von 0,04 µg pro kg Körpergewicht für Babys, die gestillt werden, und 0,5 µg für Babys im ersten Lebensjahr, die mit herkömmlicher Babynahrung gefüttert werden	(Fohgelberg et al., 2005)
769	30.06. 2005	Fürst			empfiehlt in der Apotheken-Umschau, "lieber auf Zigaretten als auf Pommes (zu) verzichten"	(Apotheken Umschau, 2005)
770	30.06. 2005	Blank			fasst zusammen, dass zuverlässige Analyseverfahren sowie umfangreiche Kenntnisse über die Entstehung vorliegen und sich die laufende Forschung vor allem mit der Reduktion beschäftigt	(Blank, 2005)
771	30.06. 2005	Kienzle et al.			können nach der Gabe von AA an Wachteln dieses in Exkrementen, Geweben und Eiern nachweisen	(Kienzle et al., 2005)
772	30.06. 2005	Grothe et al.			messen geringere AA-Gehalte in Braunen Lebkuchen und Mürbegebäcken, wenn Ammoniumtriebmittel durch Backpulver ersetzt wird, wobei Geschmacksveränderungen durch Zuckerglasuren, Schokoladenüberzüge u. ä. überdeckt werden können	(Grothe et al., 2005)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
773	01.07. 2005	fz Organic Food			verzeichnet Umsätze mit Tra'fo-Chips wieder auf dem Niveau von 2002, nach erheblichen Einbußen infolge von mehrfach schlechten Ergebnissen beim foodwatch-Chipstest	(o. V., 2006 c)
774	01.07. 2005	MUFV RP			stellt fest, dass die AA-Konzentrationen in Kartoffelchips, Getreidekaffee und in Lebkuchen zu hoch seien, da die Gehalte in 21 %, 17 % bzw. 28 % der Proben über dem Signalwert gelegen hätten; dies sei nur in 2 von 75 Pommes-Proben auch der Fall gewesen	(MUFV RP, 2005)
775	01.07. 2005	Hamlet/ Sadd			finden heraus, dass Veränderungen der Rezeptur von Teigen zur Entstehung von 3-MCPD führen können	(Hamlet/Sadd, 2005)
776	02.07. 2005	Mustafa et al.			zeigen für Knäckebrot aus Roggenvollkornmehl signifikante Zusammenhänge zwischen der AA-Konzentration und Backdauer, Temperatur, hinzugefügtem Asparagin sowie Bräunungsgrad	(Mustafa et al., 2005)
777	07.07. 2005	Pelucchi et al.			stellen anhand der Daten einer schweizerisch-italienischen Kohorte keinen Zusammenhang fest zwischen AA-Exposition und Krebs in Mundraum/Rachen, Speiseröhre, Dickdarm, Kehlkopf, Brust, Eierstöcke und Prostata	(Pelucchi et al., 2006)
778	07.07. 2005	Kütting et al.			finden bei 10 Probanden keinen Zusammenhang zwischen AA-Addukten und den angegebenen Verzehrsmengen und kritisieren epidemiologische Studien, bei denen das Essverhalten im Nachhinein abgefragt wird	(Kütting et al., 2005)
779	11.07. 2005	Toxicology Forum			hat beim Summer Meeting 2005 Update der Aktivitäten der FDA, Frito Lay und Prop65 auf der Agenda	(The Toxicology Forum, 2005)
780	14.07. 2005	de Wilde et al.			zeigen, dass bei Kartoffeln, die zunächst zu kühl gelagert wurden und reduzierende Zucker gebildet hatten, sich jene wieder zurückbildeten, wenn die Kartoffeln drei Wochen lang bei 15 °C aufbewahrt wurden	(De Wilde et al., 2005)
781	22.07. 2005	foodwatch			findet in 2 von 4 Sorten von Bio-Kartoffelchips mehr AA als in anderen Sorten, in den beiden übrigen Bio-Produkten hingegen geringere AA-Konzentrationen als in konventionell hergestellten Chips; Tra'fo-Chips enthalten 90 % weniger AA als im Vorjahr	(foodwatch, 2005 b)
782	23.07. 2005	Ohara-Takada et al.			zeigen, dass es bei der Lagerung von Kartoffeln bei 2 °C schon nach 3 Tagen zu erhöhten Gehalten an reduzierenden Zuckern und damit korreliert zu erhöhten AA-Konzentrationen in Pommes kommt	(Ohara-Takada et al., 2005)
783	01.08. 2005	Rufián-Henares/ Morales			beschreiben HPLC-MS-Methode, mit der sie nur geringe Unterschiede im AA-Gehalt von Chips feststellen, die von industriellen Herstellern oder kleineren Betrieben stammen	(Rufián-Henares/Morales, 2006)
784	20.08. 2005	Cui et al.			zeigen, dass AA in Gegenwart von Gluthathion bestimmte Ionen-Fänger-Eigenschaften entwickelt	(Cui et al., 2005)
785	23.08. 2005	Oku et al.			zeigen, dass mit Ausnahme von Haushaltszucker die Beigabe nicht-reduzierender Zucker die Bildung von AA hemmt	(Oku et al., 2005)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
786	26.08. 2005	NTP			stuft AA als "reasonably anticipated to be a human carcinogen" ein	(NTP, 2005)
787	26.08. 2005	Attorney General			verklagt 9 Unternehmen, u. a. P&G, KFC Corporation, auf Anbringung von Warnhinweisen auf AA-haltigen Produkten, die in Kalifornien vertrieben werden	(State of California, 2005)
788	30.08. 2005	Kjuus et al.			finden bei Personen, die mit AA-haltigem Dichtungsmaterial gearbeitet hatten, keinen Anstieg der Chromosomen-Brüche, jedoch signifikant mehr Chromatiden-Lücken	(Kjuus et al., 2005)
789	31.08. 2005	Heuser et al.			belegen den Zusammenhang zwischen N- und K-Düngung von Kartoffeln und den AA-Gehalten in Pommes	(Heuser et al., 2005)
790	01.09. 2005	Ghanayem et al.			zeigt an Mäusen, dass das Enzym CYP2E1 wesentlich ist für die Umwandlung von AA zu GA, woraus Addukte in Blut und DNA entstehen	(Ghanayem et al., 2005 b)
791	01.09. 2005	Bull et al.			halten Carboxyethyl-Cystein im Urin für einen geeigneten Indikator, um die AA-Exposition am Arbeitsplatz zu kontrollieren	(Bull et al., 2005)
792	02.09. 2005	GMA			schätzt, dass AA in 40 % der Kalorien enthalten ist, die ein durchschnittlicher Amerikaner zu sich nimmt	(GMA, 2008)
793	02.09. 2005	ACSH			hält Klage des Attorney General gegen Lebensmittelkonzerne und Fastfood-Ketten für nicht im öffentlichen Interesse, da die Kanzerogenität von AA nicht erwiesen sei	(Fletcher, 2005)
794	05.09. 2005	Intersnack			bezeichnet das Vorgehen von Presse und Wissenschaftlern im Zusammenhang mit AA als "wenig verantwortungsvoll"	(Wolf, 2006)
795	06.09. 2005	KLZH			beruft sich auf deutsches Signalwertkonzept und beschlagnahmt Kinder-Biskuit von Milupa wegen zu hoher AA-Gehalte	(KLZH, 2006 a); (o. V., 2005 d)
796	10.09. 2005	Amrein et al.			finden höhere AA-Konzentrationen in Mandeln amerikanischer Herkunft, verglichen mit solchen aus Europa, sowie kaum AA in Haselnüssen, da diese nur wenig Asparagin enthalten	(Amrein et al., 2005 c)
797	23.09. 2005	CIAA			veröffentlicht Toolbox zur Reduktion der AA-Gehalte bei Lebensmittelherstellung	(CIAA, 2005)
798	23.09. 2005	Boettcher et al.			zeigen mit Hilfe von markiertem AA bei einem menschlichen Probanden, dass der Prozess der Verstoffwechslung der Substanz dem bei Ratten mehr ähnelt als dem bei Mäusen	(Boettcher et al., 2006 a)
799	25.09. 2005	Haase et al.			sieht bei Rohstoffen und Herstellungsverfahren vielversprechende Ansätze zur AA-Reduktion, hält aber eine Kombination mehrerer Maßnahmen für erforderlich, um AA-Konzentrationen zu vermindern, ohne die Produkte zu verändern	(Haase, 2007)
800	25.09. 2005	Kliemant/ Göbel			halten weitere Bemühungen für erforderlich, um eine Reduktion der AA-Konzentrationen in allen Lebensmittelgruppen zu erreichen, und das Instrument Minimierungskonzept grundsätzlich für geeignet, um Verbraucher zu schützen	(Kliemant/ Göbel, 2007)
801	25.09. 2005	Boettcher/ Angerer			entwickeln Methode zur Bestimmung von AA- und GA-Metaboliten im Urin (Untergrenze: 1,5 µg/l)	(Boettcher/ Angerer, 2005)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
802	26.09. 2005	Gökmen et al.			zeigen, dass im Innern einer Pommes erheblich weniger AA ist als an der Oberfläche, der Kern selbst nach 9-minütigem Frittieren bei 170 °C sogar ganz frei von AA ist	(Gökmen et al., 2006 a)
803	27.09. 2005	Claus et al.			beschreiben neue Methode, mit der AA-Konzentrationen in Brot, Brötchen und Toast ab 10 µg pro kg bestimmt werden können	(Claus et al., 2005)
804	30.09. 2005	Bader et al.			können bei 395 Probanden keinen Zusammenhang zwischen Ernährungsverhalten und AA-Belastung im Blut nachweisen und vermuten neben Tabakrauch noch weitere Expositionspfade	(Bader et al., 2005)
805	03.10. 2005	Angerer			hält Minimierungsprogramm bisher nicht für erfolgreich, da Exposition nicht geringer geworden sei	(WDR, 2005)
806	05.10. 2005	food-watch			sieht sich bestätigt durch BfR und SRU, die beide eine Senkung der AA-Gehalte fordern, und lobt Maßnahmen der schweizerischen und kalifornischen Justiz	(foodwatch, 2005 c)
807	05.10. 2005	LoPachin et al.			zeigen bei Ratten infolge der Exposition mit AA eine verschlechterte Aufnahme der Neurotransmitter an den Synapsen	(LoPachin et al., 2006)
808	05.10. 2005	Gökmen et al.			messen Zusammenhang zwischen Erhitzen und Farbbildung sowie AA-Gehalten in Food-Matrices, der zunächst so signifikant ist, dass von der Farbe auf AA-Gehalte geschlossen werden kann, finden aber bei langem Erhitzen wieder sinkende AA-Konzentrationen	(Gökmen/Senyuva, 2006 a)
809	06.10. 2005	Fiselier et al.			zeigen, dass die Temperatur des Öls in der Fritteuse zunächst sinkt, wenn Kartoffeln hineingegeben werden; dies führe zwar zu geringeren AA-Konzentrationen, zu starke Temperaturverminderung könne sich jedoch negativ auf Produktbeschaffenheit auswirken	(Fiselier et al., 2006)
810	13.10. 2005	aid			berichtet über Bader et al., deren Studie zeigt, dass Raucher 4-mal mehr AA im Blut haben als Nichtraucher	(aid, 2005 b)
811	14.10. 2005	Cook/ Taylor			finden heraus, dass die Beigabe von Zitronensäure oder Sojaeiweißhydrolysat AA-Entstehung verringern, aber auch Verlauf der Maillard-Reaktion verändern und Geschmack und Farbe des Produktes beeinflussen kann	(Cook/Taylor, 2005)
812	15.10. 2005	Ghanayem et al.			beschreiben anhand von Mäusen die genotoxische Wirkung von AA als abhängig von der Aktivität des Enzyms Cytochrom P 450, das die Umwandlung von AA in GA bewirkt	(Ghanayem et al., 2005 c)
813	17.10. 2005	Granda et al.			zeigen durch Vakuumfrittieren im Gegensatz zum herkömmlichen Frittieren eine Verminderung der AA-Konzentrationen in Pommes um bis zu 94 % und halten dies für das einzige Verfahren, qualitativ hochwertige Pommes mit wenig AA herzustellen	(Granda/ Moreira, 2005)
814	18.10. 2005	EFSA			empfiehlt MOE-Ansatz als Grundlage für die Risikobewertung von kanzerogenen und genotoxischen Substanzen	(EFSA, 2005 a)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
815	19.10. 2005	Angerer			kritisiert Methodik der Bader-Studie, da Erhebung der Verzehrsdaten durch Fragebogen zu ungenau sei und zu wenige starke Konsumenten AA-haltiger Lebensmittel einbezogen wurden	(Macke, 2005)
816	20.10. 2005	BLL	FEI		präsentieren Ergebnisse aus dem Gemeinschaftsforschungsprojekt	(BLL, 2005 a); (BLL/FEI, 2005)
817	20.10. 2005	BLL			prognostiziert "nachhaltige Reduzierung der Acrylamidbelastung" bei Umsetzung der Ergebnisse aus BLL-/FEI-Projekt	(BLL, 2005 a)
818	20.10. 2005	Granvogl et al.			zeigen neue Methoden für die Analyse von AA in komplizierten Lebensmittelmatrices (Kaffee, Kakao) und halten die AA-Bildung für steuerbar, indem Asparagin abgebaut wird	(Granvogl et al., 2005 b)
819	20.10. 2005	Habel et al.			testen Verfahren zur Lebensmittelherstellung und empfehlen u. a. die Beigabe von Salz, Zitronen-, Ascorbinsäure oder Glycerol zur Verminderung der AA-Konzentration in Backwaren sowie ausreichend Feuchtigkeit beim Einsatz von Extrudern	(Habel et al., 2005)
820	20.10. 2005	Franke et al.			ermitteln unter verschiedenen Prozessfaktoren, die während des Frittierens von Pommes Einfluss auf die AA-Bildung haben, das Benetzen mit einer salzhaltigen Lösung und anschließende Trocknen als effektiv zur Senkung der AA-Gehalte	(Franke et al., 2005 b)
821	20.10. 2005	Haase/ Lindhauer			halten die Auswahl von Rohstoffen und die Art der Zubereitung für entscheidende Faktoren zur AA-Reduktion, darüber hinaus eine Kombination von weiteren moderaten Veränderungen für erfolgversprechend	(Haase/Lindhauer, 2005)
822	20.10. 2005	Baum et al.			zeigen für GA genotoxische und mutagene Aktivität in Blutzellen, während AA selbst nicht genotoxisch zu wirken scheint	(Baum et al., 2005 c)
823	21.10. 2005	FASFC			veranstaltet Workshop zur Anwendung des Vorsorgeprinzips bei der Herstellung von Lebensmitteln	(Delcour, 2005)
824	21.10. 2005	BVL			veröffentlicht 5. Signalwertberechnung auf der Basis von 10.000 Untersuchungsergebnissen und beklagt nur geringe Verminderung der AA-Gehalte sowie Erhöhung der mittleren Belastung in sechs Warengruppen	(BVL, 2005 c)
825	27.10. 2005	aid			berichtet über Signalwertberechnung, wonach die Gehalte in Lebensmitteln weitgehend unverändert sind	(aid, 2005 c)
826	27.10. 2005	Jones et al.			stellen fest, dass die AA-Exposition am Arbeitsplatz mit den gemessenen Hämoglobinaddukten korreliert	(Jones et al., 2006)
827	10.11. 2005	EU KOM			hält mehr Forschung für erforderlich sowie Aufklärung über Reduktionsmöglichkeiten und wietere Reduktion von AA-Konzentrationen	(Testori Coggi, 2005)
828	15.11. 2005	BfR			erteilt keine Erlaubnis für Interview zu Bader-Studie mit The Scientist	(Stafford, 2005)
829	15.11. 2005	Jiao et al.			entwickeln neue Methode zur Analyse von Babynahrung, mit der AA-Konzentrationen von bis zu 1 µg pro kg nachgewiesen werden können	(Jiao et al., 2005)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
830	16.11. 2005	EFSA	WHO	ILSI	werten MOE-Ansatz als geeignet für die Priorisierung von Risiken, nicht aber für die Abschätzung von tatsächlichen Risiken für die Gesundheit	(Barlow et al., 2006)
831	23.11. 2005	Gonzalez			zeigt an, dass Kraft Foods aufgrund der AA-Gehalte im Kaffeesurrogat Postum gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(Gonzalez, 2005)
832	23.11. 2005	Bermudo et al.			beschreiben Analyseverfahren, das auf Elektrophorese basiert	(Bermudo et al., 2006 a)
833	24.11. 2005	Claeys et al.			zeigen im Modellsystem, dass AA mit Glukose schneller entsteht als mit Fruktose	(Claeys et al., 2005 b)
834	29.11. 2005	Peters-son et al.			nennen unvollständige Extraktion oder Neubildung von AA während der Extraktion als wichtigste Fehlerquellen in der Analytik von AA und Partikelgröße (Mahlgrad), reines Wasser als Quellmittel sowie genügend Zeit als entscheidend für richtige Messungen	(Petersson et al., 2006)
835	30.11. 2005	Claus et al.			zeigen die Entstehung von AA aus Weizengluten bzw. aus Proteinen	(Claus et al., 2006 a)
836	30.11. 2005	Granda et al.			zeigen, dass Glukose stärker zur Entstehung von AA in Chips beiträgt als Asparagin und halten die Farbe nicht für einen geeigneten Indikator, da Chips von ähnlicher Farbe stark unterschiedliche AA-Konzentrationen haben können	(Granda et al., 2005)
837	30.11. 2005	Bjellaas et al.			bestimmen bei 6 Probanden die AA-Metaboliten im Urin, ermitteln für Nichtraucher durchschnittlich 40 µg pro Tag und halten wegen des raschen Abbaus der Metaboliten den Einfluss durch Ernährung für plausibel	(Bjellaas et al., 2005)
838	03.12. 2005	BLL			weist darauf hin, dass Kartoffelchips inzwischen durchschnittlich 15 % weniger AA enthalten und "auch bei anderen Produkten … Erfolge sichtbar" seien	(BLL, 2005 b)
839	05.12. 2005	food-watch			meldet, dass sich AA-Konzentrationen im getesteten Weihnachtsgebäck um das 10-fache unterscheiden, jedoch 8 von 9 getesteten Sorten weniger AA enthalten als im Vorjahr	(foodwatch, 2005 d)
840	06.12. 2005	Wilkin-son			zeigt an, dass Homestat Farm, Ltd. aufgrund der AA-Gehalte in Cerealien gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(Wilkinson, 2005)
841	07.12. 2005	Taubert et al.			finden GA in gegenüber AA exponierten Lebern von Ratten, dessen Entstehung in Anwesenheit von DAS, einem Inhaltsstoff von Knoblauch gehemmt wird	(Taubert et al., 2006)
842	08.12. 2005	Imai et al.			berichten, dass bei mit Mitrosamin vorbehandelten Ratten die Gabe von AA nach 30 Wochen zu Brustkrebs führt, jedoch nicht zur Bildung von Schilddrüsentumoren	(Imai et al., 2005)
843	12.12. 2005	LGL Bayern			veröffentlicht Empfehlungen für die Lebkuchen-Bäckerei	(LGL, 2005 c)
844	12.12. 2005	LGL Bayern			veröffentlicht Empfehlungen für die Zubereitung von Pommes, Bratkartoffeln u. ä.	(LGL, 2005 d)
845	15.12. 2005	Yousef/ El-De-merdash			stellen an männlichen Ratten fest, dass Enzymaktivitäten durch die Exposition durch AA gestört werden	(Yousef/El-Demerdash, 2006)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
846	15.12. 2005	Ling et al.			stellen bei Ratten eine zunehmende Empfindlichkeit gegenüber mechanischen und thermischen Schmerzen fest, je mehr AA ihnen verabreicht wurde	(Ling et al., 2005)
847	16.12. 2005	CVUA Stuttgart			veröffentlicht Leitfaden zur Senkung des AA-Gehaltes bei der Lebensmittelzubereitung in Privathaushalten und bei der handwerklichen Herstellung	(CVUA Stuttgart, 2005)
848	16.12. 2005	StMUGV Bayern			berichtet, dass AA-Gehalte in Lebkuchen weiter gesenkt werden konnten: Noch 2 bis 4 % der industriell und 20 % der handwerklich gefertigten Produkte überschritten in 2005 den Signalwert (Vergleich 2003: 14 % bzw. 34 %)	(StMUG Bayern, 2005)
849	17.12. 2005	de Wilde et al.			entdecken, dass die Häufigkeit der Düngung von Kartoffeln die Entstehung von reduzierenden Zuckern beeinflusst	(De Wilde et al., 2006 a)
850	28.12. 2005	LHL			findet keine Signalwertüberschreitungen in 45 Proben von Weihnachtsgebäck, in 3 Lebkuchen kann kein AA nachgewiesen werden	(LHL, 2005)
851	31.12. 2005	BVL			hat im Jahr 2005 Kartoffel-Fertigprodukte (-puffer, -breipulver, -kloßpulver, Kroketten) in das Lebensmittel-Monitoring einbezogen und AA nur in geringen Konzentrationen nachgewiesen	(BVL, 2007 b)
852	31.12. 2005	MLR BW			berichtet nach der Untersuchung von 245 Lebensmittelproben in 2005 über hohe AA-Gehalte in Bio-Chips, insgesamt 32 % Signalwertüberschreitungen bei Kartoffelchips und 17 % bei Kaffee	(MLR BW, 2006)
853	31.12. 2005	LGL Bayern			untersuchte im Berichtsjahr 537 Lebkuchen und Pommes, insbesondere aus handwerklich arbeitenden Betrieben, und stellte in 12,9 % der Fälle Signalwertüberschreitungen fest	(LGL, 2006 b)
854	31.12. 2005	LGL Bayern			stellt fest, dass "vor allem in handwerklich arbeitenden Betrieben die Empfehlungen der Innungsverbände und des LGL noch immer nicht vollständig umgesetzt wurden" - obwohl die entsprechenden Informationen vorhanden sind	(LGL, 2006 b)
855	31.12. 2005	LHL			verzeichnet 5 Signalwertüberschreitungen in 123 Proben, in denen Produkte aus 6 von 13 Produktkategorien enthalten sind	(LHL, 2006)
856	31.12. 2005	LAVES			stellt im Vergleich zum Vorjahr weniger Signalwertüberschreitungen bei Pommes, Kartoffelpuffern und Kaffee fest	(LAVES, 2006)
857	31.12. 2005	LUA Sachsen			meldet nur eine Signalwertüberschreitung bei 25 Kontrollen von Pommes frites	(LUA Sachsen, 2006)
858	31.12. 2005	CVUA Münster			untersuchte im Jahr 2005 121 Proben auf AA, von denen 4 den Signalwert überschritten	(CVUA Münster, 2006)
859	31.12. 2005	LALLF			hat bisher 350 Lebensmittelproben auf AA untersucht und stellt häufig Überschreitungen der Signalwerte bei Kaffee und Lebkuchen fest	(LALLF, 2006)
860	31.12. 2005	Health Canada			stellt "Questions and Answers" online	(Health Canada, 2005 b)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
861	31.12. 2005	Mottram	Fried-man, M.		publizieren die Ergebnisse des Symposiums zu AA beim 227. ACS-Jahrestreffen vom 28. März 2004 in Band 561 der Serie Advances in Experimental Medicine and Biology	(Friedman/ Mottram, 2005)
862	03.01. 2006	Mannaa et al.			stellen fest, dass die neurotoxische Wirkung von AA bei Ratten nach der Gabe eines Ginsengextraktes abnimmt	(Mannaa et al., 2006)
863	10.01. 2006	food-watch			sieht Reduktion des AA-Gehalts um 90 % in Tra'fo-Chips nach schlechten Ergebnissen in Chips-Tests und erheblichen Umsatzeinbußen als Beleg, dass durch die Veröffentlichung von Messergebnissen Druck zur Reduktion auf Hersteller ausgeübt werden kann	(foodwatch, 2006 a)
864	10.01. 2006	Mest-dagh et al.			können keinen wesentlichen Einfluss durch den Effekt der Öl-Oxidation auf die Bildung von AA in Pommes finden	(Mestdagh et al., 2007 a)
865	10.01. 2006	Baard-seth et al.			zeigen, dass Milchsäure-Fermentation die reduzierenden Zucker in Kartoffeln und damit die AA-Bildung in Pommes vermindern	(Baardseth et al., 2006)
866	11.01. 2006	Summa et al.			zeigen eine direkte Korrelation zwischen AA-Konzentrationen, der antioxidativen Aktivität sowie dem Feuchtigkeitsgehalt in 4 Arten von selbstgebackenen Plätzchen, können daraus aber kein Modell ableiten	(Summa et al., 2006)
867	12.01. 2006	foodna-vigator			berichtet, dass Uni Hohenheim Gluten als relevant für Entstehung von AA identifiziert hat	(Fletcher, 2006)
868	16.01. 2006	WHO	FAO		ermitteln signifikanten Beitrag von Kaffee zur durchschnittlichen AA-Exposition nach Auswertung von Verzehrsdaten aus 17 Ländern	(IFST, 2006 a)
869	17.01. 2006	Bermudo et al.			beschreiben Variante des HPLC-MS/MS-Verfahrens mit Ionen-Trap und modifizierter Vorreinigung der Probe	(Bermudo et al., 2006 b)
870	18.01. 2006	Stiftung Waren-test			meldet, dass das BVL "weiterhin" vor dem Genuss stark AA-haltiger Lebensmittel warne	(StiWa, 2006 a)
871	18.01. 2006	Koyama et al.			zeigen an menschlichen Zellen unterschiedliche genotoxische Eigenschaften von GA und AA	(Koyama et al., 2006)
872	19.01. 2006	Casella et al.			beschreiben Analysenmethode auf der Basis von HPLC mit besonderer Vorreinigung der Probe	(Casella et al., 2006)
873	31.01. 2006	Mucci et al.			finden bei 61.467 schwedischen Frauen keinen Zusammenhang zwischen AA-Aufnahme und Darmkrebs	(Mucci et al., 2006)
874	31.01. 2006	Pedreschi et al.			ermitteln niedrigere AA-Gehalte in Pommes, die bei 150 °C statt 190 °C frittiert wurden	(Pedreschi et al., 2006)
875	07.02. 2006	Gökmen/ Senyuva			entwickeln ein Verfahren zur Aufbereitung von Proben, indem diese mit Fällung der Proteine vorgereinigt werden	(Gökmen/Senyuva, 2006 b)
876	14.02. 2006	Vesper et al.			entwickeln automatisierte Bestimmungsmethode zur Analyse von AA- und GA-HB-Addukten und stellen fest, dass das Verhältnis zwischen beiden Addukten nicht konstant zu sein scheint	(Vesper et al., 2006)
877	23.02. 2006	Stiftung Waren-test			berichtet über Studie von Bader et al., wonach im Blut von Rauchern stark erhöhte AA-Gehalte nachgewiesen werden konnten	(StiWa, 2006 b)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
878	24.02. 2006	de Wilde et al.			zeigen, dass unreife Kartoffelknollen mehr reduzierende Zucker enthalten und zu dunkler frittierten Produkten mit mehr AA führen	(De Wilde et al., 2006 b)
879	28.02. 2006	Wilson et al.			halten weitere epidemiologische Studien für notwendig, bei denen AA-Aufnahme durch Fragebögen und Biomarker-Messung ermittelt wird, da Gefahr durch AA nur durch Sammlung von angemessen konzipierten Studien belegt werden könne	(Wilson et al., 2006)
880	28.02. 2006	Hilbig/ Kersting			schätzen durchschnittliche AA-Aufnahme für unter 19-jährige auf 0,19 bis 0,45 µg pro kg Körpergewicht	(Hilbig/Kersting, 2006)
881	28.02. 2006	Fuhr et al.			verabreichen an 6 Probanden eine Mahlzeit mit 0,94 mg AA und stellen nach Analyse des Urins eine Resorptionsrate von 60 % fest	(Fuhr et al., 2006)
882	01.03. 2006	Yusà et al.			beschreiben Variante der HPLC-MS-Analyse und ihre Anwendung auf 62 Lebensmittelproben	(Yusà et al., 2006)
883	16.03. 2006	EU KOM			hält Workshop ab zur Präsentation aktueller Forschungsergebnisse und kündigt an, Monitoring-Programm einzuführen	(Lineback, 2007)
884	16.03. 2006	Wenzl/ Anklam			berichten, dass das IRMM bisher ca. 9.000 Analyseergebnisse aus den Mitgliedsstaaten erhalten hat, davon 77,6 % aus DE und 12,1 % von der CIAA, von denen rund 6.500 qualitativ ausreichend waren, um in die Datenbank aufgenommen zu werden	(Wenzl/Anklam, 2007)
885	16.03. 2006	Amrein et al.			weisen bis zu 4.710 µg AA pro kg in getrockneten Früchten nach	(Amrein et al., 2007 a)
886	16.03. 2006	Amrein et al.			zeigen auf, dass der Einsatz von Säure beim Backen zur AA-Reduktion rasch zu Veränderungen des Produktes führt	(Amrein et al., 2007 a)
887	16.03. 2006	Halford et al.			beschreiben Ansätze zur Verminderung der Entstehung von Asparagin im Getreide durch ausreichenden Schwefelgehalt im Boden und in Kartoffeln durch genetische Veränderungen	(Halford et al., 2007)
888	16.03. 2006	Foot et al.			erkennen für Chips kaum weitere Reduktionsmöglichkeiten, während die AA-Konzentrationen in Pommes und anderen gerösteten Kartoffelprodukten weiter vermindert werden könnten - u. a. durch den Einsatz von Asparaginase und neue Sorten	(Foot et al., 2007)
889	16.03. 2006	Konings et al.			fassen bisher vielversprechendste Maßnahmen zur AA-Reduktion in Getreideprodukten zusammen: Anpassung von Backtemperatur/-dauer, ggf. längere Fermentierung, Weglassen von Hirschhornsalz und reduzierenden Zuckern sowie zukünftig Einsatz von Asparaginase	(Konings et al., 2007)
890	16.03. 2006	Guenther et al.			weisen darauf hin, dass durch das Rösten von Kaffee bei geringeren Temperaturen nicht nur der AA-Gehalt, sondern auch die Antioxidantien vermindert werden	(Guenther et al., 2007)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
891	16.03. 2006	Grob			schlägt Maßnahmen zur AA-Reduktion vor: Verarbeitung von Kartoffeln mit wenig reduzierenden Zuckern, Fritteusen mit Temperaturkontrolle, kein Hirschhornsalz, Möglichkeiten zum Einschreiten, wenn Standards nicht eingehalten werden	(Grob, 2007)
892	16.03. 2006	Göbel/ Kliemant			sehen Grenzen des Minimierungskonzeptes darin, dass ausländische sowie kleine Hersteller und die Gastronomie für die deutsche Lebensmittelüberwachung kaum greifbar seien und eine Minimierung nicht für alle Produkte möglich sei	(Göbel/ Kliemant, 2007)
893	24.03. 2006	FDA			arbeitet gemeinsam mit der FSA am Code of Practice for the Reduction of Acrylamide in Food und führt mehrjährige Tierstudien durch, deren Ergebnisse für 2007 und 2008 erwartet werden	(IFST, 2006 b)
894	27.03. 2006	OEHHA			zieht Gesetzesvorschlag zur Kennzeichnung zurück, weil die eingegangenen Kommentare nicht innerhalb der vorgesehenen Fristen bearbeitet werden können	(OEHHA, 2006)
895	27.03. 2006	Reimerdes/ Franke			stellen fest, dass es in Form von Enzymen oder Fermentation bereits biotechnologische Verfahren gibt, mit denen die Entstehung von AA in Kartoffelprodukten vermindert werden kann, ohne deren Beschaffenheit oder Geschmack zu verändern	(Reimerdes/ Franke, 2006)
896	29.03. 2006	Kolek et al.			zeigen, dass die Bildung von AA durch die Zugabe von 1 % Kochsalz signifikant gehemmt werden kann	(Kolek et al., 2006 a)
897	31.03. 2006	CCFAC			veröffentlicht 3. Fassung des Diskussionspapiers und nennt als Aktivitäten von Regierungen bzw. Institutionen, dass die Verbraucher zu ausgewogener Ernährung aufgefordert und Forschung initiiert würde/n sowie darüber hinausgehende Maßnahmen in DE und CH	(FAO/WHO, 2006 f)
898	31.03. 2006	CCFAC			veröffentlicht Entwurf für einen COP zur Reduktion von AA in Lebensmitteln	(FAO/WHO, 2006 f)
899	31.03. 2006	Kolek et al.			reduzieren AA-Konzentrationen in einer modellhaften Lebensmittelmatrix durch die Beigabe von Kochsalz um bis zu 40 %	(Kolek et al., 2006 b)
900	31.03. 2006	Vivanti et al.			stellen für 9 untersuchte Kartoffelsorten fest, dass diese jeweils sehr unterschiedliche Gehalte an Asparagin und Zuckern enthalten, was Verbraucher und Hersteller in die Lage versetze, geeignete Sorten für Backen und Frittieren auswählen zu können	(Vivanti et al., 2006)
901	01.04. 2006	FEI			startet Projekt zur Entwicklung von neuen Verfahren für Kartoffel- und Getreideerzeugnisse mit reduzierten AA-Gehalten	(DIL, 2009)
902	03.04. 2006	Zhang et al.			beschreiben ein GC/ECD-Verfahren als sensibler als MS/MS-Methoden, zudem als preiswert und insgesamt als zuverlässige Alternative zu den herkömmlichen Analysen	(Zhang et al., 2006)
903	18.04. 2006	Pedreschi et al.			finden weniger AA in Pommes, nachdem diese blanchiert und mit Kochsalz behandelt wurden	(Pedreschi et al., 2007 a)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
904	24.04. 2006	EU KOM			spricht sich für die Erarbeitung eines COP aus und schlägt vor, dass das CCFAC die Arbeit daran fortsetzt	(EC, 2006)
905	25.04. 2006	Pedreschi et al.			reduzieren die AA-Konzentration in Chips um durchschnittlich 90 %, indem die Kartoffelstücke vor dem Frittieren in eine Salzlösung getaucht werden	(Pedreschi et al., 2007 b)
906	28.04. 2006	CCFAC			schlägt vor, unter der Leitung von UK einen COP zur Reduktion von AA in Lebensmitteln zu erarbeiten, der die relevanten Parameter in Herstellungsverfahren abdeckt und in 2009 Stufe 5 der Entscheidung erreichen könnte	(FAO/WHO, 2006 g)
907	30.04. 2006	Ökotest			findet im 2. Test von Kartoffelchips nur noch halb so viel AA wie 2002, eines von 30 Produkten überschreitet den Signalwert (Trüller-Chips mit Paprika)	(Hansen, 2006)
908	30.04. 2006	Paulsson et al.			messen bei einem Arbeiter, der mit AA-haltigem Dichtungsmaterial arbeitet und offensichtliche neurotoxische Symptome zeigt, in großer Konzentration AA-Addukte, die sich nach Beendigung der Exposition wieder drastisch verminderten	(Paulsson et al., 2006)
909	30.04. 2006	Fink et al.			stellen fest, dass sich AA-Gehalte in Brot aus Hefeteig vermindern, wenn dem Teig Glycin hinzugefügt wird	(Fink et al., 2006)
910	01.05. 2006	Goldmann et al.			bestätigen, dass höhere AA-Gehalte gemessen werden, wenn die Extraktion bei hohen pH-Werten durchgeführt wird, und vermuten als Ursache nicht Messfehler, sondern, dass im basischen Milieu unbekannte, die AA-Entstehung begünstigende Vorprodukte entstehen	(Goldmann et al., 2006)
911	03.05. 2006	Pedreschi et al.			weisen in Pommes geringere AA-Gehalte nach, wenn sie vor dem Frittieren gewässert und mit Zitronensäure behandelt werden	(Pedreschi et al., 2007 c)
912	10.05. 2006	CAOBISCO			stuft 8 Methoden aus Toolbox als durchführbar ein, ohne dass Produktbeschaffenheit verändert wird und empfiehlt teilweisen Austausch von Weizen- durch Reismehl zur AA-Verminderung in Keksen	(CAOBISCO, 2006)
913	13.05. 2006	Kurebayashi/ Ohno			stellen fest, dass GA stärkere intrazelluläre Störungen verursacht als AA	(Kurebayashi/ Ohno, 2006)
914	16.05. 2006	Graf et al.			entdecken, dass durch den Austausch reduzierender Zucker durch Saccharose ohne Auswirkung auf Produkteigenschaften weniger AA in Keksen entsteht, bei denen es nicht auf Bräunung ankommt	(Graf et al., 2006)
915	24.05. 2006	ELF			zeigt an, dass mehrere Supermarktketten aufgrund der AA-Gehalte in den von ihnen verkauften Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstoßen	(ELF, 2006)
916	31.05. 2006	VKI			testet Kartoffelchips und findet im Vergleich zu 2003 deutlich gesunkene AA-Konzentrationen	(o. V., 2006 d)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
917	31.05. 2006	Eriksson/ Karlsson			zeigen, dass die gemessenen AA-Konzentrationen vom pH-Wert bei der Extraktion abhängen, und fragen, ob beim Standardverfahren mit neutralem Wasser genauso viel AA extrahiert wird wie während der Verdauung, bei der 7 pH-Stufen durchlaufen werden	(Eriksson/ Karlsson, 2006)
918	31.05. 2006	Buhlert et al.			zeigen, dass sich AA nicht nur aus freiem Asparagin, sondern auch aus in Proteinen gebundenem Asparagin bildet	(Buhlert et al., 2006)
919	31.05. 2006	Kim C. T. et al.			senken AA-Gehalte in Kartoffelsnacks um 70 bis 80 % durch Zugabe von Glycin oder von Lysin	(Kim et al., 2006)
920	01.06. 2006	IFT			hält Jahrestreffen ab, weitere Reduktion bei Kaffee wird nicht für realistisch gehalten	(IFT, 2006)
921	03.06. 2006	Bagdonaite et al.			entwickeln Methode zur Bestimmung von 3-APA, einer Intermediärverbindung bei der Bildung von AA, finden keines in Kaffee, hingegen unterschiedliche Konzentrationen in mehreren Kartoffelsorten	(Bagdonaite et al., 2006)
922	17.06. 2006	Boettcher et al.			halten die Ernährung für ausschlaggebend für die AA-Exposition von Nichtrauchern, da bei Versuchspersonen, die 48 Stunden lang gefastet hatten, deutlich weniger AA im Urin nachgewiesen werden konnte	(Boettcher et al., 2006 b)
923	19.06. 2006	foodwatch			ermittelt im 6. Test von Kartoffelchips, dass 8 von 13 Produkten stärker mit AA belastet sind als im Vorjahr, Pringles weisen die höchsten Gehalte auf	(foodwatch, 2006 b)
924	20.06. 2006	IRMM			hält 7.150 Messergebnisse in Datenbank vor	(IRMM, 2006 b)
925	30.06. 2006	Wicklund et al.			zeigen für verschiedene Kartoffelvarianten, dass Kultivierung und Temperatur während der Verarbeitung wichtig für die AA-Bildung in Chips sind, ferner der Gehalt an reduzierenden Zuckern zum Zeitpunkt des Frittierens	(Wicklund et al., 2006)
926	01.07. 2006	FDA			hält Anhörung zum Vorschlag ab, Lebensmittelsicherheit und Warnhinweise US-weit zu harmonisieren (= Abschaffen von Prop 65)	(Heller, 2006)
927	04.07. 2006	Aguas et al.			beschreiben Methode zur Bestimmung von AA-Konzentrationen in Kaffee und Kakao	(Aguas et al., 2006)
928	06.07. 2006	Low et al.			finden bis 40 % weniger AA in Kartoffelprodukten nach Beigabe von Zitronensäure und Glycin	(Low et al., 2006)
929	07.07. 2006	CAC			beschließt, dass das CCCF einen "Code of Practice" zur Reduktion von AA in Lebensmitteln erarbeiten soll	(FAO/WHO, 2006 h)
930	08.07. 2006	Dunovská et al.			entwickeln Variation der GC-MS-Methode mit selektiver Extraktion	(Dunovská et al., 2006)
931	13.07. 2006	Granvogl/ Schieberle			zeigen im Modell, dass 3-Aminopropionamid eine Intermediärverbindung bei der Bildung von AA ist	(Granvogl/ Schieberle, 2006)
932	14.07. 2006	Bermudo et al.			verändern Elektrophorese-Methode durch Anreicherung von derivatisiertem AA am Eingang des Analysen-Systems	(Bermudo et al., 2006 c)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
933	14.07. 2006	Kasa-matsu/ Kohda			sehen wegen AA für Risikomanager die Notwendigkeit, den Umgang mit Risiken aus Chemikalien zu überdenken, da diese wohl nicht zu vermeiden seien	(Kasamatsu/ Kohda, 2006)
934	15.07. 2006	Amrein et al.			stellen fest, dass die Verminderung der Temperatur gegen Ende des Frittiervorgangs zu geringeren AA-Konzentrationen in Kartoffelprodukten führt	(Amrein et al., 2006 a)
935	21.07. 2006	FDA			veröffentlicht 2.500 Messergebnisse von einzelnen Produkten (höchste AA-Konzentration von 5.399 µg/kg in Kaffeesurrogatgetränk Postum) und schätzt die durchschnittliche Exposition auf 0,44 µg/kg bw/d	(FDA, 2006); (DiNovi, 2006)
936	25.07. 2006	Rufián-Henares et al.			untersuchen spanische Cerealien auf AA und schätzen, dass der Durchschnittsverbraucher aus dem Frühstück 2,68 µg AA pro Tag aufnimmt	(Rufián-Henares et al., 2006)
937	26.07. 2006	Fennell et al.			stellen durch Analyse von Urinproben fest, dass AA bei oraler Applikation rasch aufgenommen und wieder ausgeschieden, über die Haut hingegen nur langsam und begrenzt absorbiert wird	(Fennell et al., 2006)
938	31.07. 2006	McKibbin et al.			züchten Kartoffeln mit einer starken Aktivität des SnRK1-Enzyms, das in Kartoffeln weniger Zucker freisetzt und damit die AA-Bildung hemmt	(McKibbin et al., 2006)
939	31.07. 2006	Matsuura-Endo et al.			zeigen, dass bei Kartoffelprodukten das Verhältnis von Fruktose zu Asparagin der limitierende Faktor für die AA-Entstehung ist	(Matsuura-Endo et al., 2006)
940	01.08. 2006	Shipp et al.			geben auf der Basis unterschiedlicher Modell-Annahmen Obergrenzen einer unschädlichen täglichen Zufuhr für AA an, die je nach betrachtetem Endpunkt zwischen 0,095 (für Kanzerogenität) und 1,5 µg/kg/d (für Neurotoxizität) liegen	(Shipp et al., 2006)
941	01.08. 2006	Kellert et al.			entwickeln Analysemethode zur Erfassung der Metaboliten von AA und GA im menschlichen Urin und messen bei jeweils 13 Rauchern bzw. Nichtrauchern AA-Ausscheidungen zwischen 61 und 706 bzw. zwischen 14 und 102 µg pro Liter und Tag	(Kellert et al., 2006)
942	05.08. 2006	Mizukami et al.			identifizieren Dauer und Temperatur beim Rösten sowie den Gehalt an Asparagin in Teeblättern als entscheidende Faktoren für die AA-Entstehung in Grünem Tee	(Mizukami et al., 2006)
943	08.08. 2006	Wenzl et al.			stellen im europäischen Labor-Vergleichstest fest, dass HPLC-MS/MS bei der Analyse von Knäckebrot, Keksen und Chips besser funktioniert als GC-MS	(Wenzl et al., 2006)
944	15.08. 2006	Tareke et al.			ermitteln bei Ratten einen Zusammenhang zwischen dem AA-Spiegel im Serum und AA-Addukten in der Leber, so dass anhand des Serumsspiegels Addukte in der Leber zu kalkulieren sein müssten	(Tareke et al., 2006)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
945	17.08. 2006	Gökmen et al.			entwickeln einen Schnelltest zur Bestimmung von AA-Gehalten in Pommes anhand des Bräunungsgrades, indem die Farbe der Pommes computergesteuert 3 Farbkategorien zugeordnet wird	(Gökmen et al., 2006 b)
946	18.08. 2006	Mastovska/ Lehotay			beschreiben die Anwendung einer Methode der Probenextraktion aus der Pestizidanalytik bei der Messung von AA-Gehalten, bei der in einem Schritt das Lebensmittel gequollen, extrahiert und das Fett eliminiert wird	(Mastovska/ Lehotay, 2006)
947	21.08. 2006	KLZH			veröffentlicht Anleitung zur Zubereitung für "eine gute und acrylamidarme Rösti"	(KLZH, 2006 b)
948	25.08. 2006	Sumiza-wa/Igisu			zeigen, dass AA zum Absterben von Zellen führt	(Sumizawa/ Igisu, 2007)
949	26.08. 2006	Lee et al.			beschreiben GC-MS-Methode, bei der das AA nicht mit einem Lösungsmittel aus der Probe extrahiert wird, sondern mit einer beschichteten Faser, von der es anschließend durch Erhitzung desorbiert wird, mit Nachweisgrenze von 0,1 µg AA/kg	(Lee et al., 2007)
950	30.08. 2006	Segtnan et al.			setzen Infrarotspektren zur Analyse von AA in Kartoffelchips ein und schlagen das Verfahren als Screening-Instrument im Produktionsprozess vor, um AA-Konzentrationen kurzfristig steuern zu können	(Segtnan et al., 2006)
951	30.08. 2006	Urban et al.			halten die Biomarker AAMA, GAMA und AAVal für geeignet, um die Exposition von Rauchern und Nichtrauchern gegenüber AA zu beschreiben, bei Nichtrauchern wurde jedoch nur mit AAMA ein signifikanter Zusammenhang mit der Aufnahme durch Lebensmittel assoziiert	(Urban et al., 2006)
952	31.08. 2006	Novo-zymes			wirbt dafür, gebratene Nudeln mit weniger Palmöl und mit Enzym herzustellen, denn dies sei gesünder, billiger und senke AA-Gehalte	(Patton, 2006)
953	01.09. 2006	FSA			findet heraus, dass Brote, die zu Hause im Brotbackautomaten gebacken werden, weniger AA enthalten als gekaufte Brote	(FSA, 2006 b)
954	01.09. 2006	Corradi-ni/Peleg			beschreiben ein Modell mit 5 Parametern zur Bildung von AA in Lebensmitteln, das es ermöglichen soll, durch Kontrolle der Temperatur die AA-Entstehung zu vermindern und dabei die erwünschten Effekte des Erhitzens weitgehend zu bewahren	(Corradini/ Peleg, 2006)
955	02.09. 2006	de Vleeschouwer et al.			zeigen, dass sich AA-Entstehung wie -Elimination bei tiefen pH-Werten verlangsamt	(De Vleeschouwer et al., 2006)
956	06.09. 2006	Tateo et al.			finden in typisch italienischen Gerichten, wie Risotto und Tomatensauce, mehr AA, wenn zu den Grundrezepturen weitere Zutaten hinzugefügt werden, wie Kapern und Oliven, in allen Fällen jedoch geringere AA-Konzentrationen als in Pommes	(Tateo et al., 2007)
957	16.09. 2006	Koh			misst AA-Gehalte in koreanischen Lebensmitteln und findet höchste Konzentrationen in Chips	(Koh, 2006)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
958	20.09. 2006	Cummins, E.			entwickelt Modell, mit dem für jede Stufe im Herstellungsprozess bestimmt werden kann, wie viel AA in einem Kartoffelprodukt entsteht	(Cummins et al., 2006)
959	22.09. 2006	Fan/ Mastovska			gelingt es durch ionisierende Bestrahlung, AA aus Wasser weitgehend zu entfernen, während die Konzentrationen in Lebensmitteln sich kaum veränderten	(Fan/Mastovs-ka, 2006)
960	26.09. 2006	Chico Galdo et al.			entwickeln in-vitro-Modell und zeigen den Mechanismus auf, wie die Exposition gegenüber AA zu Mutationen führt, die für die Entstehung von Schilddrüsenkrebs ursächlich sein dürften	(Chico Galdo et al., 2006)
961	29.09. 2006	CIAA			veröffentlicht 1. Update der Toolbox	(CIAA, 2006)
962	30.09. 2006	Exon			weist darauf hin, dass die Ergebnisse der bisherigen toxikologischen Studien in Abhängigkeit von den angewandten Modellen variabel sind und nicht genügend Informationen vorliegen, um daraus Managementmaßnahmen abzuleiten	(Exon, 2006)
963	30.09. 2006	Mojska et al.			finden bei der Analyse der AA-Konzentration in Chips erhebliche Differenzen und führen diese nicht nur auf die eingesetzten Rohstoffe, sondern auch auf Produzenten und Herstellungsverfahren zurück	(Mojska et al., 2006)
964	01.10. 2006	CIAA			zieht Bilanz beim Jahrestreffen: Zur weiteren Reduzierung von AA seien technologische Durchbrüche erforderlich	(ElAmin, 2006)
965	02.10. 2006	Gökmen/ Senyuva			finden heraus, dass AA-Reduktion möglich ist, wenn Pommes oder Chips in Kalziumchlorid (E 509) getränkt werden	(Gökmen/Sen-yuva, 2007 a)
966	13.10. 2006	BfR			evaluiert Risikokommunikation: "Die Verbraucher kennen das Risiko, ändern ihr Verhalten aber kaum"	(BfR, 2006 c)
967	13.10. 2006	Carere			findet in bisherigen Forschungsergebnissen zu Genotoxizität und Kanzerogenität keinen Hinweis auf Unterschiede zwischen Menschen und Nagetieren bezüglich der Krebsentstehung durch AA und hält bisherige epidemiologische Studien zur Klärung ungeeignet	(Carere, 2006)
968	13.10. 2006	Claus et al.			zeigen, dass die AA-Gehalte in Brot abhängig von Sorte, Düngung und Jahrgang des Getreides sind, aus dem das Mehl hergestellt wurde	(Claus et al., 2006 b)
969	19.10. 2006	Lantz et al.			nennen 4 Faktoren, die für die Entstehung von AA in Kaffee maßgeblich sind: Sorte Robusta bildet mehr AA als Arabica, Dauer und Temperatur des Röstverfahrens, Dauer der Lagerung und das Zubereiten, aber Veränderungen veränderten Produktbeschaffenheit	(Lantz et al., 2006)
970	23.10. 2006	Ökotest			hat 21 Nuss-Nougat-Cremes auf AA untersucht und findet noch in 2 Produkten "lediglich Spuren"	(Lachmann, 2006)
971	27.10. 2006	FDA			veröffentlicht 4. (und bisher letztes) Update der Messergebnisse auf der Basis von Stichproben aus dem US-Warenkorb 2006	(FDA, 2006)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
972	27.10. 2006	Sagratini et al.			finden übereinstimmende Ergebnisse bei der Analyse von AA in Kaffee mittels einer enzymatischen und einer MS-Methode	(Sagratini et al., 2006)
973	31.10. 2006	BfR			stellt AA-Gehalte von 12 Lebensmitteln sowie AA-Rechner online, mit dem Verbraucher individuelle AA-Aufnahme berechnen können	(BfR, 2006 b); (BfR, 2006 d)
974	31.10. 2006	Erdogdu et al.			finden heraus, dass, wenn Pommes in Mikrowelle vorgegart werden, sich spätere Backzeit und damit AA-Konzentrationen reduzieren	(Erdogdu et al., 2007)
975	31.10. 2006	May et al.			stellen fest, dass AA-Gehalte in Pommes abhängig sind von Frittierdauer, Temperatur und Kartoffelsorte und sich die reduzierenden Zucker um mehr als 50 % vermindern lassen, wenn die Kartoffelstücke in heißem Wasser blanchiert werden	(May et al., 2006)
976	31.10. 2006	O'Brien et al.			beschreiben als Vorteile des MOE-Ansatzes, dass dieser einen Rückschluss aus Daten aus Tierversuchen auf den Menschen ermögliche und eine Priorisierung von Risiken erlaube	(O'Brien et al., 2006)
977	01.11. 2006	Felton/ Knize			halten die kanzerogene Wirkung von heterozyklischen Aminen im Fleisch für stärker als die von AA in Lebensmitteln	(Felton/Knize, 2006)
978	02.11. 2006	Mestdagh et al.			stellen fest, dass weniger AA in Kartoffeln entsteht, je mehr Feuchtigkeit diese während des Erhitzens haben	(Mestdagh et al., 2006)
979	06.11. 2006	Martins et al.			finden bei Versuchen mit V79 Chinesische Hamsterzellen heraus, dass AA sich in Abhängigkeit von der Dosis an die DNA setzt	(Martins et al., 2007)
980	13.11. 2006	Stobiecka et al.			beschreiben Analytik auf der Basis eines Sensors, der in aus einer Probe extrahierte Flüssigkeit eingetaucht wird, woraufhin anhand der Spannung die AA-Konzentration gemessen werden kann	(Stobiecka et al., 2007)
981	14.11. 2006	Verbraucherfenster Hessen			berichtet über Forschungsergebnisse, wonach die AA-Gehalte in Pommes sinken, wenn diese in der Mikrowelle vorgegart wurden	(MUELV Hessen, 2006)
982	15.11. 2006	Zhang et al.			untersuchen 38 traditionelle chinesische Lebensmittel mittels GC-MECD und HPLC-MS/ MS auf AA, die beide zu ähnlichen Ergebnissen führen, und halten Verbesserung der Verfahren für erforderlich, um hunderte von Proben untersuchen zu können	(Zhang et al., 2007 a)
983	22.11. 2006	Rommens et al.			verändern das Erbgut der Kartoffel "Russet Ranger" derart, dass sie besser gelagert werden kann und später daraus zubereitete Pommes weniger AA enthalten	(Rommens et al., 2006)
984	25.11. 2006	Muttucumaru et al.			zeigen, dass Weizen in wenig schwefelhaltiger Erde mehr Asparagin enthält, wodurch höhere AA-Gehalte entstehen	(Muttucumaru et al., 2006)
985	27.11. 2006	Ökotest			findet kein AA in Tiefkühlpizzen mit gekochtem Schinken	(o. V., 2006 e)
986	30.11. 2006	Weißhaar			erklärt Stagnation bei AA-Gehalten damit, dass zu Beginn mit relativ einfachen Maßnahmen große Erfolge erzielt werden könnten, jeder weitere Versuch zur Reduktion dann mit großem Aufwand verbunden sei	(SWR, 2006)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
987	30.11. 2006	Sommer-feld/ Dehne			ermitteln, dass die AA-Aufnahme bei 15- bis 18-jährigen Jugendlichen zwischen 2003 und 2005 um 25 % gesunken sei, und schlussfol-gern, "dass sich die Anstrengungen im Rahmen des Minimierungskonzeptes bewährt haben"	(Sommerfeld/ Dehne, 2006)
988	30.11. 2006	Halle et al.			beziffern den Anteil von Geflügelprodukten an der menschlichen AA-Exposition als gering; auch wenn die Tiere mit AA-haltigen Futtermit-teln gefüttert wurden, sei weder in Eiern noch in den Tieren selbst AA in nennenswerter Kon-zentration nachweisbar gewesen	(Halle et al., 2006)
989	30.11. 2006	Gökmen et al.			finden heraus, dass sich in Gegenwart von Kationen, z. B. Kalzium, weniger AA bildet, dabei werde jedoch die Bildung von Furfural und Hydroxymethylfurfural begünstigt, die ebenfalls als Prozesskontaminanten entstehen	(Gökmen/Sen-yuva, 2007 b)
990	01.12. 2006	Soares et al.			beschreiben Analyseverfahren zur Bestimmung der AA-Konzentrationen in Kaffeespezialitäten und finden zwischen 11,4 und 36,2 µg AA pro Liter in Espresso sowie zwischen 200,8 und 229,4 µg AA pro Liter in getreidehaltigen Kaf-feesurrogaten	(Soares et al., 2006)
991	04.12. 2006	food-watch			hält Verminderung der AA-Gehalte nur für er-reichbar, wenn Werte veröffentlicht und Her-steller unter Druck gesetzt werden	(foodwatch, 2006 c)
992	04.12. 2006	food-watch			untersucht Weihnachtsgebäck und ermittelt für Lebkuchen die 60-fache Differenz in den AA-Gehalten zwischen Produkten der Firma Fren-zel mit 686 µg pro kg im Vergleich zu Lebku-chen vom Discounter Lidl mit 11 µg pro kg	(foodwatch, 2006 d)
993	05.12. 2006	Granvogl/ Schieberle			finden mit 3-Aminopropionamid einen Vorläufer von AA in Kakaomasse, Kaffee und Getreide-produkten	(Granvogl/ Schieberle, 2007)
994	05.12. 2006	Lukac et al.			zeigen, dass die AA-Konzentrationen durch das Rösten in Mandeln umso höher sind, je höher die Rösttemperatur ist und je weniger Feuch-tigkeit die Mandel enthält	(Lukac et al., 2007)
995	08.12. 2006	Amrein et al.			erklären die erhöhte AA-Bildung in Backwaren mit Hirschhornsalz damit, dass der entstehende Ammoniak Zucker zersetzt und die entstehen-den Bruchstücke schneller AA bilden	(Amrein et al., 2006 b)
996	14.12. 2006	Lea et al.			weisen darauf hin, dass Asparagin in pflanzli-chen Rohstoffen während natürlicher physiolo-gischer Prozesse entsteht und dass dies durch Mangel an Mineralien, Dürre, Salz, toxische Metalle und Krankheiten verstärkt werden kann	(Lea et al., 2007)
997	16.12. 2006	Doerge et al.			zeigen Zusammenhänge zwischen Aufnahme und Ausscheidung von AA und schließen, dass es sinnvoll ist, AA im Urin zu messen und dar-aus auf die interne Exposition zu schließen	(Doerge et al., 2007)
998	21.12. 2006	Hede-gaard et al.			untersuchen das Verhältnis von Asparagin, Glukose und Wasser, das zur Entstehung von AA führt	(Hedegaard et al., 2007)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
999	22.12. 2006	LGL Bayern			vermeldet, dass AA-Gehalte in Lebkuchen auf bisher niedrigstem Stand sind (22 % Signalwertüberschreitungen in 2004 und 14 % in 2005 noch 7 % in 2006) und wertet Minimierungskonzept als "Musterbeispiel für die Kooperation zwischen Staat und Wirtschaft"	(LGL, 2006 c)
1000	22.12. 2006	Zhang et al.			reduzieren mit Extrakt aus Bambusblättern AA-Gehalte in Pommes und Chips um 75 % und werten dies als "a pioneer contribution on the reduction of acrylamide in various foods by natural antioxidants"	(Zhang et al., 2007 b)
1001	22.12. 2006	Pelucchi et al.			tragen nach, dass sie in italienischer Kohorte auch keinen Zusammenhang zwischen AA-Aufnahme und der Prävalenz von Nierenzellkarzinomen ermitteln können	(Pelucchi et al., 2007)
1002	22.12. 2006	Zödl et al.			untersuchen den Transport von AA in Darmzellen und stellen fest, dass er im Wesentlichen einem passiven Prozess unterliegt	(Zödl et al., 2007)
1003	31.12. 2006	MLR BW			hat in 2006 137 Lebensmittelproben auf AA untersuchen lassen und stellt deutlich weniger Signalwertüberschreitungen fest als in den Vorjahren (u. a. 7 % bei Kartoffelchips)	(MLR BW, 2007)
1004	31.12. 2006	LGL Bayern			vermeldet im Jahresbericht, dass 8,4 % der getesteten Lebkuchen den Signalwert überschritten haben - ein auf Bayern bezogener Signalwert läge bei 911 µg/kg, der bundesweite Beobachtungswert liegt bei 1490 µg/kg	(LGL, 2007)
1005	31.12. 2006	LHL			stellt in Proben von Brot, feinen Backwaren und Kaffee keine Signalwertüberschreitungen fest	(LHL, 2007 a)
1006	31.12. 2006	LAVES			untersuchte in 2006 218 Proben mit Schwerpunkt auf 4 MK-Produktgruppen mit überwiegend "unauffälligen" Werten	(LAVES, 2007)
1007	31.12. 2006	KLZH			kritisiert, dass im internationalen Raum immer noch keine Strategien zur Verminderung der Exposition durch AA vorliegen	(KLZH, 2007)
1008	31.12. 2006	Franke/ Reimerdes			entwickeln unter Einbeziehung der Precursor-Situation und den Frittierzeiten eine mathematische Gleichung zur Vorhersage von AA-Gehalten in Pommes	(Franke/ Reimerdes, 2006)
1009	31.12. 2006	Bjellaas et al.			ermitteln nach Analyse des Urins von 53 Probanden eine durchschnittliche tägliche AA-Aufnahme von 0,47 µg pro kg Körpergewicht, weisen positive Korrelation mit Verzehr von Asparaginsäure + Kaffee, negative Korrelation mit Konsum von Zitrusfrüchten nach	(Bjellaas et al., 2007 a)
1010	31.12. 2006	Mottram et al.			bezeichnen es als Herausforderung für Lebensmitteltechnologen, die positiven Effekte der Maillard-Reaktion zu bewahren und zugleich die Entstehung schädlicher Substanzen zu vermindern	(Mottram et al., 2006)
1011	31.12. 2006	Stadler			beschreibt Entstehungsmechanismen für Kaffee und Getreideprodukte und stellt fest, dass es keine allgemeingültigen Verfahren zur Reduktion gebe, sondern jeder Hersteller die für seine Produkte passenden Lösungen finden müsse	(Stadler, 2006)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1012	31.12. 2006	Haase			fasst Entstehungsmechanismen zusammen und stellt fest, dass Verfahren zur Reduktion oftmals die Produktbeschaffenheit negativ tangieren	(Haase, 2006)
1013	31.12. 2006	Castle			beschreibt, dass die Analytik bereits Ende 2002 zuverlässig funktionierte, die Verfahren seitdem zwar weiter verfeinert wurden, sich jedoch nichts Grundlegendes mehr geändert habe	(Castle, 2006)
1014	31.12. 2006	Törnqvist et al.			weist darauf hin, dass es verschiedene Methoden gibt, um die Aufnahme von AA im menschlichen Organismus zu quantifizieren, jedoch nur Proteinaddukte eine Kalkulation der in vivo-Exposition des Menschen ermöglichen	(Törnqvist et al., 2006)
1015	31.12. 2006	van Klaveren et al.			geben Überblick über 3 verschiedene Verfahren zur Berechnung der Exposition und zeigen an Daten für holländische Bevölkerung, dass die Verfahren zu sehr unterschiedlichen Ergebnissen führen	(van Klaveren et al., 2006)
1016	31.12. 2006	Konings et al.			halten es für plausibel, dass Individuen unterschiedlich auf AA-Exposition reagieren und daher für notwendig, Exposition durch Kombination von Fragebögen und Biomarkern zu bestimmen (behelfsweise: Faktoren, die die Enzymbildung für Abbau von GA fördern)	(Konings et al., 2006)
1017	31.12. 2006	Amrein et al.			stellen fest, dass AA-Entstehung in Backwaren weiter zu klären sei und das Potenzial zur Reduktion oft vom einzelnen Produkt abhänge, wobei das Weglassen von Hirschhornsalz, Verwendung von Sukrose sowie Optimierung des Backprozesses vielversprechend seien	(Amrein et al., 2006 c)
1018	31.12. 2006	Shimoni			halten weitere Forschung für notwendig, um die Entstehung von AA vollständig zu verstehen und neue Reduktionsverfahren zu entwickeln, sowie die Auswahl von Rohstoffen und die Beigabe von nicht-reduzierenden Zuckern für vielversprechend	(Shimoni, 2006)
1019	31.12. 2006	Alexander			sieht von Krebserkrankungen, die auf die Ernährung zurückzuführen sind (30 v. 100), 0,5 % durch AA erklärt, hält Reduktion für erforderlich, wobei diese nicht die Entstehung anderer Substanzen begünstigen sollte	(Alexander, 2006)
1020	11.01. 2007	BVL			veröffentlicht Daten der 6. Signalwertberechnung: Zwar "deutlich" weniger AA in Kaffee, aber insgesamt müssen "bisherige Erkenntnisse zur Reduzierung … noch besser umgesetzt werden"	(BVL, 2007 a)
1021	11.01. 2007	Aureli et al.			finden beim Schwein heraus, dass die vom Darm aufgenommene Menge AA gleich ist, ob es über Futter oder Trinkwasser verabreicht wurde, und dass Adduktbildung proportional zur verabreichten AA-Dosis steigt	(Aureli et al., 2007)
1022	16.01. 2007	Totani et al.			können in benutztem Frittieröl kein AA nachweisen und schließen daraus, dass die Erhitzung des Fettes nicht zur Kontamination des Frittiergutes führt	(Totani et al., 2007 a)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1023	17.01. 2007	Brunton et al.			messen über 11 Monate in 3 Kartoffelsorten die Gehalte an Asparagin und reduzierenden Zuckern: Asparagin variiert wenig, die Zuckergehalte schwanken erheblich	(Brunton et al., 2007)
1024	18.01. 2007	Besaratinia/ Pfeifer			halten die Entschlüsselung der Wirkungsmechanismen von AA für erforderlich, um die biologischen Marker zu identifizieren, anhand derer die menschliche Exposition und die Kanzerogenität bestimmt werden kann	(Besaratinia/ Pfeifer, 2007)
1025	18.01. 2007	Eerola et al.			bestimmen die AA-Konzentrationen in finnischen Lebensmitteln und finden die höchste Belastung mit 1.480 µg pro kg in Knäckebrot	(Eerola et al., 2007)
1026	25.01. 2007	Swaen et al.			zählen in einer arbeitsmedizinischen Studie der Dow Chemical Company unter exponierten Arbeitern insgesamt weniger Todesfälle, jedoch mehr Fälle von Bauchspeicheldrüsenkrebs und durch Diabetes verursachte Todesfälle als statistisch zu erwarten wären	(Swaen et al., 2007)
1027	25.01. 2007	Gökmen et al.			stellen im Modell-System fest, dass sich Gebäck mit einer AA-Belastung von bis zu 150 µg pro kg bei geringen Backtemperaturen und unter Vermeidung reduzierender Zucker herstellen lässt	(Gökmen et al., 2007)
1028	28.01. 2007	Pel et al.			veröffentlichen den Chromosomensatz des Schimmelpilzes Aspergillus Niger	(Pel et al., 2007)
1029	31.01. 2007	CCCF			veröffentlicht den Entwurf des COP	(CAC, 2007)
1030	31.01. 2007	CIAA	IRMM		veröffentlichen im Journal Food Additives & Contaminants ein Supplement mit den Ergebnissen des DG Sanco-/CIAA-Workshops aus März 2006	(Stadler/ Anklam, 2007)
1031	31.01. 2007	Marsh et al.			finden in der Fortsetzung der arbeitsmedizinischen Studien aus den 1990er Jahren keinen Zusammenhang zwischen AA-Exposition und erhöhter Sterblichkeit infolge von Krebserkrankungen	(Marsh et al., 2007)
1032	07.02. 2007	Health Canada			schätzt die Exposition der kanadischen Bevölkerung auf 0,33 µg AA pro kg Körpergewicht und Tag, die von 6-11-jährigen Kindern etwa auf das doppelte	(Health Canada, 2007)
1033	17.02. 2007	Woo et al.			können nach der Gabe von AA an Ratten keine Schutzwirkung durch zusätzlich verabreichte Ballaststoffe und Chlorophyll feststellen	(Woo et al., 2007)
1034	21.02. 2007	Summa et al.			stellen fest, dass Versuche, AA-Konzentrationen in Kaffee zu vermindern, Geschmack und Nährwert (Antioxidantien) vermindern	(Summa et al., 2007)
1035	22.02. 2007	Stiftung Warentest			testet Pommes in 8 Imbissen: Bei Wienerwald Express und McDonald's liegen die AA-Gehalte im Bereich des Signalwertes und darüber	(StiWa, 2007)
1036	27.02. 2007	Young et al. (NTCR FDA)			bestimmen GA-Addukte in der Leber aufgrund der AA-Spiegel in Serum und Urin	(Young et al., 2007)
1037	28.02. 2007	Paleologos/ Kontominas			weisen AA in paniertem frittiertem Geflügel nach; die Gehalte variieren in Abhängigkeit von der Lagerdauer und sind doppelt so hoch, wenn die Produkte mit Luft verpackt wurden	(Paleologos/ Kontominas, 2007)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1038	01.03. 2007	Zhang et al.			reduzieren die AA-Gehalte in Hähnchenflügel um fast 60 % durch die Beigabe von Antioxidantien, die aus Bambusblättern gewonnen wurden, ohne Veränderung der Produkteigenschaften	(Zhang et al., 2007 c)
1039	01.03. 2007	Arisseto et al.			weisen in 19 brasilianischen Produktgruppen bis zu 2.528 µg AA pro kg Lebensmittel nach	(Arisseto et al., 2007)
1040	12.03. 2007	FDA			erteilt GRAS-Label für Enzym PreventASE	(FDA, 2007)
1041	14.03. 2007	Wirfält et al.			untersuchen den Zusammenhang zwischen AA-Addukten im Blut und der von den Probanden berichteten Exposition durch Lebensmittel sowie Zigaretten und können für weibliche Nichtraucherinnen keine positive Korrelation ermitteln	(Wirfält et al., 2007)
1042	16.03. 2007	BfR			veröffentlicht Ergebnisbericht zur Evaluierung der Risikokommunikation, die besonders problematisch sei, da AA ein sehr komplexes und mit großen Unsicherheiten behaftetes Thema sei	(Vierboom et al., 2007)
1043	29.03. 2007	EPA			gibt bekannt, dass Experten für ein Science Advisory Board zur wissenschaftlichen Bewertung von AA gesucht werden	(EPA, 2007 a)
1044	31.03. 2007	Gielecinska et al.			schätzen, dass 7- bis 13-jährige polnische Kinder durchschnittlich 1,78 µg AA pro kg Körpergewicht aufnehmen, 14- bis 18-jährige Jugendliche 1,17 µg, und halten Verminderung der AA-Gehalte für notwendig	(Gielecińska et al., 2007)
1045	31.03. 2007	Mojska et al.			finden in Polen in Chips zwischen 352 und 3.647 µg AA pro kg, in Pommes zwischen 88 und 799 µg AA pro kg	(Mojska et al., 2007)
1046	01.04. 2007	Halford			schlägt vor, dass Weizen/Getreide aus wenig schwefelhaltigen Böden nicht mehr in die Nahrungskette gelangen sollte	(SEB, 2007)
1047	01.04. 2007	Majcher/ Jelen			entwickeln Verfahren zur Herstellung von fettreduzierten Kartoffelsnacks, mit Temperatur, Erhitzungsdauer sowie Bräunungsgrad als entscheidende Einflussfaktoren für die Bildung von AA	(Majcher/Jeleń, 2007)
1048	12.04. 2007	Heatox			legt Abschlussbericht vor	(Lund University, 2007 a)
1049	12.04. 2007	BDSI			schätzt die AA-Aufnahme durch Kartoffelchips auf weniger als 5 % der gesamten Exposition	(BDSI, 2007)
1050	18.04. 2007	Mestdagh et al.			ermitteln Gebäck, Pommes, Brot und Schokolade als Quellen für die AA-Aufnahme in einer Mensa und die größte Exposition durch Snacks zwischen den Mahlzeiten	(Mestdagh et al., 2007 b)
1051	20.04. 2007	CCCF			beschließt, den Entwurf des COP nochmals zu überarbeiten, da Zubereitungsverfahren noch nicht ausreichend erforscht seien, und nimmt zur Kenntnis, dass für 2009 Daten aus Japan zur Exposition aufgrund der heimischen Zubereitung erwartet werden	(FAO/WHO, 2007 a)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1052	21.04. 2007	Bjellaas et al.			stellen bei 50 Probanden hohe Korrelation zwischen AA-Addukten im Blut und dem Verzehr von Chips und Knäckebrot fest, jedoch keinen Zusammenhang mit gesamter Nahrungsaufnahme, wie sie mittels Fragebogen erhoben wurde	(Bjellaas et al., 2007 b)
1053	24.04. 2007	Attorney General			gibt bekannt, dass die KFC Corporation zustimmt, kalifornische Verbraucher vor AA in ihren Produkten zu warnen	(State of California, 2007)
1054	25.04. 2007	Granvogl et al.			bestätigen, dass Weizen in schwefelhaltiger Erde weniger Asparagin enthält, Weizen aus schwefelarmer Erde jedoch aufgrund seiner Beschaffenheit ohnehin kaum für Weiterverarbeitung geeignet sei	(Granvogl et al., 2007)
1055	26.04. 2007	VWA			stellt seit 2002 deutlich reduzierte AA-Gehalte in Frühstückskuchen und Kartoffelchips fest, hingegen leichte Erhöhung bei Spekulatius und Pommes	(VWA, 2007 a)
1056	27.04. 2007	Sickles et al.			bestätigen, dass AA und GA auf den Zellteilungsmechanismus einwirken	(Sickles et al., 2007)
1057	30.04. 2007	Yuan et al.			berichten, dass Erhitzen von Lebensmitteln in der Mikrowelle zu höheren AA-Gehalten führt, insbesondere bei hohen Temperaturen, langer Dauer, zudem in Abhängigkeit vom ph-Wert	(Yuan et al., 2007)
1058	30.04. 2007	LCI			zieht Bilanz nach 5 Jahren AA: 18.000 Analysen durchgeführt, wegen der Vielzahl der betroffenen Lebensmitteln "wird uns das Thema AA allerdings wohl auch noch in den kommenden fünf Jahren begleiten"	(LCI, 2007)
1059	30.04. 2007	Zhang/ Zhang			reduzieren den AA-Gehalt in frittierten Brotstangen um mehr als 70 %, indem Antioxidantien aus Bambusblättern und Grüntee-Extrakte beigegeben werden, ohne das Produkt zu verändern	(Zhang/Zhang, 2007 a)
1060	30.04. 2007	Huang et al.			finden bei 63 Offizieren einen signifikanten Zusammenhang zwischen Biomarkern im Urin und der Exposition durch Tabakrauch	(Huang et al., 2007)
1061	30.04. 2007	Rufián-Henares et al.			schätzen die durchschnittliche Exposition für Spanier durch den Konsum von Gebäck und Brot auf 0,082 µg AA pro kg Körpergewicht und Tag, wobei Gebäck stärker belastet sei	(Rufián-Henares et al., 2007)
1062	03.05. 2007	EU KOM			gibt Empfehlung ab zur Überwachung des AA-Gehalts in Lebensmitteln	(EU KOM, 2007)
1063	09.05. 2007	Parlament NL			Anfrage zu AA sowie Forderung einer Obergrenze durch 2 Abgeordnete	(ElAmin, 2007 a)
1064	09.05. 2007	Rommens			beschreibt gentechnische Varianten von Kartoffeln, die sich nicht mehr verfärben, einen intensiveren Geschmack haben und weniger AA bilden	(Rommens, 2007)
1065	16.05. 2007	de Vleeschouwer et al.			stellen fest, dass die Bildungsgeschwindigkeit stärker abhängig ist von der Feuchtigkeit der Matrix als die Elimination	(De Vleeschouwer et al., 2007)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1066	16.05. 2007	Elmore et al.			messen in Kartoffeln, denen während des Wachstums nur unzureichend Schwefel zugeführt wurde, höhere Zuckergehalte, in den verarbeiteten Produkten jedoch weniger AA und vermuten das Verhältnis zwischen Aminosäuren als entscheidend für AA-Entstehung	(Elmore et al., 2007)
1067	31.05. 2007	Eriksson et al.			zeigen im Modell, dass bei Hitzeeinwirkung bis zu 7,2 % des gebildeten AA verdampft	(Eriksson et al., 2007)
1068	01.06. 2007	Vivita			führt Rosmarin-Extrakt ein, der den Verderb von Öl und Entstehung von AA vermindert	(o. V., 2007)
1069	01.06. 2007	Zhang/ Zhang			sehen weiteren Forschungsbedarf zur Entschlüsselung der AA-Entstehung und halten es für eine große Herausforderung, AA-Konzentrationen zu vermindern, ohne Produkteigenschaften zu beeinflussen	(Zhang/Zhang, 2007 b)
1070	04.06. 2007	Min VWS			berichtet, dass aufgrund von Vereinbarungen mit Herstellern die AA-Gehalte in Lebkuchen, Chips und Keksen "erheblich" zurückgegangen seien, erwartet weitere Reduktion und wiederholt Empfehlung zu einer abwechslungsreichen Ernährung	(MinVWS, 2007)
1071	08.06. 2007	foodnavigator			stellt gestiegenen Druck auf Hersteller fest, die AA-Konzentrationen zu senken, nachdem Mitgliedsstaaten aufgefordert sind, Analyseergebnisse an EFSA zu liefern	(ElAmin, 2007 b)
1072	17.06. 2007	Cummins, E. et al.			entwickeln ein "Farm to Fork"-Modell, anhand dessen sie durchschnittliche AA-Konzentration in Kartoffelchips auf 720 µg/kg und die Exposition hierdurch für Iren bzw. Irinnen auf 0,052 bzw. 0,064 µg AA pro kg Körpergewicht und Tag kalkulieren	(Cummins et al., 2008)
1073	18.06. 2007	ELF			zeigt an, dass mehrere Supermarktketten aufgrund der AA-Gehalte in den von ihnen verkauften Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstoßen	(ELF, 2007)
1074	19.06. 2007	JECFA			befindet Asparaginase vom Stamm Aspergillus Oryzae für sicher	(FAO/WHO, 2007 b)
1075	25.06. 2007	NFCA			erkennt keine Verminderung der AA-Gehalte in Lebensmitteln und fordert Hersteller zu weiteren Bemühungen auf	(NFCA, 2007)
1076	28.06. 2007	Kolek et al.			findet heraus, dass Tafelsalz einen nennenswerten Effekt auf die Polymerisation von AA hat und damit auf dessen Verminderung in Lebensmittelmatrizes beiträgt	(Kolek et al., 2007)
1077	29.06. 2007	EU KOM			aktualisiert Empfehlungen für Lebensmittelhersteller zur Reduktion von AA	(IFST, 2007)
1078	01.07. 2007	Claus et al.			zeigen, dass Rezeptur und Herstellungsverfahren (Umluftöfen) großen Einfluss auf die AA-Entstehung in Brot haben, und empfehlen längere Backdauer bei niedrigen Temperaturen	(Claus et al., 2008 a)
1079	05.07. 2007	Mestdagh et al.			vermindern durch Beigabe verschiedener Zusätze in das Blanchierbad (Kalziumionen, Natriumpyrophosphat, Zitronensäure, Essig- und Milchsäure) den späteren AA-Gehalt in Kartoffelchips	(Mestdagh et al., 2007 c)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1080	16.07. 2007	Mestdagh et al.			senken AA-Konzentrationen im Modell-System durch Beigabe von L-Cystein um 92 %	(Mestdagh et al., 2008 a)
1081	18.07. 2007	Na Jom et al.			finden in 30 Proben thailändischen Currys zwischen 60 und 606 µg AA pro kg	(Na Jom et al., 2008)
1082	22.07. 2007	Garey/ Paule			erkennen bei Ratten veränderte Präferenzen im Ernährungsverhalten, nachdem ihnen über längere Zeit 5 µg AA pro kg Körpergewicht verabreicht worden waren	(Garey/Paule, 2007)
1083	25.07. 2007	FSA			veröffentlicht Ergebnisse einer Studie zur Entstehung von AA bei der häuslichen Zubereitung (hohe Gehalte, wenn Kartoffeln im Kühlschrank gelagert + wenn Pommes aus rohen Kartoffeln und dunkel zubereitet wurden)	(FSA, 2007); (Burch, 2007)
1084	28.07. 2007	Chevolleau et al.			ermitteln in Blutproben von 68 Franzosen AA- bzw. GA-Addukte von durchschnittlich 33 bzw. 23 pmol/g Hämoglobin	(Chevolleau et al., 2007)
1085	30.07. 2007	Attorney General			einigt sich mit Wendy's Inc. auf das Verbreiten von Warnhinweisen beim Verkauf von AA-haltigen Produkten in Kalifornien	(Superior Court California, 2008 a)
1086	30.07. 2007	Attorney General			einigt sich mit Burger King Corporation auf das Anbringen von Warnhinweisen	(Superior Court California, 2008 b)
1087	30.07. 2007	Lamy et al.			zeigen an Leberzelllinien, dass Ethanol die genotoxische Wirkung von AA verstärkt	(Lamy et al., 2008)
1088	02.08. 2007	Zhang et al.			finden heraus, dass Extrakte von Grüntee und Bambussprossen AA um bis zu 75 % vermindern können	(Zhang/Zhang, 2008)
1089	02.08. 2007	Clement et al.			zeigen im Kern von menschlichen Zellkulturen, dass niedrige GA-Dosen protektiv wirken, hingegen Transkriptionsveränderungen, die das Tumorwachstum begleiten können, nur bei ungewöhnlich hohen Dosierungen zu erwarten sind	(Clement et al., 2007)
1090	03.08. 2007	Wenzl et al.			stellen fest, dass die gängige Analytik zur Bestimmung von erhitzungsbedingten Kontaminanten auf LC-MS/MS oder GC-MS basieren und die Verfahren stetig verbessert werden	(Wenzl et al., 2007)
1091	06.08. 2007	food-watch			findet beim 7. Chips-Test die höchsten AA-Konzentrationen in Pringles (34-mal mehr als im am geringsten belasteten Produkt) und in 2 Sorten Bio-Chips und fordert erneut Kennzeichnung von Produkten	(foodwatch, 2007 a)
1092	06.08. 2007	food-watch			eröffnet virtuelles Forum für Verbraucher, um bei P&G zu protestieren, in deren Pringles im zweiten Chipstest in Folge die höchsten AA-Gehalte ermittelt wurden	(foodwatch, 2007 b)
1093	09.08. 2007	food-watch			bezeichnet Minimierungskonzept als wirkungslos, da Signalwerte sich an den höchstbelasteten Produkten orientierten und für bestimmte Produkte seit 2002 unverändert gelten	(foodwatch, 2007 c)
1094	11.08. 2007	Totani et al.			stellen an Wistar-Ratten nach der Gabe von AA-haltigem Frittieröl signifikante Effekte auf Insulin- und Triglycerid-Spiegel sowie leichte Schädigungen von Leber und Niere fest	(Totani et al., 2007 b)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1095	13.08. 2007	CSPI			weist in offenem Brief an EPA auf Interessenkollision bei einem Drittel der Mitglieder des Gremiums hin, das Entwurf der Risikobewertung zu AA bewerten soll	(CSPI, 2007)
1096	13.08. 2007	Barber et al.			beobachten an Ratten, dass AA sich an den Nervenenden mit Proteinen verbindet	(Barber et al., 2007)
1097	19.08. 2007	ACS			veranstaltet beim 234. Jahrestreffen 3-tägiges Symposium zu "Chemistry and Toxicology of Acrylamide" mit neuer Forschung, u. a. Zusammenhang von AA und Alzheimer, AA in getrockneten Früchten, Bedeutung des Fettgehalts bei AA-Entstehung	(ACS, 2007)
1098	19.08. 2007	Klaunig			gibt Überblick über die Organe, an denen im Tierversuch durch AA Krebs entsteht, erkennt für den Menschen bisher keine Dosis-Wirkungs-Beziehung, lediglich für stark exponierte Arbeiter ein verdoppeltes Risiko für Pankreaskarzinome	(Klaunig, 2008)
1099	19.08. 2007	Baum et al.			zeigen anhand von Hamsterlungen-Zelllinien und menschlichen Lymphozyten, dass der genotoxische Mechanismus von GA deutlich schwächer ist als etwa der von NOZ-2	(Baum et al., 2008 a)
1100	19.08. 2007	LoPachin/ Gavin			stellen fest, dass die chemische Struktur von AA ähnlich der von Acrolein ist, wie es im Gehirn von Alzheimer-Patienten vorkommt, und schlussfolgern, dass eine dauerhafte AA-Exposition die Entwicklung neurodegenerativer Krankheiten befördern könnte	(LoPachin/ Gavin, 2008)
1101	19.08. 2007	Törnqvist et al.			stellen ein Modell zur Berechnung von Krebsrisiken vor, mit dem sie zeigen, dass auch niedrige Dosen von GA bereits schädigen	(Törnqvist et al., 2008)
1102	19.08. 2007	Mucci/ Wilson			können in vorhandenen Studien kein Risiko durch AA erkennen; berichten, dass sie an kombinierten Erhebungen arbeiten (Biomarker + FFQ); und fordern weitere epidemiologische Studien, u. a. zu Eierstock- und Gebärmutterkrebs	(Mucci/Wilson, 2008)
1103	19.08. 2007	Tareke et al.			messen bei Mäusen mehr AA-Addukte, wenn diesen zuvor Substanzen verabreicht worden waren, die zur Bildung freier Radikaler führen, und werten dies als möglichen Hinweis auf die endogene Produktion von AA	(Tareke et al., 2008)
1104	20.08. 2007	Friedman, M. A. et al.			beschreiben, dass AA die Mechanismen in der Zelle verändert, die für die Zellteilung wichtig sind	(Friedman et al., 2008 a)
1105	20.08. 2007	Doerge et al.			gehen davon aus, dass sogar starke Verminderungen der AA-Konzentrationen in einzelnen Produkten nur geringe Auswirkungen auf die gesamte Exposition hätten, da AA in so vielen Lebensmitteln enthalten ist	(Doerge et al., 2008)
1106	20.08. 2007	Mills et al.			schätzen die durchschnittliche Exposition eines Briten auf 0,61 µg AA pro kg Körpergewicht und Tag, die eines Iren auf 0,59 µg	(Mills et al., 2008)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1107	20.08. 2007	Vesper et al.			messen AA- und GA-Addukte bei 510 Probanden aus 9 EU-Ländern und ermitteln für beide Größen Resultate, die sich um mehr als das 40-fache voneinander unterscheiden	(Vesper et al., 2008)
1108	20.08. 2007	Xie et al.			verabreichen 3 sekundäre Pflanzenstoffe an Mäuse und beobachten, dass die Bildung von AA-Addukten gehemmt wird	(Xie et al., 2008)
1109	20.08. 2007	Hartmann et al.			bestimmen AA- und GA-Addukte in Blut und Urin von Nichtrauchern und ermitteln eine durchschnittliche AA-Exposition zwischen 0,43 und 0,51 µg/kg bw/d	(Hartmann et al., 2008)
1110	21.08. 2007	foodwatch			veröffentlicht Stellungnahmen von Verbrauchern gegen P&G, in deren Pringles mehrfach hohe Konzentrationen von AA nachgewiesen wurden	(foodwatch, 2007 d)
1111	21.08. 2007	Perez Locas/ Yaylayan			synthetisierten Zwischenstufen, um die Reaktionsschritte bei der Bildung von AA nachzuweisen	(Perez Locas/ Yaylayan, 2008)
1112	21.08. 2007	Zamora/ Hidalgo			zeigen im Modellversuch, dass Lipide dazu beitragen, dass Asparagin sich während der Maillard-Reaktion in AA umwandelt	(Zamora/ Hidalgo, 2008)
1113	21.08. 2007	Bagdonaite et al.			finden in Robusta-Kaffee mehr AA als in Arabica, in beiden Sorten die höchsten Gehalte während der ersten Minuten der Röstung, in deren Verlauf die Konzentrationen wieder sanken	(Bagdonaite et al., 2008)
1114	21.08. 2007	Ishizuka et al.			stellen fest, dass AA-Konzentrationen in bestimmten Polyacrylamid-Verbindungen, wie sie bei der Herstellung von Kosmetikprodukten eingesetzt werden, stark erhöht sind, und vermuten, dass es weitere Expositionspfade außer der Nahrung geben könnte	(Ishizuka et al., 2008)
1115	22.08. 2007	Channell et al.			beschreiben starke Korrelation zwischen der Bildung von AA und 3-APA in stärkehaltigen Produkten	(Channell et al., 2008)
1116	22.08. 2007	Koutsidis et al.			bestätigen, dass Glucose stärker als andere reduzierende Zucker zur Bildung von AA führt, und finden enge Korrelation zwischen AA- und Pyrazin-Entstehung	(Koutsidis et al., 2008)
1117	22.08. 2007	Friedman, M. et al.			sehen weiteren Forschungsbedarf, um die neuen Techniken zur Reduktion einsetzen zu können, ohne dass die Produkte verändert werden, sowie Notwendigkeit, das Wissen besser an die breite Öffentlichkeit zu vermitteln	(Friedman et al., 2008 b)
1118	22.08. 2007	Mestdagh et al.			finden heraus, dass durch die Kombination von Asparagin mit Acrolein höhere AA-Konzentrationen entstehen; allerdings sei Acrolein in Lebensmitteln kaum enthalten	(Mestdagh et al., 2008 b)
1119	22.08. 2007	Hamlet et al.			ermitteln Asparagin, dessen Gehalt mit dem von Fruktose und Glukose korreliert, als zentralen Einflussfaktor für die AA-Entstehung in Produkten aus Roggen und Weizen	(Hamlet et al., 2008)
1120	23.08. 2007	Sadd			findet heraus, dass der Einsatz von Hefe zu weniger AA-Entstehung während des Backens führt, eine Verminderung des ph-Wertes des Teiges jedoch die Entstehung anderer Prozesskontaminanten (3 MCPD) begünstigt	(Sadd et al., 2008)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1121	23.08. 2007	Pala-zoglu/ Gökmen			weisen in Pommes nur noch die Hälfte der üblichen AA-Konzentration nach, wenn die Temperatur des Öls gegen Ende des Frittier-vorgangs reduziert wurde	(Palazoglu/Gök-men, 2008 a)
1122	23.08. 2007	Muttu-cumaru et al.			beschreiben bisher entwickelte agronomische bzw. genetische Strategien, um AA in Weizen bzw. Kartoffeln zu vermindern (Schwefeldün-gung des Bodens bzw. Züchtung von aspara-ginarmen Sorten)	(Muttucumaru et al., 2008)
1123	23.08. 2007	Elmore et al.			zählen in Weizen neben AA über 30 Komponenten, deren Entstehung durch den Schwefel-gehalt beeinflusst wird, und weitere 15 Komponenten, die je nach Pflanzensorte in unter-schiedlicher Konzentration enthalten sind	(Elmore et al., 2008)
1124	23.08. 2007	Viklund et al.			untersuchen Kartoffeln der Erntejahrgänge 2004 bis 2006 hinsichtlich ihres Potenzials zur AA-Bildung und stellen fest, dass die Kartoffeln aus 2006 deutlich mehr reduzierende Zucker enthielten - nach höheren Temperaturen, ex-tremeren Niederschlägen	(Viklund et al., 2008)
1125	26.08. 2007	Törnqvist			äußert sich zu Mucci et al.: "Auch die neue Untersuchung hat nicht genügend Aussage-kraft, um ein kleines, zusätzliches Krebsrisiko durch AA in bestimmten Nahrungsmitteln nach-zuweisen oder auszuschließen."	(Stollorz, 2007)
1126	31.08. 2007	Novo-zymes			bringt Enzym Acrylaway für bis zu 90 %-ige AA-Reduktion auf den Markt	(Novozymes, 2007)
1127	31.08. 2007	foodna-vigator			befürchtet nach Nachweis von AA in Trocken-obst, dass Prozess der Entstehung noch nicht vollständig verstanden worden ist	(ElAmin, 2007 c)
1128	01.09. 2007	Geren-dás et al.			zeigen, dass die Versorgung von Kartoffeln mit Stickstoff und Kalium die Entstehung reduzie-render Zucker beeinflusst und damit später die AA-Konzentrationen in Chips und Pommes	(Gerendás et al., 2007)
1129	02.09. 2007	Deutscher Spekulatius-Hersteller			setzt Enzym PreventASE der Firma DSM ein	(DSM, 2007)
1130	06.09. 2007	Bjellaas et al.			zeigen an Mäusen, dass AA nach der Fütte-rung von Knäckebrot vollständig verfügbar ist, da im Urin genau so viel AA gemessen wurde wie nach subkutaner Injektion	(Bjellaas et al., 2007 c)
1131	21.09. 2007	VKI			warnt nach foodwatch-Test vor dem Verzehr von Pringles	(VKI, 2007)
1132	24.09. 2007	Ou et al.			finden heraus, dass die Beigabe von 5 g Kalzi-umchlorid pro Liter Öl in der industriellen Her-stellung von Kartoffelchips deren AA-Gehalt um bis zu 85 % reduzieren kann	(Ou et al., 2008)
1133	26.09. 2007	Hede-gaard et al.			finden heraus, dass die Beigabe von Rosmarin die Entstehung von AA in Weizenbrötchen um etwa 60 % vermindert	(Hedegaard et al., 2008)
1134	28.09. 2007	Geng et al.			stellen HPLC-Verfahren mit Diodenarray-- Detektion und einer Nachweisgrenze von 30 µg AA/kg vor	(Geng et al., 2008)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
PHASE III						
1135	02.10. 2007	aid			beschreibt Forschungsergebnisse der BEL Detmold, wonach zu niedrige Temperaturen beim Lagern von Kartoffeln die Entstehung von AA begünstigen, zu warme Temperaturen wiederum zur Bildung von gesundheitsgefährdenden Glycoalkaloiden führen	(aid, 2007)
1136	07.10. 2007	Hasegawa et al.			setzen gentechnisch veränderte Nematoden als Biosensoren zur Bestimmung von AA ein	(Hasegawa et al., 2007)
1137	26.10. 2007	EFSA			veröffentlicht detaillierte Anforderungen an AA-Monitoring-Daten aus den Mitgliedsstaaten	(EFSA, 2007)
1138	31.10. 2007	Purac			präsentiert auf der Messe Food Ingredients Europe ein Kalziumprodukt, nach dessen Beigabe in Snacks bis zu 70 % weniger AA entsteht	(Purac, o. J.)
1139	06.11. 2007	Kütting et al.			stellen anhand der Hämoglobin-Addukte von mehr als 1.000 Probanden fest, dass diese stark mit den Angaben zum Rauchverhalten korrelierten, jedoch nur schwach mit Angaben zum Verzehr von AA-haltigen Lebensmitteln	(Kütting et al., 2008)
1140	13.11. 2007	Attorney General			einigt sich mit McDonald's Corporation auf das Anbringen von Warnhinweisen	(Superior Court California, 2008 c)
1141	14.11. 2007	Hogervorst et al.			ermitteln für Frauen nach der Menopause erhöhtes Risiko von Gebärmutter- und Eierstockkrebs infolge täglicher AA-Aufnahme von mehr als 40 µg	(Hogervorst et al., 2007)
1142	15.11. 2007	VWA			teilt anlässlich der Hogervorst-Studie mit, dass eine weitere Reduktion der AA-Gehalte notwendig sei, und empfiehlt mehr Koordination der Bemühungen zur Reduktion durch das Ministerium	(VWA, 2007 b)
1143	16.11. 2007	Maastricht University			gibt bekannt, dass Studienergebnisse auf Zusammenhang zwischen AA-Aufnahme und der Wahrscheinlichkeit von Gebärmutter- und Eierstockkrebs hindeuten	(Maastricht University, 2007)
1144	17.11. 2007	Liu et al.			entwickeln Analysemethode, mit der AA-Konzentrationen in Tee bestimmt werden können, und finden in keiner von 30 Proben mehr als 100 µg AA pro kg	(Liu et al., 2008)
1145	26.11. 2007	Heatox			zieht Fazit: Umsetzung der bekannten Verfahren könnte AA-Konzentrationen um 40 % reduzieren	(Lund University, 2007 b)
1146	26.11. 2007	Heatox			meldet, dass AA möglicherweise Faktor für Krebsentstehung ist und 1 unter ca. 50 kanzerogenen Substanzen in erhitzten Lebensmitteln, deren Konzentration vermindert, aber nicht beseitigt werden könne	(SNFA, 2007)
1147	26.11. 2007	Heatox			empfiehlt Verbrauchern, verbrannte Lebensmittel zu meiden und eine weitere Reduktion der AA-Aufnahme durch ausgewogenere Ernährung anzustreben	(SNFA, 2007)
1148	26.11. 2007	Heatox			hält die Ermittlung von Verzehrsmengen durch Fragebögen zu Expositionsabschätzungen für nicht geeignet und empfiehlt stattdessen die Untersuchung von Blut und Urin	(SNFA, 2007)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1149	26.11. 2007	Heatox			ermittelt, dass im Durchschnitt weniger AA durch selbst zubereitete Lebensmittel aufgenommen werde als durch fertig gekaufte und in Imbissen/Restaurants verspeisten Mahlzeiten	(Lund University, 2007 a)
1150	30.11. 2007	Vesper et al.			messen AA- und GA-Addukte bei 161 Rauchern und stellen bei kurzzeitiger Exposition nur einen geringen Zusammenhang der Biomarker fest	(Vesper et al., 2007)
1151	03.12. 2007	foodwatch			findet zwischen 21 und 470 µg AA pro kg in Lebkuchen; Kritik an 20-facher Differenz sowie an seit 2002 unverändertem Signalwert von 1.000 µg pro kg	(foodwatch, 2007 e)
1152	03.12. 2007	foodwatch			beklagt den seit 2002 unveränderten Signalwert für Lebkuchen von 1.000 µg/kg, obwohl 50 µg/kg möglich seien, und stellt fest, dass Hersteller ohne Druck keine weitere Reduzierung versuchen würden	(foodwatch, 2007 f)
1153	03.12. 2007	foodwatch			stellt Fragen und Antworten zu AA online und gibt Tipps für die AA-arme Zubereitung von betroffenen Produkten	(foodwatch, 2007 g)
1154	03.12. 2007	Alpmann/ Morlock			beschreiben ein neues Verfahren zum Nachweis von AA in Trinkwasser in einer Größenordung von 0,1 µg pro Liter	(Alpmann/ Morlock, 2008)
1155	05.12. 2007	CIAA			aktualisiert die Toolbox zum zweiten Mal und nennt erstmals Enzyme als Möglichkeit zur Reduktion der AA-Gehalte	(CIAA, 2007)
1156	06.12. 2007	foodwatch			fordert erneut die Veröffentlichung von Testergebnissen sowie Kennzeichnung der Produkte	(foodwatch, 2007 h)
1157	15.12. 2007	Chatzizacharias et al.			beschreiben Hinweise für zytotoxische Mechanismen verschiedener Substanzen, darunter AA	(Chatzizacharias et al., 2008)
1158	18.12. 2007	LHL			misst die AA-Gehalte in 85 Proben von Weihnachtsgebäck und findet keine Signalwertüberschreitungen	(LHL, 2007 b)
1159	28.12. 2007	EPA			gibt an Sachverständige und auf Anforderung den Entwurf eines überarbeiteten Reviews zur Toxikologie von AA infolge oraler und inhalativer Aufnahme heraus und fordert die Öffentlichkeit auf, in den folgenden 60 Tagen hierzu Stellung zu beziehen	(EPA, 2007 b)
1160	31.12. 2007	MLR BW			stellt nach Untersuchung von 137 Lebensmittelproben in 2007 keine Signalwertüberschreitung bei Lebkuchen und Chips, hingegen mehr als 10 % Signalwertüberschreitungen bei Spekulatius fest	(MLR BW, 2008)
1161	31.12. 2007	LGL Bayern			stellte in 2007 20 % Signalwertüberschreitungen bei Knäckebrot fest, 17 % bei Lebkuchen und hatte keine Beanstandungen bezüglich Kartoffelchips	(LGL, 2008 a)
1162	31.12. 2007	LHL			verzeichnet nach der Analyse von 340 Proben aus 8 Warengruppen in 2007 insgesamt 7 % Signalwertüberschreitungen (Pommes 16 %, Kartoffelchips 33 %, Kaffeeersatz 100 %)	(LHL, 2008)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1163	31.12. 2007	LAVES			hat 33 Proben industriell gefertigtes Weihnachtsgebäck untersucht und kommt zu ähnlichem Ergebnis wie im Vorjahr: Spekulatius, Lebkuchen und Mürbegebäck liegen im Durchschnitt unter dem Signalwert, Brauner Kuchen darüber	(LAVES, o. J. a)
1164	31.12. 2007	CVUA Münster			untersuchte im Jahr 2007 144 Proben auf AA, von denen 12 den Signalwert überschritten	(CVUA Münster, 2004)
1165	31.12. 2007	LALLF			hat seit 2004 410 Lebensmittel auf AA untersucht und stellt regelmäßig in großem Umfang Signalwertüberschreitungen fest	(LALLF, 2008 a)
1166	31.12. 2007	KLZH			beklagt "zögerliche" Reduktion der Gefahr durch AA: "Der Vollzug wartet auf griffige Beurteilungskriterien, um wenigstens die schlimmsten Produkte vom Markt zu nehmen"	(KLZH, 2008)
1167	31.12. 2007	Walker et al.			entwickeln ein Modell zur Beschreibung der Wirkweise von AA und ermitteln eine höhere AA-Belastung für Kinder, weil AA bei ihnen anders verstoffwechselt werde als bei Erwachsenen	(Walker et al., 2007)
1168	31.12. 2007	Ahrné et al.			zeigen, dass Weißbrot am wenigsten AA enthält, wenn es im Dampf-Back-Verfahren hergestellt wurde, Krustenbildung und -färbung dabei zufriedenstellend seien	(Ahrné et al., 2007)
1169	31.12. 2007	Olstorn et al.			finden bei Mäusen signifikant häufiger Tumore infolge der Verabreichung von AA und GA, insbesondere, wenn die Exposition in der Frühphase der Entwicklung stattfand	(Olstorn et al., 2007)
1170	31.12. 2007	Köhler et al.			empfehlen für Weizenmehl einen Schwefelgehalt von mindestens 0,13 % und ein Verhältnis von Stickstoff zu Schwefel von < 20, um gute technofunktionelle Eigenschaften des Mehls zu erhalten und geringe AA-Gehalte in den daraus hergestellten Backwaren	(Köhler et al., 2007)
1171	01.01. 2008	Kommission Human-Biomonitoring des UBA			nimmt Stellung zu AA: Es sollte "unverzüglich damit begonnen werden, die Aufnahme besonders AA-haltiger Nahrungsmittel zu reduzieren"	(Kommission Human-Biomonitoring, 2008)
1172	09.01. 2008	Pedreschi et al.			reduzieren mit Hilfe eines Enzyms den AA-Gehalt in Pommes um 60 %	(Pedreschi, 2008)
1173	10.01. 2008	Olesen et al.			stellen Zusammenhang zwischen Aufnahme von AA und Brustkrebs fest	(Olesen et al., 2008)
1174	16.01. 2008	BfR			präsentiert den AA-Rechner bei der Grünen Woche	(BfR, 2008 b)
1175	16.01. 2008	Tjonneland			kommentiert Forschungsergebnisse von Olesen: Es sind weitere Studien nötig, bevor allgemeine Aussagen zu AA gemacht werden können	(TU Denmark, 2008)
1176	16.01. 2008	Gökmen et al.			entwickeln ein computerbasiertes Verfahren, um AA-Gehalte in Keksen anhand des Bräunungsgrades zu bestimmen	(Gökmen et al., 2008)
1177	23.01. 2008	BVL			veröffentlicht Daten der 7. Signalwertberechnung; da Signalwerte in 9 Warengruppen seit 2002 nicht kontinuierlich gesenkt werden konnten, sollen nun Ursachen ermittelt werden	(BVL, 2008 a); (BVL, 2008 d)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1178	29.01. 2008	Zhang et al.			ermitteln bis zu 56 % weniger AA im Asparagin-Glukose-Modell bei Erhitzung in Mikrowelle, wenn Extrakt aus Bambus oder grünem Tee beigegeben wurde	(Zhang et al., 2008)
1179	31.01. 2008	Attorney General			erhält Zusage von P&G, dass der AA-Gehalt von Pringles-Chips um 50 % reduziert wird	(State of California, 2008)
1180	01.02. 2008	foodna-vigator			sieht AA im Fokus der Wissenschaft; es seien schon zahlreiche Vorschläge zur Reduktion entwickelt worden	(o. V., 2008 d)
1181	06.02. 2008	CCFRA			entwickelt Methode, mit der Hersteller AA-Gehalte binnen 30 Minuten selbst bestimmen können	(Eyre, 2008)
1182	15.02. 2008	Sumi-zawa/ Igisu			zeigen, dass AA im in-vitro-Test bei menschlichen Neuroblastoma-Zellen Hitzeschock-Proteine freisetzt, und werten dies als Indikator für die Zytotoxizität von AA	(Sumizawa/ Igisu, 2008)
1183	19.02. 2008	Dabrio et al.			beschreiben die Herstellung von zertifiziertem Referenzmaterial für die Analyse von AA-Gehalten in Toastbrot	(Dabrio et al., 2008)
1184	21.02. 2008	Mustafa et al.			zeigen, dass alkalisches Wasser 37 % AA aus Roggen-Knäckebrot als Wasser extrahiert	(Mustafa et al., 2008 a)
1185	26.02. 2008	Mizukami et al.			empfehlen Röstung von grünem Tee bei 160 °C statt bei 180 °C, um AA-Konzentrationen zu vermindern, Aromen zu entfalten sowie Katechine zu erhalten	(Mizukami et al., 2008)
1186	27.02. 2008	Health Canada			bescheinigt gute Durchführung der Studie von Hogervorst, sieht Ursache-Wirkungs-Beziehung jedoch nicht belegt und hält Ergebnisse wegen unterschiedlicher Ernährungsgewohnheiten in CA + NL nicht für übertragbar	(Health Canada, 2008)
1187	27.02. 2008	Health Canada			kritisiert Studie von Olesen hinsichtlich der Validität der Biomarker, der statistischen Methoden sowie der Interpretation der Daten	(Health Canada, 2008)
1188	28.02. 2008	Mei et al.			finden unterschiedliche Wirkungsmechanismen von AA und GA in Maus-Lymphom-Zellen	(Mei et al., 2008)
1189	28.02. 2008	Pala-zoglu/ Gökmen			entwickeln ein Modell, mit dem sich anhand der reduzierenden Zucker in den verwendeten Kartoffeln, Größe der Kartoffelstücke, Frittiertemperatur und -dauer die AA-Konzentrationen in Pommes berechnen lassen	(Palazoglu/ Gökmen, 2008 b)
1190	04.03. 2008	Skog et al.			untersuchen die AA-Entstehung in Kartoffelprodukten, wie sie von Verbrauchern zubereitet werden, ermitteln je nach Verfahren unterschiedliche Konzentrationen und finden keinen Zusammenhang mit den Gehalten an Vorläufersubstanzen	(Skog et al., 2008)
1191	05.03. 2008	Claus et al.			ziehen Fazit nach 5 Jahren Forschung zur Reduktion: AA-Konzentrationen in Getreideprodukten können vermindert werden durch Auswahl der Rohstoffe oder Veränderungen der Herstellungsverfahren (Temperatur, Ofen, Rezept, Zusatz von Polyphenolen)	(Claus et al., 2008 b)
1192	06.03. 2008	Burch et al.			weisen weniger AA in Pommes nach, die vor der Zubereitung gewässert und blanchiert, außerdem nicht zu lange frittiert wurden	(Burch et al., 2008)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1193	10.03. 2008	EPA			Science Advisory Board berät über das EPA-Review zur Toxikologie von AA	(EPA, 2008 a)
1194	18.03. 2008	Bowyer et al.			finden bei Ratten keinen Hinweis darauf, dass AA über eine Veränderung der hormonellen Prozesse im Körper zu Schilddrüsenkrebs führt	(Bowyer et al., 2008)
1195	27.03. 2008	Stiftung Waren-test			findet kaum AA in Fischstäbchen	(StiWa, 2008 b)
1196	01.04. 2008	Seal et al.			schätzen, dass Exposition um 31 bis 39 % vermindert und die MOE verdoppelt werden könnte, wenn alle Maßnahmen zur Reduktion umgesetzt würden	(Seal et al., 2008)
1197	04.04. 2008	CCCF			veröffentlicht überarbeiteten Entwurf des CoP	(CCCF, 2008)
1198	04.04. 2008	CCCF			beschließt, den CoP an die CAC zur Annahme weiterzuleiten	(FAO/WHO, 2008 a)
1199	07.04. 2008	Abramsson-Zetterberg et al.			finden heraus, dass die niedrigste Dosis, die im Tierversuch kanzerogen wirkte, 100-mal höher war als die Menge, die eine Gruppe von Versuchspersonen mit der Nahrung zu sich nahm	(Abramsson-Zetterberg et al., 2008)
1200	17.04. 2008	Settels et al.			untersuchen in Zellkulturen die Umwandlung von AA in GA mittels des CYP2E1-Enzyms und stellen fest, dass sich die Effektivität zwischen menschlichen und tierischen Zellen unterscheidet, was den Schluss vom Versuchstier auf den Menschen erschwert	(Settels et al., 2008)
1201	23.04. 2008	Morales et al.			vermuten, dass AA aus frittierten Produkten kaum jemals vollständig eliminiert werden kann, und halten die Anwendung einer Kombination von Verfahren zur Reduktion für erforderlich	(Morales et al., 2008)
1202	30.04. 2008	Parzefall			hält nach Review von toxikologischen Studien die MOE von 200 für neurotoxische Effekte für ausreichend, während die MOE von 300 für kanzerogene Risiken bei Anwendung des Vorsorgeprinzips zu gering sei	(Parzefall, 2008)
1203	02.05. 2008	Hoger-vorst et al.			zeigen in niederländischer Kohorte von 120.852 Personen Zusammenhang zwischen AA-Aufnahme und Nierenkrebs und finden keine Verbindung zwischen AA-Aufnahme und Blasen- sowie Prostatakrebs	(Hogervorst et al., 2008 a)
1204	14.05. 2008	ELF			zeigt an, dass mehrere Supermarktketten aufgrund der AA-Gehalte in den von ihnen verkauften Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstoßen	(ELF, 2008)
1205	22.05. 2008	EFSA			behält Risikobewertung bei, erwartet jedoch für 2009 neue Daten, die zu einer neuen Bewertung führen könnten	(EFSA, 2008 b); (EFSA, 2008 a)
1206	22.05. 2008	IRMM			erhielt für 2006 und 2007 kaum noch Daten zu AA-Gehalten aus den Mitgliedsstaaten; AA-Gehalte scheinen zu sinken, aber wegen der wenigen Daten sind keine Trendaussagen möglich	(Wenzl, 2008)
1207	22.05. 2008	FDA			veröffentlicht Update der "Questions and Answers online"	(FDA, 2008)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1208	22.05. 2008	Jin et al.			stellen bei Mäusen, denen 2, 6 und 8 Monate lang AA im Wasser verabreicht wurde, keine erhöhte Inzidenz von Schilddrüsenkrebs fest, was den Befunden bei Ratten widerspreche und die Notwendigkeit von epidemiologischen Studien untermauere	(Jin et al., 2008)
1209	27.05. 2008	VKI			testet Kartoffelchips und findet beim österreichischen Marktführer Kelly's AA-Konzentrationen, die den deutschen Signalwert um das doppelte überschreiten	(Konsument.at, 2008 a)
1210	29.05. 2008	Kelly			stellt fest, dass sich "die Ergebnisse von VKI Tests … sich oft massiv von den Ergebnissen seriöser Testinstitute [unterscheiden]"	(Kelly, 2008)
1211	29.05. 2008	VKI			entgegnet, dass alle beauftragten Testinstitute akkreditiert seien und die hohen AA-Konzentrationen in Kelly's Chips bestätigt wurden	(Konsument.at, 2008 b)
1212	02.06. 2008	BAG			erteilt die Genehmigung für Enzym PreventAse von DSM, das "als Verarbeitungshilfsstoff in der Herstellung von Lebensmitteln in Verkehr gebracht werden kann"	(BAG, 2008)
1213	17.06. 2008	JECFA			befindet Asparaginase vom Stamm Aspergillus Niger für sicher	(FAO/WHO, 2008 b)
1214	20.06. 2008	Franke et al.			bilden ein Modell mit Kartoffelmehl und Öl, anhand dessen sich ein positiver Zusammenhang zwischen der Temperatur des Öls und AA-Konzentrationen nachweisen lässt	(Franke et al., 2009)
1215	25.06. 2008	NFCA			stellt fest, dass AA-Gehalte in Kartoffelprodukten gesunken sind, fordert jedoch weitere Anstrengungen zu stärkerer Reduktion	(NFCA, 2008)
1216	30.06. 2008	Ökotest			führt 3. Kartoffelchips-Test durch; von 28 Sorten liegen zwar nur 2 über dem Signalwert (Kettle Foods um das 3-fache), jedoch stelle Verzehr einer halben Tüte (87,5 g) bereits "erhöhte" Belastung dar	(o. V., 2008 e)
1217	30.06. 2008	IARC			Advisory Group spricht sich dafür aus, die Risikobewertung von AA mit hoher Dringlichkeit zu überarbeiten	(Cogliano et al., 2008)
1218	30.06. 2008	IRMM			berichtet über zufriedenstellende Ergebnisse bei der Evaluierung eines Analyseverfahrens für Kaffee, das ursprünglich für Kartoffelprodukte entwickelt worden war, und will dies als NMKL-Standard vorschlagen	(Wenzl et al., 2008)
1219	30.06. 2008	VKI			findet im Chips-Test die höchsten AA-Gehalte in Pringles und in Produkten des einheimischen Herstellers Kellys	(o. V., 2008 f)
1220	30.06. 2008	FEI			schließt das Gemeinschaftsforschungsprojekt zur Entwicklung von neuen Verfahren für Kartoffel- und Getreideerzeugnisse mit reduzierten Gehalten an AA ab	(DIL, 2009)
1221	30.06. 2008	CAC			leitet den COP zur Entscheidung in die Mitgliedsstaaten	(FAO/WHO, 2008 c)
1222	15.07. 2008	Mottram	Friedman, M.		publizieren die Ergebnisse des 234. Jahrestreffens der ACS im Journal of Agricultural and Food Chemistry	(Mottram/ Friedman, 2008)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1223	15.07. 2008	food-watch			meldet nach 8. Chips-Test, dass AA-Gehalte in 6 von 13 Produkten im Vergleich zum Vorjahr wieder angestiegen seien und fordert Veröffentlichung der Messergebnisse von Behörden	(foodwatch, 2008 a)
1224	16.07. 2008	food-watch			berichtet, dass AA-Konzentration in Pringles um zwei Drittel gesunken sei und beendet Protestaktion gegen P&G	(foodwatch, 2008 b)
1225	16.07. 2008	food-watch			fordert nach Chips-Test erneut Kennzeichnung von Produkten, da Best Practice bei der Herstellung nicht angewandt werde	(foodwatch, 2008 c)
1226	18.07. 2008	Attorney General			macht mit Heinz Company L.P. aus, dass diese die AA-Konzentrationen in ihren Produkten auf durchschnittlich 315 µg/kg vermindern	(Superior Court California, 2008 d)
1227	25.07. 2008	Ökotest			findet in 9 von 24 getesteten Toastbroten erhöhte AA-Gehalte	(o. V., 2008 g)
1228	30.07. 2008	Attorney General			verständigt sich mit Kettle Foods Inc. auf die Reduktion von AA-Konzentrationen in Kettle-Chips von 2121 auf 275 µg/kg	(Superior Court California, 2008 e)
1229	30.07. 2008	Attorney General			verabredet mit Lance Inc. eine Verminderung der AA-Gehalte in deren Kartoffelchips	(Superior Court California, 2008 f)
1230	30.07. 2008	Attorney General			besiegelt Vereinbarung mit Frito-Lay Inc., dass die AA-Gehalte in Lay's Chips vermindert werden	(Superior Court California, 2008 g)
1231	31.07. 2008	BDSI			bewertet Ergebnisse des Chips-Tests von foodwatch positiv, da Mittelwerte der AA-Gehalte beständig gesunken seien, hingegen seien Schlussfolgerungen aus Vergleich mit Messwerten des Vorjahres wegen Schwankungen der Ergebnisse nicht zulässig	(BDSI, 2008 a)
1232	01.08. 2008	Attorney General			zieht Klage wg. Prop 65 zurück, nachdem Heinz, Frito-Lay, Lance Inc. und Kettle Foods erklären, innerhalb der nächsten 3 Jahre die AA-Gehalte in ihren Chips auf 275 µg pro kg zu reduzieren (übrige Verfahren bereits vorher eingestellt)	(State of California, 2008)
1233	01.08. 2008	Granby et al.			finden weniger AA in Weizenbrot, wenn das Mehl fermentiert wird	(Granby et al., 2008)
1234	18.08. 2008	WAZ			kommentiert Entdeckung von GA: 8. Chips-Test von foodwatch zu AA zeige, "wie macht- und ahnungslos der Kunde ist"	(WAZ, 2008)
1235	20.08. 2008	Dourson et al.			kommen nach Durchsicht von Studien zu toxikologischen Wirkungsmechanismen von AA zu dem Schluss, dass GA mutagen und AA genotoxisch wirkt	(Dourson et al., 2008)
1236	31.08. 2008	CAC			fordert die Mitgliedsstaaten auf, bis 30. November 2008 Kommentare zum COP abzugeben	(CAC, 2008)
1237	05.09. 2008	Claeys et al.			untersuchen in Gegenwart von Asparagin den Effekt von weiteren Aminosäuren auf AA-Konzentrationen, welche durch Cystein und Lysein vermindert, durch Beigabe von Glutamin erhöht werden	(Claeys et al., 2008)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1238	10.09. 2008	FSA			veröffentlicht neue AA-Messungen (1. Messung innerhalb eines 3-Jahres-Programms) und erwartet erkennbare Reduktionen aufgrund der Toolbox für das nächste Jahr	(FSA, 2008)
1239	23.09. 2008	Wilson et al.			stellen bei 342 Frauen nur eine moderate Korrelation von AA-Addukten und aus Angaben in Fragebögen errechneter Exposition fest	(Wilson et al., 2009 a)
1240	24.09. 2008	BLL			stellt fest, dass Ergebnisse aus den Gemeinschaftsforschungsprojekten dazu beigetragen hätten, die AA-Gehalte "deutscher Lebensmittel in breitem Umfang zu senken"	(BLL, 2008 b)
1241	24.09. 2008	BLL	FEI		veröffentlichen die Abschlussergebnisse aus dem Gemeinschaftsforschungsprojekt	(FEI, 2008); (BLL/FEI, 2008)
1242	24.09. 2008	Granvogl et al.			berichten über die Entwicklung einer Methode, um AA, GA und Vorläufersubstanzen zu bestimmen	(Granvogl et al., 2008)
1243	24.09. 2008	Franke et al.			demonstrieren in einer Modell-Produktion, dass verschiedene Trocknungsschritte bei Pommes nach dem Blanchieren geeignet sind, um AA-Gehalte zu senken	(Franke et al., 2008)
1244	24.09. 2008	Kaiser et al.			geben Hinweise, wie durch Veränderungen der Temperatur während des Backens AA-Gehalte in Brot und Brötchen zwischen 60 und 70 % reduziert werden können; bei Lebkuchen ist Enzymbeigabe einzige Möglichkeit, ohne Produktbeschaffenheit stark zu verändern	(Kaiser et al., 2008)
1245	24.09. 2008	Baum et al.			zeigen, dass bei Ratten die Applikation von AA über feste Nahrung und Trinkwasser zu gleichartigen Stoffwechselprodukten führt	(Baum et al., 2008 b)
1246	10.10. 2008	FASFC			hält Kooperation mit der Lebensmittelindustrie für einen effektiven Weg zur Senkung von AA-Gehalten und empfiehlt ausgewogene Ernährung	(FASFC, 2008)
1247	16.10. 2008	Marchetti et al.			stellen nach Exposition männlicher Mäuse gegenüber AA Fehlentwicklungen bei den aus ihren Spermien erzeugten Embryonen fest	(Marchetti et al., 2009)
1248	17.10. 2008	Zeiger et al.			zeigen an Mäusen, dass sich in Abhängigkeit von der Höhe der verabreichten Dosis AA ab einem Schwellenwert Mikronuklei bilden	(Zeiger et al., 2009)
1249	21.10. 2008	Hogervorst et al.			erkennen bei 5.000 Probanden keinen Zusammenhang zwischen der AA-Aufnahme und Magen-/Darmkrebs	(Hogervorst et al., 2008 b)
1250	31.10. 2008	Rommens et al.			vermindern durch Eingriffe in die DNA einer Kartoffel deren Fähigkeit zur Asparaginbildung und damit die AA-Gehalte in Pommes und Chips auf 5 % der in unveränderten Produkten gemessenen Konzentrationen	(Rommens et al., 2008)
1251	11.11. 2008	Mustafa et al.			finden in Knäckebrot um 20 bis 29 % geringere AA-Konzentrationen, wenn es bei Temperaturen von über 20 °C gelagert wurde und um bis zu 80 % weniger AA in Proben, die für 70 Tage bei 40 °C mit mehr Feuchtigkeit verwahrt wurden	(Mustafa et al., 2008 b)
1252	14.11. 2008	Cao et al.			weisen an HepG2-Zellen nach, dass Kurkumin die genotoxische Wirkung von AA vermindern kann	(Cao et al., 2008)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1253	17.11. 2008	Larsson et al.			können in einer Kohorte von 61.433 schwedischen Frauen keinen Zusammenhang zwischen AA-Exposition und Brustkrebs feststellen	(Larsson et al., 2009 a)
1254	19.11. 2008	VKI			findet hohe AA-Gehalte im Weihnachtsgebäck österreichischer Hersteller, während in deutschen Produkten deutlich geringere Konzentrationen gemessen werden	(o. V., 2008 h)
1255	19.11. 2008	Kastner			weist darauf hin, dass "kein wissenschaftlicher Nachweis von Gesundheitsschädigung durch AA beim Menschen gegeben" sei	(Franz Kastner GmbH, 2008)
1256	19.11. 2008	von Tungeln et al.			vergleichen Adduktbildung und Entstehung von Mikronuklei und Mutationen bei neugeborenen Mäusen nach der Gabe von AA und GA und kommen zu dem Ergebnis, dass die mutagene Wirkung auf GA zurückgeht, aber weitere Mechanismen eine Rolle spielen	(Von Tungeln et al., 2009)
1257	24.11. 2008	Allos GmbH			betont, dass der AA-Gehalt in den Elisenlebkuchen im Test von foodwatch "deutlich unter dem Signalwert" liege	(Allos GmbH, 2008)
1258	24.11. 2008	Wilson et al.			finden keinen Zusammenhang zwischen AA-Exposition und Prostatakrebs; Exposition wurde durch Fragebögen und Messung der AA-Addukte im Blut ermittelt, beide Angaben sind nicht sehr eng assoziiert	(Wilson et al., 2009 b)
1259	27.11. 2008	Pulsnitzer Lebkuchenfabrik			weist darauf hin, dass die von foodwatch ermittelten AA-Gehalte unter dem Signalwert lägen und dass unterschiedliche Lebkuchenarten aufgrund verschiedener Rezepturen nicht miteinander vergleichbar seien	(Heumann Rechtsanwälte, 2008)
1260	30.11. 2008	Ölmez et al.			finden AA in türkischen Lebensmitteln	(Ölmez et al., 2008)
1261	01.12. 2008	foodwatch			findet weniger AA in Weihnachtsgebäck und wertet dies als Ergebnis des öffentlichen Drucks infolge der Veröffentlichung von Produktnamen	(foodwatch, 2008 d)
1262	01.12. 2008	Spiegel Online			berichtet, dass lediglich in den von foodwatch getesteten Lebkuchen die AA-Gehalte reduziert worden seien; das BVL halte die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelkontrolle unter Verschluss, wonach unverändert viele Produkte stark belastet sein	(Amann, 2008)
1263	02.12. 2008	SFA			veranstaltet Konferenz zu AA in Ohio	(SFA, 2008)
1264	03.12. 2008	SPD-Fraktion			fordert Veröffentlichung von produktbezogenen AA-Gehalten	(SPD-Fraktion, 2008)
1265	04.12. 2008	BVL			meldet aufgrund von 2 Messergebnissen für Lebkuchen und 12 für Spekulatius, dass die AA-Belastung in Weihnachtsgebäck "deutlich" gesunken sei, und nennt erstmals Produkt- und Herstellernamen	(BVL, 2008 e)
1266	08.12. 2008	LALLF			stellt bei Weihnachtsgebäck 16 % Signalwertüberschreitungen fest und gibt Tipps für Weihnachtsbäckerei (u. a. Verwendung von hellen Mehlen, Verzicht auf Hirschhornsalz und Honig)	(LALLF, 2008 b)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1267	09.12. 2008	LGL Bayern			zeigt, dass AA-Gehalte in Lebkuchen aus handwerklicher Fertigung deutlich höher sind als in solchen aus industrieller Produktion und verzeichnet erstmals weniger als 10 % Signalwertüberschreitungen	(LGL, 2008 b)
1268	19.12. 2008	EPA			Science Advisory Board veröffentlicht Stellungnahme zum EPA-Review zu AA	(EPA, 2008 b)
1269	19.12. 2008	Heudorf et al.			schließen nach Befragung und Bestimmung der Metaboliten von AA und GA im Urin von Kindern auf Exposition von 0,54 µg AA/kg bw/d, wobei sich kaum Korrelationen für angegebene Verzehrsmengen ergeben	(Heudorf et al., 2009)
1270	31.12. 2008	MLR BW			stellt teilweise, z. B. bei Kartoffelchips, Stagnation bei der Entwicklung der Signalwerte fest und hält es für "zumindest eine Überlegung wert", die Signal- durch Grenzwerte zu ersetzen, damit besonders belastete Produkte vom Markt genommen werden können	(MLR BW, 2009)
1271	31.12. 2008	LGL Bayern			überprüfte in 15 Lebkuchenbäckereien, ob die Rezepturen verändert wurden, und stellte bei insgesamt 456 Proben im Jahr 2008 rund 10 % Signalwertüberschreitungen fest	(LGL, 2009 a)
1272	31.12. 2008	LHL			führte in 2008 167 Analysen in 6 Warengruppen durch, verzeichnete nur 2 % Signalwertüberschreitungen und sieht Erfolg des MK sowie verstärkte Kontrollen als Ursache	(LHL, 2009)
1273	31.12. 2008	LAVES			hat 8 Proben Lebkuchen und 17 Proben Spekulatius auf AA untersucht: Alle Lebkuchen lagen unter 500 µg pro kg bzw. unterschritten den Signalwert um 50 %, auch beim Spekulatius überstiegen die AA-Gehalte nicht den Signalwert	(LAVES, o. J. b)
1274	31.12. 2008	LAVES			zieht Bilanz, nachdem in zwei Jahren 127 Kaffeeerzeugnisse untersucht wurden: Gehalte konnten reduziert werden, jedoch sei Bewertung schwierig, da andere Faktoren eine Rolle spielen, z. B. Lagerdauer bzw. Zeitpunkt der Probennahme sowie Messunsicherheit	(LAVES, 2009)
1275	31.12. 2008	LUA Sachsen			hat im Jahr 2008 117 Proben untersucht und 14 Signalwertüberschreitungen festgestellt	(LUA Sachsen, 2009)
1276	31.12. 2008	CVUA Münster			berichtet über Signalwertüberschreitungen in 6 von 15 Proben Röstkaffee (40 %); mit den Herstellern sei Kontakt aufgenommen worden	(CVUA Münster, 2009)
1277	31.12. 2008	SVUA Arnsberg			hat im Jahr 2008 124 Proben auf AA untersucht und mehr als 13 Signalwertüberschreitungen festgestellt	(SVUA Arnsberg, 2009)
1278	31.12. 2008	LALLF			berichtet nach der Untersuchung von 78 Proben in 2008 von 20 % Signalwertüberschreitungen bei Pommes, keinen bei Chips, und da nur 1 Probe bei Kaffee den Signalwert überschritten habe, sei diese Lebensmittelgruppe ein Beispiel für erfolgreiche Reduktion	(LALLF, 2008 c)
1279	31.12. 2008	IRMM			berichtet über Proficiency-Test für Kartoffelchips aus 2007: Ein Drittel der teilnehmenden Labore ermittelte keine zufriedenstellenden Ergebnisse	(Karasek et al., 2008)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1280	31.12. 2008	KLZH			konstatiert nach der Analyse von 254 Proben in 2008 "für fast alle Produkte eine Verschlechterung der Situation"	(KLZH, 2009 a)
1281	31.12. 2008	Haber et al.			schließen aus Tierversuchen auf eine so geringe Inzidenz von vaginalen Mesotheliomen beim Menschen, dass es fast unmöglich sei, diese zu ermitteln	(Haber et al., 2009)
1282	31.12. 2008	Köhler et al.			zeigen, dass GA aus AA entstehen kann, und zwar auf chemischem Wege durch Epoxidierung der Doppelbindung in Anwesenheit von Fettsäurehydroperoxiden	(Köhler et al., 2008)
1283	02.01. 2009	Larsson et al.			können bei einer Kohorte schwedischer Männer keinen Zusammenhang zwischen AA-Exposition und Darmkrebs feststellen	(Larsson et al., 2009 b)
1284	09.01. 2009	Gargas et al.			stellen wichtige Speziesdifferenzen fest und vermuten, dass das Krebsrisiko für den Menschen größer sein könnte als bisher angenommen	(Gargas et al., 2009)
1285	21.01. 2009	Naruszewicz et al.			zeigen durch Messung von Biomarkern an 14 Personen, dass der Konsum AA-haltiger Lebensmittel entzündungsfördernd wirken und damit ein Risikofaktor für Herz-Kreislauf-Erkrankungen sein kann	(Naruszewicz et al., 2009)
1286	02.02. 2009	P&G			meldet dem Kalifornischen Attorney General eine Verminderung der AA-Gehalte in Pringles auf 393 µg/kg	(OHS, 2009)
1287	10.02. 2009	DIL			berichtet über Abschluss des Gemeinschaftsprojektes zur Minimierung in Kartoffel- und Getreideprodukten	(DIL, 2009)
1288	16.02. 2009	CIAA			verkündet die Veröffentlichung des 3. Updates der Toolbox	(CIAA, 2009 a)
1289	16.02. 2009	CIAA			präsentiert in aktualisierter Toolbox u. a. neue Erkenntnisse zu Zuckergehalten in Kartoffeln und dem Enzym Asparaginase als eigenständige Reduktionsmöglichkeit	(CIAA, 2009 b)
1290	17.02. 2009	Larsson et al.			finden bei 61.057 schwedischen Frauen keinen Zusammenhang zwischen AA-Aufnahme und Eierstockkrebs	(Larsson et al., 2009 c)
1291	18.02. 2009	VZ NRW			empfiehlt, für die Karnevalszeit typisches Fettgebackenes, wie Krapfen und Muzen, nicht zu stark zu frittieren, um die Entstehung von AA zu verhindern	(VZ NRW, 2009)
1292	18.02. 2009	Wilson et al.			stellen bei Kohorte von 90.628 Frauen keinen Zusammenhang zwischen der AA-Aufnahme und dem Auftreten von Brustkrebs vor den Wechseljahren fest	(Wilson et al., 2009 c)
1293	20.02. 2009	Health Canada			schlägt vor, AA auf die nationale Liste toxischer Substanzen zu setzen	(Health Canada, 2009 a)
1294	20.02. 2009	Kütting et al.			entdecken Hämoglobin-Addukte in 99,1 % von 1.008 untersuchten Blutproben	(Kütting et al., 2009)
1295	21.02. 2009	Health Canada			veröffentlicht ein Update der "Questions and Answers"	(Health Canada, 2009 b)
1296	25.02. 2009	de Vleeschouwer et al.			zeigen im Modell mit Asparagin, Glukose und Aminosäuren, dass der Einsatz von Zystein die AA-Konzentration fast vollständig reduziert	(De Vleeschouwer et al., 2009)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1297	28.02. 2009	BDSI			setzt AA-Mittelwerte von deutschen Kartoffelchips bei 300 - 500 µg pro kg an und begründet die geringe Spannbreite damit, dass alle Hersteller gleiche Technik und Kartoffelsorten verwenden	(BDSI, 2008 b)
1298	28.02. 2009	BDSI			sieht die "deutliche" Reduktion der AA-Gehalte ("gefühlte Gefahren") als "Paradebeispiel für Lebensmittelsicherheit" und dankt dem BVL für dessen "objektive Sichtweise"	(Erbrath, 2009)
1299	05.03. 2009	BVL			zieht positive Bilanz nach 6 Jahren Minimierungskonzept und wird Signalwertberechnungen nur noch alle 2 Jahre aktualisieren	(BVL, 2009 a)
1300	05.03. 2009	BLL			sieht sich durch das BVL bestätigt, denn "die AA-Gehalte konnten bei vielen Produktgruppen erheblich gesenkt werden"	(BLL, 2009)
1301	06.03. 2009	LGL Bayern			stellt fest, dass seit 2006 bis 2008 der durchschnittliche AA-Gehalt in Pommes wieder angestiegen sei, und schlussfolgert, dass das Thema AA unverändert aktuell sei und das LGL seine Bemühungen zur Minimierung fortsetzen müsse	(LGL, 2009 b)
1302	09.03. 2009	LGL Bayern			meldet weniger als 2 % Signalwertüberschreitungen für Chips in 2008, die Spannbreite (Maximum: 2.365 µg/kg) deute jedoch auf weitere Möglichkeiten zur Reduzierung hin	(LGL, 2009 c)
1303	21.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Ralcorps Holdings, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in Cerealien gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 a)
1304	23.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Frito-Lay, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in Kartoffelsnacks gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 b)
1305	23.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Frito-Lay, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in verschiedenen Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 c)
1306	23.03. 2009	EWW			zeigt an, dass General Mills, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in verschiedenen Cerealien gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 d)
1307	23.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Ralcorps Holdings, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in Cerealien gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 e)
1308	23.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Kellogg Company aufgrund der AA-Gehalte in Cerealien gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 f)
1309	23.03. 2009	EWW			zeigt an, dass General Mills, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in verschiedenen Cerealien gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 g)
1310	26.03. 2009	EWW			zeigt an, dass P & G gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 h)
1311	27.03. 2009	CCCF			einigt sich darauf, dass die Gehalte an reduzierenden Zuckern in Kartoffeln so niedrig wie möglich gehalten werden sollten, und beschließt, den CoP zur Verabschiedung an die CAC zu leiten	(FAO/WHO, 2009 c)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1312	27.03. 2009	EWW			zeigt an, dass H. J. Heinz Co, LP aufgrund der AA-Gehalte in Ore-Ida French Fries und anderen Kartoffelsnacks gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 i)
1313	27.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Snak-King Corp. aufgrund der AA-Gehalte in seinen Produkten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 j)
1314	27.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Kettle Foods, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in seinen Produkten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 k)
1315	28.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Corazonas Food, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in verschiedenen Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 l)
1316	28.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Snyder's of Hannover aufgrund der AA-Gehalte in verschiedenen Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 m)
1317	28.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Gruma Corporation aufgrund der AA-Gehalte in verschiedenen Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 n)
1318	28.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Reserve Brands, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in verschiedenen Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 o)
1319	28.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Lance Inc. aufgrund der AA-Gehalte in verschiedenen Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 p)
1320	30.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Ralcorp Holdings, Inc. gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 q)
1321	30.03. 2009	EWW			zeigt an, dass H. J. Heinz Co, LP aufgrund der AA-Gehalte in Ore-Ida French Fries und anderen Kartoffelsnacks gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 r)
1322	30.03. 2009	EWW			zeigt an, dass General Mills, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in Cerealien gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 s)
1323	30.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Kellog Company aufgrund der AA-Gehalte in Cerealien gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 t)
1324	30.03. 2009	EWW			zeigt an, dass Frito-Lay, Inc. aufgrund der AA-Gehalte in verschiedenen Snackprodukten gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 u)
1325	30.03. 2009	EWW			zeigt an, dass P & G gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 v)
1326	31.03. 2009	Arribas-Lorenzo/ Morales			ermitteln für Kartoffelchips durchschnittlich 740 µg AA pro kg und errechnen für Spanier aus 2 Beständen von Verzehrsdaten eine Exposition über Chips von 0,042 bzw. 0,053 µg/kg bw/d	(Arribas-Lorenzo/ Morales, 2009)
1327	02.04. 2009	Jungbunzlauer AG			bringt das Mineralsalz CITROMA® auf den Markt, mit dem in zahlreichen Produkten die AA-Gehalte bis zu 80 % gesenkt werden können	(Jungbunzlauer AG, 2009)
1328	06.04. 2009	EWW			zeigt an, dass Tim's Cascade Snacks (Birds Eye Foods, Inc.) gegen die Vorschriften aus Prop65 verstößt	(EWW, 2009 w)

ID	Datum	Akteur 1	A 2	A 3	Überschrift	Quelle
1329	07.04. 2009	Thermo Fisher Scientific			bringt Verfahren auf den Markt, mit dem Hersteller Asparagin-Gehalte selbst bestimmen können	(Thermo Fisher Scientific, 2010); (Partos, 2009)
1330	21.04. 2009	EPA			zeigt sich erfreut, dass das Science Advisory Board zur Beurteilung des Reviews zur Toxikologie von AA mit Methoden und zentralen Schlussfolgerungen einverstanden ist und kündigt rasche Umsetzung der Empfehlungen an	(EPA, 2009 b)
1331	21.04. 2009	KLZH			stellt Jahresbericht 2008 vor und vermutet, dass die AA-Gehalte deswegen wieder angestiegen sind, weil "dem Problem nicht mehr die nötige Beachtung geschenkt" werde	(KLZH, 2009 b)
1332	21.04. 2009	Hogervorst et al.			finden in einer niederländischen Kohorte von 120.852 Personen keinen Zusammenhang zwischen AA-Exposition und Hirntumoren	(Hogervorst et al., 2009 b)
1333	21.04. 2009	Zeng et al.			finden heraus, dass nach Beigabe von Vitamin B 3 bis zu 50 % weniger AA in Pommes entstehen	(Zeng et al., 2009)
1334	23.04. 2009	Hendriksen et al.			erreichen mit Asparaginase, die aus dem Enzym Aspergillus oryzae gewonnen wurde, in einer Vielzahl der betroffenen Produkte AA-Reduktionen bis zu 92 %	(Hendriksen et al., 2009)
1335	24.04. 2009	Stiftung Warentest			findet in 4 von 31 getesteten Röstkaffees AA-Gehalte, die den Beobachtungswert von 310 µg/kg überschreiten	(StiWa, 2009)
1336	28.04. 2009	Hogervorst et al.			errechnen für niederländische Frauen umso niedrigere Raten von Lungenkrebs, je mehr AA-haltige Lebensmittel diese konsumiert hatten	(Hogervorst et al., 2009 a)
1337	28.04. 2009	Mucci/ Adami			bezweifeln Schutzwirkung von AA gegen Lungenkrebs	(Mucci/Adami, 2009)
1338	30.04. 2009	EFSA			verzeichnet für 2007 in den Mitgliedsländern einen Anstieg der AA-Gehalte für Kekse, Frühstückscerealien, Pommes sowie Kartoffelprodukte für die häusliche Zubereitung und hält geringere Belastung von Kaffee für unplausibel	(EFSA, 2009)

Anhang 2: Überblicksdarstellungen, deren zugrunde liegende Literatur recherchiert wurde

Anhang 2 a: Reviews

Anhang 2 b: Gutachten und Internationale Leitfäden zur Reduktion

Reviews

(Alexander, 2006) · Alexander, Jan, 2006: Risk assessment techniques for acrylamide. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 275-295

(Amrein et al., 2006 c) · Amrein, Thomas/Escher, Felix/Amadò, Renato, 2006: Controlling acrylamide formation during baking. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 459-477

(Besaratinia/Pfeifer, 2005) · Besaratinia, Ahmad/Pfeifer, Gerd P., 2005: DNA adduction and mutagenic properties of acrylamide. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 31-40

(Besaratinia/Pfeifer, 2007) · Besaratinia, Ahmad/Pfeifer, Gerd P., 2007: A review of mechanisms of acrylamide carcinogenicity. In: Carcinogenesis, Bd. 28, Heft 3, 519-528

(Blank, 2005) · Blank, Imre, 2005: Current Status of Acrylamide Research in Food: Measurement, Safety Assessment, and Formation. In: Annals of the New York Academy of Sciences, Bd. 1043, 30-40

(Carere, 2006) · Carere, Angelo, 2006: Genotoxicity and carcinogenicity of acrylamide: a critical review. In: Annali dell'Istituto Superiore di Sanità, Bd. 42, Heft 2, 144-155

(Castle, 2006) · Castle, Laurence, 2006: Analysis for acrylamide in foods. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 117-131

(Castle/Eriksson, 2005) · Castle, Laurence/Eriksson, Sune, 2005: Analytical Methods Used to Measure Acrylamide Concentrations in Foods. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 274-284

(Claeys et al., 2005 a) · Claeys, Wendie L./De Vleeschouwer, Kristel/Hendrickx, Marc E., 2005: Quantifying the formation of carcinogens during food processing: acrylamide. In: Trends in Food Science & Technology, Bd. 16, Heft 5, 181-193

(Claus et al., 2008 b) · Claus, Achim/Carle, Reinhold/Schieber, Andreas, 2008: Acrylamide in cereal products: A review. In: Journal of Cereal Science, Bd. 47, Heft 2, 118-133

(Corradini/Peleg, 2006) · Corradini, Maria G./Peleg, Micha, 2006: Linear and Non-Linear Kinetics in the Synthesis and Degradation of Acrylamide in Foods and Model Systems. In: Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Bd. 46, Heft 6, 489-517

(Doerge et al., 2008) · Doerge, Daniel R./Young, John F./Chen, James J./DiNovi, Michael/Henry, Sara, 2008: Using Dietary Exposure and Physiologically Based Pharmacokinetic/Pharmacodynamic Modeling in Human Risk Extrapolations for Acrylamide Toxicity. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6024-6030

(Dourson et al., 2008) · Dourson, Michael/Hertzberg, Richard/Allen, Bruce/Haber, Lynne/Parker, Ann/Kroner, Oliver/Maier, Andy/Kohrman, Melissa, 2008: Evidence-based dose–response assessment for thyroid tumorigenesis from acrylamide. In: Regulatory Toxicology and Pharmacology, Bd. 52, Heft 3, 264-289

(Dybing et al., 2005) · Dybing, E./Farmer, P. B./Andersen, Melvin E./Fennell, Timothy R./Lalljie, S. P. D./Müller, D. J. G./Olin, S./Petersen, Barbara J./Schlatter, Josef R./Scholz, Gabriele/Scimeca, J.A./Slimani, N./Törnqvist, Margareta/Tuijtelaars, S./Verger, Philippe, 2005: Human exposure and internal dose assessments of acrylamide in food. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 43, Heft 3, 365-410

(Erdreich/Friedman, 2004) · Erdreich, Linda S./Friedman, Mendel, 2004: Epidemiologic evidence for assessing the carcinogenicity of acrylamide. In: Regulatory Toxicology and Pharmacology, Bd. 39, Heft 2, 150-157

(Exon, 2006) · Exon, J. H., 2006: A review of the toxicology of acrylamide. In: Journal of Toxicology & Environmental Health: Part B, Bd. 9, Heft 5, 397-412

(Favor/Shelby, 2005) · Favor, Jack/Shelby, Michael D., 2005: Transmitted mutational events induced in mouse germ cells following acrylamide or glycidamide exposure. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 21-30

(Felton/Knize, 2006) · Felton, James S./Knize, Mark G., 2006: A meat and potato war: implications for cancer etiology. In: Carcinogenesis, Bd. 27, Heft 12, 2367-2370

(Foot et al., 2007) · Foot, R. J./Haase, Norbert U./Gondé, Pierre, 2007: Acrylamide in fried and roasted potato products: A review on progress in mitigation. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 37-46

(Friedman, 2003) · Friedman, Mendel, 2003: Chemistry, Biochemistry, and Safety of Acrylamide. A Review. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 51, Heft 16, 4504-4526

(Friedman, 2005) · Friedman, Mendel, 2005: Biological Effects of Maillard Browning Products That May Affect Acrylamide Safety in Food. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 135-156

(Friedman et al., 2008 b) · Friedman, Mendel/Levin, Carol E./Chen, James J./DiNovi, Michael/Henry, Sara, 2008: Review of Methods for the Reduction of Dietary Content and Toxicity of Acrylamide. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6113-6140

(Gargas et al., 2009) · Gargas, Michael L./Kirman, Christopher R./Sweeney, L. M./Tardiff, Robert G., 2009: Acrylamide: Consideration of Species Differences and Nonlinear Processes in Estimating Risk and Safety for Human Ingestion. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 47, Heft 4, 760-768

(Grob, 2005) · Grob, Konrad, 2005: Reduction of Exposure to Acrylamide: Achievements. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 253-261

(Grob, 2007) · Grob, Konrad, 2007: Options for legal measures to reduce acrylamide contents in the most relevant foods. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 71-81

(Guenther et al., 2007) · Guenther, Helmut/Anklam, Elke/Wenzl, Thomas/Stadler, Richard H., 2007: Acrylamide in coffee: Review of progress in analysis, formation and level reduction. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 60-70

(Haase, 2006) · Haase, Norbert U., 2006: The formation of acrylamide in potato products. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 41-59

(Haase, 2007) · Haase, Norbert U., 2007: Minimization Strategies: Acrylamide. In: Eisenbrand, G. et al. (Hrsg.): Thermal processing of food: potential health benefits and risks, Weinheim: Wiley-VCH, 155-174

(Haber et al., 2009) · Haber, Lynne/Maier, Andy/Kroner, Oliver/Kohrman, Melissa, 2009: Evaluation of human relevance and mode of action for tunica vaginalis mesotheliomas resulting from oral exposure to acrylamide. In: Regulatory Toxicology and Pharmacology, Bd. 53, Heft 2, 134-149

(Halford et al., 2007) · Halford, Nigel G./Muttucumaru, Nira/Curtis, Tanya Y./Parry, Martin A. J., 2007: Genetic and agronomic approaches to decreasing acrylamide precursors in crop plants. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 26-36

(Klaunig, 2008) · Klaunig, James E., 2008: Acrylamide Carcinogenicity. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 5984-5988

(Konings et al., 2006) · Konings, Erik J. M./Hogervorst, Janneke G./Schouten, Leo J./van den Brandt, Piet A., 2006: Assessing exposure levels of acrylamide. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 214-230

(Konings et al., 2007) · Konings, Erik J. M./Ashby, Peter/Hamlet, C. G./Thompson, Geoffrey, 2007: Acrylamide in cereal and cereal products: A review on progress in level reduction. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 47-59

(Kumar et al., 2004) · Kumar, Dinesh/Singh, B. P./Kumar, Parveen, 2004: An overview of the factors affecting sugar content of potatoes. In: Annals of Applied Biology, Bd. 145, Heft 3, 247-256

(Lingnert et al., 2002) · Lingnert, Hans/Grivas, Spiros/Jägerstad, Margaretha/Skog, Kerstin/Törnqvist, Margareta/Aman, Per, 2002: Acrylamide in food: mechanisms of formation and influencing factors during heating of foods. In: Scandinavian Journal of Nutrition, Bd. 46, Heft 4, 159-172

(LoPachin, 2004) · LoPachin, Richard M., 2004: The Changing View of Acrylamide Neurotoxicity. In: NeuroToxicology, Bd. 25, Heft 4, 617-630

(LoPachin, 2005) · LoPachin, Richard M., 2005: Acrylamide Neurotoxicity: Neurological, Morhological and Molecular Endpoints in Animal Models. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 21-38

(Madle et al., 2003) · Madle, Stephan/Broschinski, L./Mosbach-Schulz, Olaf/Schöning, G./Schulte, A., 2003: Zur aktuellen Risikobewertung von Acrylamid in Lebensmitteln. In: Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz, Bd. 46, Heft 5, 405-415

(Morales et al., 2008) · Morales, Francisco/Capuano, Edoardo/Fogliano, Vincenzo, 2008: Mitigation Strategies to Reduce Acrylamide Formation in Fried Potato Products. In: Annals of the New York Academy of Sciences, Bd. 1126, 89-100

(Mucci/Adami, 2005) · Mucci, Lorelei A./Adami, Hans-Olov, 2005: The Role of Epidemiology in Understanding the Relationship between Dietary Acrylamide and Cancer Risk in Humans. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 39-48

(Mucci/Adami, 2009) · Mucci, Lorelei A./Adami, Hans-Olov, 2009: The Plight of the Potato: Is Dietary Acrylamide a Risk Factor for Human Cancer? In: Journal of the National Cancer Institute, Bd. 101, Heft 9, 618-621

(Mucci/Wilson, 2008) · Mucci, Lorelei A./Wilson, Kathryn M., 2008: Acrylamide Intake through Diet and Human Cancer Risk. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6013-6019

(Muttucumaru et al., 2008) · Muttucumaru, Nira/Elmore, J. Stephen/Curtis, Tanya Y./Mottram, Donald S./Parry, Martin A. J./Halford, Nigel G., 2008: Reducing Acrylamide Precursors in Raw Materials Derived from Wheat and Potato. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, 6167-6172

(Parzefall, 2008) · Parzefall, Wolfram, 2008: Minireview on the toxicity of dietary acrylamide. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 46, Heft 4, 1360-1364

(Petersen/Tran, 2005) · Petersen, Barbara J./Tran, Nga L., 2005: Exposure to Acrylamide. Placing exposure in context. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 63-76

(Reimerdes/Franke, 2006) · Reimerdes, Ernst H./Franke, Knut, 2006: Engineering and biotechnological aspects for the manufacturing of high quality fried potato products. In: Biotechnology Journal, Bd. 1, Heft 4, 413-419

(Rice, 2005) · Rice, Jerry M., 2005: Review: The carcinogenicity of acrylamide. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 3-20

(Seal et al., 2008) · Seal, C. J./de Mul, Anika/Eisenbrand, Gerhard/Haverkort, A. J./Franke, Knut/Lalljie, P. D./ Mykkänen, H./Reimerdes, Ernst H./Scholz, Gabriele/Somoza, V./Tuijtelaars, S./van Boekel, M./van Klaveren, J./Wilcockson, S. J./Wilms, L., 2008: Risk-Benefit Considerations of Mitigation Measures on Acrylamide Content of Foods – A Case Study on Potatoes, Cereals and Coffee. In: British Journal of Nutrition, Bd. 99, Suppl. 2, 1-47

(Shimoni, 2006) · Shimoni, Eyal, 2006: Novel techniques to prevent the formation of acrylamide in processed food. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 459-477

(Shipp et al., 2006) · Shipp, Annette M./Lawrence, Greg A./Gentry, R./McDonald, T./Bartow, H./Bounds, J./Macdonald, N./Clewell, III, Harvey J./Allen, B./van Landingham, Cynthia B., 2006: Acrylamide: Review of Toxicity Data and Dose-Response Analyses for Cancer and Noncancer Effects. In: Critical Reviews in Toxicology, Bd. 36, Heft 6, 481-608

(Stadler, 2005) · Stadler, Richard H., 2005: Acrylamide Formation in Different Foods and Potential Strategies for Reduction. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 157-170

(Stadler, 2006) · Stadler, Richard H., 2006: The formation of acrylamide in cereal products and coffee. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 23-40

(Stadler/Scholz, 2004) · Stadler, Richard H./Scholz, Gabriele, 2004: Acrylamide: An Update on Current Knowledge in Analysis, Levels in Food, Mechanisms of Formation, and Potential Strategies of Control. In: Nutrition Reviews, Bd. 62, Heft 12, 449-467

(Taeymans et al., 2005) · Taeymans, Dominique/Andersson, Anders/Ashby, Peter/Blank, Imre/Gondé, Pierre/van Eijck, Paul/Faivre, Virginie/Lalljie, Sam P. D./Lingnert, Hans/Lindblom, Marianne/Matissek, Reinhard/Müller, Detlef/Stadler, Richard H./Studer, Alfred/Silvani, David/Tallmadge, Dan/Thompson, Geoff/Whitmore, Tricia/ Wood, John/Zyzak, David, 2005: Acrylamide: Update on Selected Research Activities Conducted by the European Food and Drink Industry. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 234-241

(Taeymans et al., 2004) · Taeymans, Dominique/Wood, John/Ashby, Peter/Blank, Imre/Studer, Alfred/Stadler, Richard H./Gondé, Pierre/van Eijck, Paul, 2004: A Review of Acrylamide: An Industry Perspective on Research, Analysis, Formation, and Control. In: Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Bd. 44, Heft 5, 323-347

(Törnqvist et al., 2006) · Törnqvist, Margareta/Paulsson, Birgit/Osterman-Golkar, Siv, 2006: Analysis for acrylamide in foods. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 163-194

(Tritscher, 2004) · Tritscher, Angelika M., 2004: Human health risk assessment of processing-related compounds in food. In: Toxicology Letters, Bd. 149, Heft 1-3, 177-186

(Tyl/Friedman, 2003) · Tyl, Rochelle W./Friedman, Marvin A., 2003: Effects of acrylamide on rodent reproductive performance. In: Reproductive Toxicology, Bd. 17, Heft 1, 1-13

(van Klaveren et al., 2006) · van Klaveren, Jacob D./Boon, Polly E./de Mul, Anika, 2006: Modelling of dietary exposure to acrylamide. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 195-213

(Weißhaar, 2004 b) · Weißhaar, Rüdiger, 2004: Acrylamide in heated potato products - analytics and formation routes. In: European Journal of Lipid Science and Technology, Bd. 106, Heft 11, 786-792

(Wenzl et al., 2003 b) · Wenzl, Thomas/de la Calle, Beatriz/Anklam, Elke, 2003: Analytical methods for the determination of acrylamide in food products: a review. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 20, Heft 10, 885-902

(Wenzl et al., 2007) · Wenzl, Thomas/Lachenmeier, Dirk W./Gökmen, Vural, 2007: Analysis of heat-induced contaminants (acrylamide, chloropropanols and furan) in carbohydrate-rich food. In: Analytical and Bioanalytical Chemistry, Bd. 389, Heft 1, 119-137

(Wilson et al., 2006) · Wilson, Kathryn M./Rimm, E. B./Thompson, K. M./Mucci, Lorelei A., 2006: Dietary Acrylamide and Cancer Risk in Humans: A Review. In: Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Band 1, Heft 1, 19-27

(Yaylayan/Stadler, 2005) · Yaylayan, Varoujan A./Stadler, Richard H., 2005: Acrylamide in Food: A Mechanistic Perspective. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 262-267

(Zhang et al., 2005) · Zhang, Yu/Zhang, Genyi/Zhang, Ying, 2005: Occurrence and analytical methods of acrylamide in heat-treated foods. Review and recent developments. In: Journal of Chromatography A, Bd. 1075, Heft 1-2, 1-21

(Zhang/Zhang, 2007 b) · Zhang, Yu/Zhang, Ying, 2007: Formation and Reduction of Acrylamide in Maillard Reaction: A Review Based on the Current State of Knowledge. In: Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Bd. 47, Heft 5, 521-542

Gutachten und internationale Leitfäden zur Reduktion

(CAC, 2007) · CAC - Codex Alimentarius Commission, 2007: Proposed Draft Code of Practice for the Reduction of Acrylamide in Food (N06-2006)

(CCCF, 2008) · Codex Committee on Contaminants in Foods, 2008: Proposed Draft Code of Practice for the Reduction of Acrylamide in Food (N06-2006)

(CCFAC, 2003) · Codex Committee on Food Additives and Contaminants, 2003: Discussion Paper on Acrylamide, Thirty-sixth Session Rotterdam, The Netherlands, 22 – 26 March 2004

(CIAA, 2005) · Confédération des Industries agro-alimentaires de l'UE, 2005: The CIAA Acrylamide "Toolbox". Brüssel

(CIAA, 2006) · Confédération des Industries agro-alimentaires de l'UE, 2006: The CIAA Acrylamide "Toolbox". Brüssel

(CIAA, 2007) · Confédération des Industries agro-alimentaires de l'UE, 2007: The CIAA Acrylamide "Toolbox". Brüssel

(CIAA, 2009 b) · Confédération des Industries agro-alimentaires de l'UE, 2009: The CIAA Acrylamide "Toolbox". Brüssel

(EFSA, 2003) · European Food Safety Authority, 2003: Workshop on Acrylamide Formation in Food 17 November 2003, Brussels - Report of the Workshop

(EFSA, 2008 a) · European Food Safety Authority, 2008: EFSA Scientific Colloquium n°11: Acrylamide carcinogenicity – new evidence in relation to dietary exposure. Briefing notes for discussion groups

(EFSA, 2008 b) · European Food Safety Authority, 2008: Acrylamide carcinogenicity - New evidence in relation to dietary exposure, Scientific Colloquium Series of the European Food Safety Authority, No. 11, May 2008

(EPA, 2008 b) · U.S. Environmental Protection Agency, 2008: EPA's draft entitled "Toxicological Review of Acrylamide"

(FAO/WHO, 2005 a) · Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2005: Thirty-seventh Session of the Codex Committee on Food Additives and Contaminants. The Hague, the Netherlands, 25 - 29 April 2005. Discussion Paper on Acrylamide. CX/FAC 05/37/33

(FAO/WHO, 2006 c) · Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2006: Acrylamide, First Draft. WHO Food Additives Series, No. 55/FAO Food and Nutrition Paper, No. 82, Safety evaluation of certain contaminants in food, Genf: WHO

(FAO/WHO, 2006 d) · Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2006: Evaluation of Certain Food Contaminants.. Sixty-fourth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. WHO Technical Report Series No. 930

(FAO/WHO, 2006 e) · Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2006: Thirty-eighth Session of the Codex Committee on Food Additives and Contaminants. The Hague, the Netherlands, 24 – 28 April 2006. Discussion Paper on Acrylamide (prepared by United Kingdom and the United States with the assistance of Canada, Norway, Sweden, Switzerland and CIAA). CX/FAC 06/38/35

(Kommission Human-Biomonitoring, 2008) · Kommission Human-Biomonitoring des Umweltbundesamtes, 2008: Acrylamid und Human-Biomonitoring. Stellungnahme der Kommission Human-Biomonitoring des Umweltbundesamtes. In: Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz, Bd. 51, Heft 1, 98-108

(OEHHA, 2005 c) · Office of Environmental Health Hazard Assessment, 2005: No Significant Risk Level (NSRL) for the Proposition 65 Carcinogen Acrylamide

Anhang 3

Unterteilung der in die Recherche einbezogenen Zeitschriften in Publikums-, Fachpresse und wissenschaftliche Journale

Fachpresse	Publikumspresse
Deutsche Lebensmittel-Rundschau	Berliner Zeitung online
Deutsches Ärzteblatt	Der Spiegel
Fleischwirtschaft	Ernährung im Fokus
foodnavigator	Eve
foodproductiondaily	Express
Getreide Mehl und Brot	FAZ.net
Getreidetechnologie	FDA Consumer magazine
GIT Labor-Fachzeitschrift	Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung
Kartoffelbau	Frankfurter Allgemeine Zeitung
La lettre d'information de l'Agence	Konsument
francaise de sécurité sanitiare des aliments	Öko-Test
Lebensmittel Zeitung	Print - Zeitung des Westdeutschen Rundfunks
Lebensmitteltechnik	Spiegel online
Newsletter NieKE	Stern online
Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitung	Süddeutsche Zeitung
süsswaren	test
The EFSA Journal	The New York Times
The Scientist	

Wissenschaftliche Journals	Acta Mirobiologica Polonica
Agrarforschung	American Journal of Epidemiology
Analytica Chimica Acta	Analytical and Bioanalytical Chemistry
Analytical Chemistry	ANN IST SUPER SANITÀ
Annals of Applied Biology	Annals of Nutrition & Metabolism
Annals of Occupational Hygiene	Annals of the New York Academy of Sciences
Anticancer Research	Archives of Toxicology
Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition	Biology of Reproduction
Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry	Biosensors and Bioelectronics
Biotechnology Journal	Biotechnology Progress
British Journal of Cancer	British Journal of Industrial Medicine
British Journal of Nutrition	Bulletin of the Korean Chemical Society
Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz	Cancer Causes and Control
Cancer Epidemiology, Biomarkers & Prevention	Cancer Letters
Carcinogenesis	Cereal Chemistry
Chemical Research in Toxicology	Chemico-Biological Interactions
Chemotherapy	Coordination Chemistry Reviews
Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Critical Reviews in Toxicology
Cytogenetic & Genome Research	Electrophoresis

Environmental and Molecular Mutagenesis	Environmental Research
European Food Research and Technology	European Journal of Cancer
European Journal of Clinical Nutrition	European Journal of Epidemiology
European Journal of Lipid Science and Technology	Food Additives and Contaminants
Food and Chemical Toxicology	Food Australia
Food Chemistry	Food Control
Food Research International	Fundamental and Applied Toxicology
Inhalation Toxicology International Forum for Respiratory Research	Innovations in Food Technology
Innovative Food Science & Emerging Technologies	International Archives of Occupational and Environmental Health
International Biodeterioration & Biodegradation	International Journal of Cancer
International Journal of Food, Agriculture & Environment	International Journal of Hygiene and Environmental Health
Italian Journal of Food Science	Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
Journal of Agricultural and Food Chemistry	Journal of Animal Physiology & Animal Nutrition
Journal of AOAC International	Journal of Applied Botany and Food Quality
Journal of Applied Toxicology	Journal of Biochemical and Biophysical Methods
Journal of Biochemical and Molecular Toxicology	Journal of Cereal Science
Journal of Chromatography A	Journal of Chromatography B
Journal of Endocrinology	Journal of Food and Nutrition Research
Journal of Food Composition and Analysis	Journal of Food Engineering
Journal of Food Process Engineering	Journal of Food Protection
Journal of Food Science	Journal of Health Communication
Journal of Liquid Chromatography & Related Technologies	Journal of Nutrition
Journal of Occupational & Environmental Medicine	Journal of Occupational Medicine
Journal of Oleo Science	Journal of Plant Nutrition
Journal of Separation Science	Journal of the American Medical Association
Journal of the American Oil Chemists' Society	Journal of the Food Hygienic Society of Japan (Shokuhin Eiseigaku Zasshi)
Journal of the National Cancer Institute	Journal of the Science of Food and Agriculture
Journal of toxicological sciences	Journal of Toxicology & Environmental Health: Part A
Journal of Toxicology & Environmental Health: Part B	LCGC Europe
LCGC North America	Letters in Organic Chemistry
LWT - Food Science and Technology	Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene
Molecular and Cellular Endocrinology	Molecular Nutrition & Food Research
Mutation Research/Genetic Toxicology and	Nature

Environmental Mutagenesis	
Nature Biotechnology	NeuroToxicology
Neurotoxicology and Teratology	Nutrition Reviews
Occupational and Environmental Medicine	Oléagineux, Corps Gras, Lipides
Pain	Phytotherapy Research
Plant Biotechnology Journal	Protoplasma
Rapid Communications in Mass Spectrometry	Regulatory Toxicology and Pharmacology
Reproductive Toxicology	Roczniki Państwowego Zakładu Higieny
Scandinavian Journal of Nutrition	Scandinavian Journal of Work, Environment & Health
Sensors	The American Journal of Clinical Nutrition
The Analyst	The Lancet
Toxicological Sciences	Toxicology
Toxicology and Applied Pharmacology	Toxicology Letters
Trends in Food Science & Technology	Umweltmedizin in Forschung und Praxis
Xenobiotica	

Anhang 4

Ereignisse, bei denen die Dokumentart von der definierten Zuordnung zum Spezialdiskurs abweicht

*D = Diskurs; pD = politischer Diskurs; wD = wissenschaftlicher Diskurs

ID	Datum	Akteur	Überschrift	Text	D*
17	03.05.2002	BLL	hält Expertengespräch ab	Cn	pD
24	16.05.2002	FSA	hält Expertengespräch ab	Cn	pD
29	31.05.2002	FSA	hält zweites Expertengespräch ab	Cn	pD
44	19.06.2002	Reynolds	beschreibt, dass Vorfälle beim Bau des Hallandsas-Tunnels zu erhöhter Sensibilität gegenüber AA in Schweden geführt haben und die SNFA möglicherweise Fund in Lebensmitteln früh veröffentlicht hat, um Aufsehen zu erregen und Budgetkürzung zu verhindern	Cn	pD
45	19.06.2002	Ingelman-Sundberg	kritisiert Übertragung der Extrapolation aus Tierversuchen, da ein Mensch pro Tag 75 kg Chips essen müsse, um 10 % der niedrigsten AA-Dosis aufzunehmen, die im Tierversuch zu genotoxischen Effekten geführt hat (25 mg pro kg Körpergewicht)	Cn	pD
87	04.08.2002	Törnqvist et al.	finden AA auch in Lebensmitteln, die in der Mikrowelle erhitzt wurden	W	wD
89	12.08.2002	BLL	veranstaltet Expertengespräch	Cn	pD
187	30.11.2002	Doyle	veröffentlicht Sammlung von Gehalten an freiem Asparagin in Lebensmitteln, die zwischen 1968 und Oktober 2002 publiziert wurden	ME	wD
242	31.12.2002	Eikmann	kritisieren das BfR, weil es die Verzehrsgewohnheiten Jugendlicher lediglich per Befragung erhebt, obwohl die Messung der Hämoglobin-AA-Addukt-Gehalte im Blut wesentlich aussagekräftiger wäre	Ed	pD
246	31.12.2002	Samuelson	berichtet, dass schwedische Chipshersteller die AA-Konzentrationen in ihren Produkten durch eine Verringerung der Frittiertemperaturen bereits um 75 % reduziert haben	Ed	pD
326	09.04.2003	BAG	"will Empfehlungen für RM-Maßnahmen und für den häuslichen Bereich nur ""auf Grundlage einer soliden Risikoanalyse"" abgeben"	Cn	pD
384	17.07.2003	Haunhorst	kritisiert nach Reorganisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, dass Überwachungsbehörden in Krisenfällen eigene Maßstäbe für ihr Handeln entwickeln müssten, da Risikobewertungen nur in Form von langfristig angelegten Studien erfolgten	Cn	pD

ID	Datum	Akteur	Überschrift	Text	D*
404	31.08.2003	Matthäus et al.	empfehlen die Einhaltung von Temperaturobergrenzen bei der Zubereitung von Pommes, bis diese eine goldene Farbe haben, hingegen hätten weder Art noch Alter des verwendeten Fettes noch der Einsatz von E 900 (DMPS) Einfluss auf die AA-Entstehung	Cn	pD
413	30.09.2003	Sharp	glaubt, dass die Mucci-Studie auf ein sehr großes Echo in der schwedischen Presse stieß, weil die Journalisten sich von der SNFA getäuscht fühlten - dabei hatten aus arbeitsmedizinischen Studien vergleichbare Resultate bereits vorgelegen	Ct	pD
414	30.09.2003	Sharp	hält die Fakten über AA nicht für strittig, wohl aber ihre Bewertung, inwiefern Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu befürchten seien	Ct	pD
473	07.01.2004	JAFC	meldet, dass die Publikation von Tareke et al., in der die Entdeckung von AA in Lebensmitteln beschrieben wurde, die meist zitierte des Jahres 2002 war	Ed	pD
678	31.01.2005	IRMM	publiziert Beilage zum Journal of AOAC International mit Überblick über Forschungsaktivitäten zu AA	Ed	pD
681	31.01.2005	Hellenäs et al.	beschreiben als Ziele von HEATOX die Erarbeitung von Empfehlungen für die Essenszubereitung, die Entwicklung von Analyseverfahren für AA-Gehalte wie für Biomarker sowie eine Abschätzung der Exposition	Cn	pD
689	07.02.2005	Törnqvist et al.	"veröffentlichen Sonderheft von Mutation Research ""Acrylamide: Genetic Toxicity and Exposure Assessment"" mit Forschungsergebnissen zur Toxikologie und Expositionsabschätzung"	Ed	pD
816	20.10.2005	BLL	präsentieren Ergebnisse aus dem Gemeinschaftsforschungsprojekt	SP	pD
830	16.11.2005	EFSA	werten MOE-Ansatz als geeignet für die Priorisierung von Risiken, nicht aber für die Abschätzung von tatsächlichen Risiken für die Gesundheit	OA	pD
861	31.12.2005	Mottram	publizieren die Ergebnisse des Symposiums zu AA beim 227. ACS-Jahrestreffen vom 28. März 2004 in Band 561 der Serie Advances in Experimental Medicine and Biology	SP	pD
883	16.03.2006	EU KOM	hält Workshop ab zur Präsentation aktueller Forschungsergebnisse und kündigt an, Monitoring-Programm einzuführen	Cn	pD
958	20.09.2006	Cummins, E.	entwickelt Modell, mit dem für jede Stufe im Herstellungsprozess bestimmt werden kann, wie viel AA in einem Kartoffelprodukt entsteht	OA	wD

ID	Datum	Akteur	Überschrift	Text	D*
1030	31.01.2007	CIAA	veröffentlichen im Journal Food Additives & Contaminants ein Supplement mit den Ergebnissen des DG Sanco-/CIAA-Workshops aus März 2006	Ed	pD
1217	30.06.2008	IARC	Advisory Group spricht sich dafür aus, die Risikobewertung von AA mit hoher Dringlichkeit zu überarbeiten	Cn	pD
1222	15.07.2008	Mottram	publizieren die Ergebnisse des 234. Jahrestreffens der ACS im Journal of Agricultural and Food Chemistry	Ed	pD
1241	24.09.2008	BLL	veröffentlichen die Abschlussergebnisse aus dem Gemeinschaftsforschungsprojekt	SP	pD

Anhang 5

Zusammenfassung von Akteuren (politischer Diskurs)

Akteur		∑ E		TLD	Akteurs-gruppe
Attorney General Brown			15	US	Exekutive
	Attorney General	14			
	Staat Kalifornien	1			
BAGKF			2	DE	Exekutive
	Haase	1			
	Matthäus et al.	1			
BfR			31	DE	Exekutive
	BfR	29			
	Mosbach-Schulz et al.	1			
	Fauhl et al.	1			
BMELV			14	DE	Exekutive
	BMVEL	12			
	BMELV	1			
	Künast	1			
Bundestag			2	DE	Sonstige
	Bundestag	1			
	Ausschuss VEL	1			
CCCF			13	WW	Exekutive
	CCFAC	8			
	CCCF	5			
CVUA Münster			6	DE	Exekutive
	CVUA Münster	5			
	SVUA Arnsberg	1			
CVUA Stuttgart			2	DE	Exekutive
	CVUA Stuttgart	1			
	Weißhaar	1			
Danish Cancer Society			1	DK	Wissen-schaft
	Tjonneland	1			
Der Spiegel			2	DE	Medien
	Der Spiegel	1			
	Spiegel online	1			
EFSA			13	EU	Exekutive
	EFSA	11			
	SCF	2			
FDA			25	US	Exekutive
	FDA	24			
	Canady	1			

Akteur		∑ E		TLD	Akteurs-gruppe
IRMM			16	EU	Exekutive
	IRMM	15			
	Wenzl/Anklam	1			
ISIS			1	UK	Verbraucherschutz-organisation
	Cummins, J.	1			
JIFSAN			7	US	Wissenschaft
	JIFSAN	6			
	Lineback	1			
LAVES			12	DE	Exekutive
	LAVES	11			
	Haunhorst	1			
LHL			10	DE	Exekutive
	LHL	6			
	SUA Hessen	3			
	Verbraucherfenster Hessen	1			
Thermo Fisher Scientific			2	US	Wirtschaft
	Thermo Fisher Scientific	1			
	McHale et al.	1			
VWA			12	NL	Exekutive
	VWA	11			
	Konings	1			

Literaturverzeichnis

(AACC, 2002) • American Association of Cereal Chemists, 2002: AACC Forms Committee to Evaluate Swedish Study on Acrylamide in Foods. In: http://www.aaccnet.org/news/swedishstudy.asp, zugegriffen am 24.10.2008

(Abels, 2007) • Abels, Heinz, 2007: Einführung in die Soziologie. Band 1: Der Blick auf die Gesellschaft. 3. Auflage. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften

(Abramsson-Zetterberg et al., 2005) • Abramsson-Zetterberg, Lilianne/Wong, Jennie/Ilbäck, Nils-Gunnar, 2005: Acrylamide tissue distribution and genotoxic effects in a common viral infection in mice. In: Toxicology, Bd. 211, Heft 1-2, 70-76

(Abramsson-Zetterberg et al., 2008) • Abramsson-Zetterberg, Lilianne/Vikström, Anna C./Törnqvist, Margareta/ Hellenäs, Karl-Erik, 2008: Differences in the frequency of micronucleated erythrocytes in humans in relation to consumption of fried carbohydrate-rich food. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 653, Heft 1-2, 50-56

(Abramsson-Zetterberg, 2003) • Abramsson-Zetterberg, Lilianne, 2003: The dose-response relationship at very low doses of acrylamide is linear in the flow cytometer-based mouse micronucleus assay. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 535, Heft 2, 215-222

(ACS, 2004) • American Chemical Society, 2004: Programm der Session "Chemistry and Safety of Acrylamide in Food" beim 227. ACS National Meeting, Anaheim, CA, March 28-April 1, 2004. In: http://oasys2.confex.com/acs/227nm/techprogram/, zugegriffen am 18.08.2009

(ACS, 2007) • ACS - American Chemical Society, 2007: Symposium Explores Health Effects Of Acrylamide. Pressemitteilung vom 24.08.2007. In: http://www.medicalnewstoday.com/articles/80372.php, zugegriffen am 16.03.2008

(ACSH, 2002) • ACSH - American Council on Science and Health, 2002: No Credible Evidence That Acrylamide In Foods Poses Human Cancer Risk. Press Release, Publication Date: December 3, 2002. In: http://www.acsh.org/news/newsID.303/news_detail.asp, zugegriffen am 16.03.2008

(ACSH, 2004) • American Council on Science and Health, 2004: CSPI vs. ACSH. In: http://www.acsh.org/news/2004/07/08/cspi-vs-acsh, zugegriffen am 01.12.2016

(Adler et al., 2004) • Adler, I. -D./Gonda, H./de Angelis, M. Hrabé/Jentsch, I./Otten, I. S./Speicher, M. R., 2004: Heritable translocations induced by dermal exposure of male mice to acrylamide. In: Cytogenetic & Genome Research, Bd. 104, Heft 1-4, 271-276

(AFSSA, 2003 a) • Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments, 2003: Avis du 5 mai 2003, Acrylamide: Point d'information N° 3. In: http://www.afssa.fr/index.htm, zugegriffen am 06.12.2008

(AFSSA, 2003 b) • Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments, 2003: Avis du 21 février 2003, Acrylamide: Point d'information N° 2. In: http://www.afssa.fr/index.htm, zugegriffen am 06.12.2008

(Aguas et al., 2006) • Aguas, Patricia C./Fitzhenry, Matthew J./Giannikopoulos, Georgina/Varelis, Peter, 2006: Analysis of acrylamide in coffee and cocoa by isotope dilution liquid chromatography–tandem mass spectrometry. In: Analytical and Bioanalytical Chemistry, Bd. 385, Heft 8, 1526-1531

(Ahn et al., 2002) • Ahn, J. S./Castle, Laurence/Clarke, D. B./Lloyd, Antony S./Philo, M. R./Speck, D. R., 2002: Verification of the findings of acrylamide in heated foods. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 19, Heft 12, 1116-1124

(Ahn/Castle, 2003) • Ahn, Jongsung S./Castle, Laurence, 2003: Tests for the Depolymerization of Polyacrylamides as a Potential Source of Acrylamide in Heated Foods. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 51, Heft 23, 6715-6718

(Ahrné et al., 2007) • Ahrné, Lilia/Andersson, Claes-Göran/Floberg, Per/Rosén, Johan/Lingnert, Hans, 2007: Effect of crust temperature and water content on acrylamide formation during baking of white bread: Steam and falling temperature baking. In: LWT - Food Science and Technology, Bd. 40, Heft 10, 1708-1715

(aid, 2002 a) • aid-Infodienst, 2002: Acrylamid: Einfluss während der Schwangerschaft gering. PresseInfo, Ausgabe Nr. 46/02, 14.11.2002. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?id=908&mode=beitrag, zugegriffen am 02.04.2008

(aid, 2002 b) • aid-Infodienst, 2002: Acrylamid Belastung in Pommes, Chips und Knäcke?: Bewertung einer möglichen Gefahr erforderlich. PresseInfo, Ausgabe Nr. 19/02, 08.05.2002. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=704, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2002 c) • aid-Infodienst, 2002: Acrylamid in Lebensmitteln: Noch keine Empfehlungen möglich. PresseInfo, Ausgabe Nr. 21/02, 23.05.2002. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=749, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2002 d) • aid-Infodienst, 2002: Acrylamidbelastung in Lebensmitteln: Experten diskutieren Risiko und Maßnahmen. PresseInfo, Ausgabe Nr. 36/02, 05.09.2002. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=842, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2002 e) • aid-Infodienst, 2002: Acrylamidentstehung scheint geklärt: Bräunungsreaktion als Ursache. PresseInfo, Ausgabe Nr. 41/02, 10.10.2002. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=884, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2002 f) • aid-Infodienst, 2002: Acrylamid - Tipps für den Haushalt: Reduzierung leicht möglich. PresseInfo, Ausgabe Nr. 41/02, 10.10.2002. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=885, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2002 g) • aid-Infodienst, 2002: Acrylamid-Forum: Hier können Sie fragen: Alle Experten an einem Tisch. PresseInfo, Ausgabe Nr. 42/02, 17.10.2002. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=876, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2002 h) • aid-Infodienst, 2002: Risikobewertung: Wie schädlich ist Acrylamid? PresseInfo, Ausgabe Nr. 47/02, 21.11.2002. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=919, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2002 i) • aid-Infodienst, 2002: Acrylamidbildung verringern: Margarine gehört nicht in die Fritteuse. PresseInfo, Ausgabe Nr. 47/02, 21.11.2002. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=806, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2002 j) • aid-Infodienst, 2002: Zutaten für Weihnachtsgebäck: Einst von Piraten bedroht, heute von Schädlingen und Acrylamid: neue aid-Maternseite jetzt verfügbar. PresseInfo, Ausgabe Nr. 48/02, 28.11.2002. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=476, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2002 k) • aid-Infodienst, 2002: Babynahrung und Acrylamid: Nur wenige Produkte stärker mit Acrylamid belastet. PresseInfo, Ausgabe Nr. 51/02, 19.12.2002. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=943, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2003 a) • aid-Infodienst, 2003: Acrylamid – kein Anlass zur Entwarnung: Schlussfolgerungen der Schweden-Studie unwissenschaftlich. PresseInfo, Ausgabe Nr. 06/03, 06.02.2003. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=971, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2003 b) • aid-Infodienst, 2003: Acrylamid-Gehalte in Pommes gesenkt: Temperatur und Rohstoffe als kritische Punkte. PresseInfo, Ausgabe Nr. 06/03, 06.02.2003. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=966, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2003 c) • aid-Infodienst, 2003: Pommes frites – Zubereitung wird klarer: Hersteller einigen sich auf einheitliche Kennzeichnung. PresseInfo, Ausgabe Nr. 06/03, 06.02.2003. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=250, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2003 d) • aid-Infodienst, 2003: Acrylamid ein Jahr danach: Erste Erfolge aber keine Entwarnung. PresseInfo, Ausgabe Nr. 18/03, 30.04.2003. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1131, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2003 e) • aid-Infodienst, 2003: Pommes-Panik in der ARD: Feature über Acrylamid am 18. Juni. PresseInfo, Ausgabe Nr. 25/03, 18.06.2003. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1193, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2003 f) • aid-Infodienst, 2003: „Vergolden statt verkohlen“: Schutz vor Acrylamid und 3-MCPD. PresseInfo, Ausgabe Nr. 29/03, 17.07.2003. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1230, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2003 g) • aid-Infodienst, 2003: Acrylamid: Temperaturkennzeichnung uneinheitlich: Marktanalyse zeigt Nachholbedarf bei Tiefkühl-Pommes. PresseInfo, Ausgabe Nr. 31/03, 31.07.2003. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1247, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2003 h) • aid-Infodienst, 2003: Kartoffelchips: Kartoffelsorte bestimmt die Qualität. PresseInfo, Ausgabe Nr. 46/03, 13.11.2003. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1369, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2003 i) • aid-Infodienst, 2003: Acrylamidgehalte teilweise gesunken: Weiterhin hohe Schwankungsbreiten. PresseInfo, Ausgabe Nr. 49/03, 04.12.2003. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1386, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2004 a) • aid-Infodienst, 2004: Lebensmittelskandale im Blickpunkt: 78 Prozent aller Konsumenten achten bei Lebensmitteln auf Qualität. PresseInfo, Ausgabe Nr. 1-2/04, 08.01.2004. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1407, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2004 b) • aid-Infodienst, 2004: Risikokommunikation: Der Verbraucher zwischen Irritation und Information: 7. aid-Forum am 27. Mai 2004 im Wissenschaftszentrum Bonn. PresseInfo, Ausgabe Nr. 10/04, 04.03.2004. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1462, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2004 c) • aid-Infodienst, 2004: Wie viel Skandal braucht ein Thema? Mangelndes Wissen fördert Verunsicherung. PresseInfo, Ausgabe Nr. 23/04, 03.06.2004. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1573, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2004 d) • aid-Infodienst, 2004: Acrylamid in Kartoffelchips: Belastung verringert. PresseInfo, Ausgabe Nr. 28/04, 08.07.2004. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1619, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2004 e) • aid-Infodienst, 2004: Erfolge bei der Acrylamid-Reduktion: Entwarnung aber verfrüht. PresseInfo, Ausgabe Nr. 38/04, 16.09.2004. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1713, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2004 f) • aid-Infodienst, 2004: Kartoffeln: Acrylamidgehalt verringern durch gezielte Nährstoffauswahl. PresseInfo, Ausgabe Nr. 47/04, 18.11.2004. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1795, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2004 g) • aid-Infodienst, 2004: Acrylamid: Erfolgsstory im Verborgenen: Herstellungsverfahren werden stetig verbessert. PresseInfo, Ausgabe Nr. 48/04, 25.11.2004. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1801, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2005 a) • aid-Infodienst, 2005: Milchgängigkeit von Acrylamid untersucht: Futtermittel unbedenklich. PresseInfo, Ausgabe Nr. 01/05, 05.01.2005. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1846, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2005 b) • aid-Infodienst, 2005: Acrylamid: Raucher haben viermal höhere Blutwerte. PresseInfo, Ausgabe Nr. 41/05, 13.10.2005. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=2207, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2005 c) • aid-Infodienst, 2005: Acrylamid: Gehalte in Lebensmitteln weitgehend unverändert. PresseInfo, Ausgabe Nr. 43/05, 27.10.2005. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=2224, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2007) • aid-Infodienst, 2007: Inhaltsstoffe von Kartoffeln: Welchen Einfluss hat die Lagerung? PresseInfo, Ausgabe Nr. 40/07, 02.10.2007. In: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=3125, zugegriffen am 27.06.2008

(aid, 2009) • aid-Infodienst, 2009: Satzung des aid Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V., vom 21. August 2009. In: http://www.aid.de/inhalt/ueber-den-aid-96.html, zugegriffen am 01.12.2016

(aid/BMVEL, 2002) • aid-Infodienst/Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, 2002: Acrylamid. Stand: Dezember 2002, 0045/2002. Bonn

(Alemanno et al., 2013) • Alemanno, Alberto/den Butter, Frank/Nijsen, André/Torriti, Jacopo (Hrsg.), 2013: Better Business Regulation in a Risk Society. New York, Heidelberg: Springer

(Alemanno, 2006) • Alemanno, Alberto, 2006: Food Safety and the Single European Market. In: Ansell, Christopher/Vogel, David (Hrsg.): What's the Beef? Cambridge, Massachusetts/London, England: The MIT Press, 237-258

(Alexander, 2006) • Alexander, Jan, 2006: Risk assessment techniques for acrylamide. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 275-295

(Allen et al., 2005) • Allen, Bruce/Zeiger, Errol/Lawrence, Greg A./Friedman, Marvin A./Shipp, Annette M., 2005: Dose-response modeling of in vivo genotoxicity data for use in risk assessment: some approaches illustrated by an analysis of acrylamide. In: Regulatory Toxicology and Pharmacology, Bd. 41, Heft 1, 6-27

(Allos GmbH, 2008) • Allos GmbH, 2008: Brief an foodwatch vom 24.11.2008. In: http://www.foodwatch.de-/kampagnen__themen/acrylamid/weihnachtsgebaeck/test_2008/index_ger.html, zugegriffen am 01.12.2008

(Alpmann/Morlock, 2008) • Alpmann, Alexander/Morlock, Gertrud, 2008: Rapid and sensitive determination of acrylamide in drinking water by planar chromatography and fluorescence detection after derivatization with dansulfinic acid. In: Journal of Separation Science, Bd. 31, Heft 1, 71-77

(Amadò/Hübner, 2003) • Amadò, Renato/Hübner, Philipp, 2003: Bericht über den Diskussionsnachmittag "Acrylamid in Lebensmitteln" vom 9. April 2003 an der ETH Zürich. In: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Bd. 94, Heft 3, 234-235

(Amann, 2008) • Amann, Susanne, 2008: Behörde hält zu hohe Acrylamid-Werte unter Verschluss. In: Spiegel online, 01.12.2008. In: http://www.spiegel.de/wirtschaft/0,1518,593709,00.html, zugegriffen am 01.12.2008

(Amann, 2009 a) • Amann, Susanne, 2009: Verbraucherschützer decken Lebensmittel-Tricksereien auf. In: Spiegel online, 10.07.2009. In: http://www.spiegel.de/wirtschaft/0,1518,635367,00.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Amann, 2009 b) • Amann, Susanne, 2009: Krankenkassen fordern Lebensmittelampel. In: Spiegel online, 27.08.2009. In: http://www.spiegel.de/wirtschaft/soziales/0,1518,645286,00.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Amann/Trauthig, 2009) • Amann, Susanne/Trauthig, Julian, 2009: Verbraucherschützer enttarnen Kalorien-Bomben. In: Spiegel online, 15.09.2009. In: http://www.spiegel.de/wirtschaft/service/0,1518,648964,00.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Amrein et al., 2003) • Amrein, Thomas/Bachmann, Sandra/Noti, Anja/Biedermann, Maurus/Ferraz Barbosa, Melissa/Biedermann-Brem, Sandra/Grob, Konrad/Keiser, Andreas/Realini, Pietro/Escher, Felix/Amadó, Renato, 2003: Potential of Acrylamide Formation, Sugars, and Free Asparagine in Potatoes: A Comparison of Cultivars and Farming Systems. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 51, Heft 18, 5556-5560

(Amrein et al., 2004 a) • Amrein, Thomas/Schönbächler, Barbara/Escher, Felix/Amadò, Renato, 2004: Acrylamide in Gingerbread: Critical Factors for Formation and Possible Ways for Reduction. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 13, 4282-4288

(Amrein et al., 2004 b) • Amrein, Thomas/Schönbächler, Barbara/Rohner, Fabian/Lukac, Helen/Schneider, Hanna/Keiser, Andreas/Escher, Felix/Amadò, Renato, 2004: Potential for acrylamide formation in potatoes: data from the 2003 harvest. In: European Food Research and Technology, Bd. 219, Heft 6, 572-578

(Amrein et al., 2005 a) • Amrein, Thomas/Schönbächler, Barbara/Escher, Felix/Amadò, Renato, 2005: Factors Influencing Acrylamide Formation in Gingerbread. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 431-446

(Amrein et al., 2005 b) • Amrein, Thomas/Andres, Luca/Schönbächler, Barbara/Conde-Petit, Béatrice/Escher, Felix/Amadò, Renato, 2005: Acrylamide in almond products. In: European Food Research and Technology, Bd. 221, Heft 1, 14-18

(Amrein et al., 2005 c) • Amrein, Thomas/Lukac, Helen/Andres, Luca/Perren, Rainer/Escher, Felix/Amadò, Renato, 2005: Acrylamide in roasted almonds and hazelnuts. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 53, Heft 20, 7819-7825

(Amrein et al., 2006 a) • Amrein, Thomas/Limacher, A./Conde-Petit, Béatrice/Amadò, Renato/Escher, Felix, 2006: Influence of Thermal Processing Conditions on Acrylamide Generation and Browning in a Potato Model System. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 16, 5910-5916

(Amrein et al., 2006 b) • Amrein, Thomas/Andres, Luca/Manzardo, Giuseppe G. G./Amadò, Renato, 2006: Investigations on the Promoting Effect of Ammonium Hydrogencarbonate on the Formation of Acrylamide in Model Systems. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 26, 10253-10261

(Amrein et al., 2006 c) • Amrein, Thomas/Escher, Felix/Amadò, Renato, 2006: Controlling acrylamide formation during baking. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 459-477

(Amrein et al., 2007) • Amrein, Thomas/Andres, Luca/Escher, Felix/Amadò, Renato, 2007: Occurrence of acrylamide in selected foods and mitigation options. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 13-25

(Andersen et al., 2005) • Andersen, Melvin E./Scimeca, Joseph/Olin, Stephen S., 2005: Kinetic and Mechanistic Data Needs for a Human Phsiologically Based Pharmacokinetic (PBPK) Model for Acrylamide. In: Friedman, M./ Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 117-126

(Andrzejewski et al., 2004) • Andrzejewski, Denis/Roach, John A. G./Gay, Martha L./Musser, Steven, 2004: Analysis of Coffee for the Presence of Acrylamide by LC-MS/MS. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 7, 1996-2002

(Anklam/Wenzl, 2005) • Anklam, Elke/Wenzl, Thomas, 2005: Acrylamide in Food: A Survey of Two Years of Research Activities. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 226

(Ansell/Vogel, 2006 a) • Ansell, Christopher/Vogel, David, 2006: The Contested Governance of European Food Safety Regulation. In: Ansell, Christopher/Vogel, David (Hrsg.): What's the Beef? Cambridge, Massachusetts/ London, England: The MIT Press, 3-32

(Ansell/Vogel, 2006 b) • Ansell, Christopher/Vogel, David (Hrsg.), 2006: What's the Beef? Cambridge, Massachusetts/London, England: The MIT Press

(ANSES, o. J.) • Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, o. J.: Agency presentation. In: https://www.anses.fr/en/content/agency-presentation-0, zugegriffen am 01.12.2016

(Apotheken Umschau, 2005) • Apotheken Umschau, 2005: Acrylamid im Zigarettenrauch: Lieber auf Zigaretten als auf Pommes verzichten. Pressemitteilung vom 30.06.2005. In: http://www.presseportal.de/meldung/696773/, zugegriffen am 06.03.2009

(Arisseto et al., 2007) • Arisseto, Adriana Pavesi/Toledo, Maria Cecilia/Govaert, Yasmine/Van Loco, Joris/Fraselle, Stéphanie/Weverbergh, Eric/Degroodt, Jean Marie, 2007: Determination of acrylamide levels in selected foods in Brazil. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 3, 236-241

(Arribas-Lorenzo/Morales, 2009) • Arribas-Lorenzo, Gema/Morales, Francisco, 2009: Dietary exposure to acrylamide from potato crisps to the Spanish population. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 26, Heft 3, 289-297

(Augustsson et al., 1999 a) • Augustsson, Katarina/Skog, Kerstin/Jägerstad, Margaretha/Dickmann, Paul W./ Steineck, Gunnar, 1999: Dietary heterocyclic amines and cancer of the colon, rectum, bladder, and kidney: a population-based study. In: The Lancet, Bd. 353, Heft 9154, 703-707

(Augustsson et al., 1999 b) • Augustsson, Katarina/Lindblad, Jennifer/Overvik, Eva/Steineck, Gunnar, 1999: A population-based dietary inventory of cooked meat and assessment of the daily intake of food mutagens. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 16, Heft 5, 215-225

(Aureli et al., 2007) • Aureli, Federica/Di Pasquale, Mauro/Lucchetti, Dario/Aureli, Paolo/Coni, Ettore, 2007: An absorption study of dietary administered acrylamide in swine. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 45, Heft 7, 1202-1209

(Ausschuss VEL, 2003) • Ausschuss für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, 2003: Wortprotokoll der 5. Sitzung des Ausschusses für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Montag, 27. Januar 2003: Öffentliche Anhörung Acrylamid in Lebensmitteln: Unterstützung des Minimierungskonzeptes des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft. In: http://webarchiv.bundestag.de/, zugegriffen am 20.01.2009

(Ausschuss VEL, 2004) • Ausschuss für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, 2004: Tagesordnung zur 55. Sitzung des Ausschusses für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft am 15.12.2004. In: http://webarchiv.bundestag.de/archive/2005/0825/parlament/gremien15/a10/tagesordnungen/Archiv__der_Tagesordnungen/to_55.pdf, zugegriffen am 20.01.2009

(Aven et al., 2011) • Aven, Terje/Renn, Ortwin/Rosa, Eugene A., 2011: On the Ontological Status of the Concept of Risk. In: Safety Science, Bd. 49, Heft 8-9, 1074-1079

(Aven, 2006) • Aven, Terje, 2006: On The Precautionary Principle, In The Context of Different Perspectives on Risk. In: Risk Management, Bd. 8, Heft 3, 192-205

(Aven, 2016) • Aven, Terje, 2016: Risk assessment and risk management: Review of recent advances on their foundation. In: European Journal of Operational Research, Heft 1, Bd. 253, 1-13

(Baardseth et al., 2006) • Baardseth, Pernille/Blom, Hans/Skrede, Grete/Mydland, Liv T./Skrede, Anders/Slinde, Erik, 2006: Lactic Acid Fermentation Reduces Acrylamide Formation and Other Maillard Reactions in French Fries. In: Journal of Food Science, Bd. 71, Heft 1, C 28-C 33

(Bader et al., 2005) • Bader, Michael/Hecker, Hartmut/Wrbitzky, Renate, 2005: Querschnittsstudie zur ernährungs- und tabakrauchbedingten Belastung mit Acrylamid. In: Deutsches Ärzteblatt, Bd. 102, Heft 39, A2640-A2643. In: http://www.aerzteblatt.de/v4/archiv/lit.asp?id=48519, zugegriffen am 19.02.2006

(BAG, 2002 a) • Bundesamt für Gesundheit, 2002: Schweden weisen Acrylamid in Lebensmitteln nach. Pressemitteilung vom 26.04.2002. In: http://www.bag.admin.ch/dokumentation/medieninformationen/01217-/index.html?lang=de&msg-id=4164, zugegriffen am 19.05.2008

(BAG, 2002 b) • Bundesamt für Gesundheit, 2002: Acrylamid in Lebensmitteln; Informationen des Bundesamtes für Gesundheit. Pressemitteilung vom 31.05.2002. In: http://www.bag.admin.ch/dokumentation-/medieninformationen/01217/index.html?lang=de&msg-id=4140, zugegriffen am 19.05.2008

(BAG, 2002 c) • Bundesamt für Gesundheit, 2002: Acrylamid: Häufige Fragen, Stand: 13.06.2002. In: http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung/00171/00460/01839/index.html?lang=de, zugegriffen am 19.05.2008

(BAG, 2002 d) • Bundesamt für Gesundheit, 2002: Nitrofen und Acrylamid; Weitere Analysen und Kontrollen. Pressemitteilung vom 17.06.2002. In: http://www.bag.admin.ch/dokumentation/medieninformationen-/01217/index.html?lang=de&msg-id=4136, zugegriffen am 19.05.2008

(BAG, 2002 e) • Bundesamt für Gesundheit, 2002: Medienmitteilung: Acrylamid - Gemäss Experten sind für eine realistische Einschätzung der Situation weitere Forschungsschritte notwendig. Pressemitteilung vom 11.07.2002. In: http://www.bag.admin.ch/dokumentation/medieninformationen-/01217/index.html?lang=de&msg-id=4136, zugegriffen am 19.05.2008

(BAG, 2002 f) • Bundesamt für Gesundheit, 2002: Medienmitteilung: Acrylamid - Wirtschaft, Wissenschaft und Behörden koordinieren das weitere Vorgehen. Pressemitteilung vom 18.09.2002. In: http://www.bag.admin.ch-/dokumentation/medieninformationen/01217/index.html?lang=de&msg-id=4116, zugegriffen am 19.05.2008

(BAG, 2002 g) • Bundesamt für Gesundheit, 2002: Gemessener Acrylamidgehalt in verschiedenen Lebensmitteln (keine abschliessende Liste, Zustand am 8.10.02). In: http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung-/00171/00460/01839/index.html?lang=de, zugegriffen am 19.05.2008

(BAG, 2002 h) • Bundesamt für Gesundheit, 2002: Determination of acrylamide in food, Stand: 08.10.2002. In: http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung/00171/00460/01839/index.html?lang=de, zugegriffen am 19.05.2008

(BAG, 2002 i) • Bundesamt für Gesundheit, 2002: Preliminary communication. Assessment of acrylamide intake by duplicate diet study, 18.12.2002. In: http://www.bag.admin.ch/dokumentation/medieninformationen-/01217/index.html?lang=de&msg-id=4095, zugegriffen am 31.05.2006

(BAG, 2002 j) • Bundesamt für Gesundheit, 2002: Acrylamid; Neue Studie des BAG zur Acrylamid-Aufnahme im Internet verfügbar. Pressemitteilung vom 19.12.2002. In: http://www.bag.admin.ch/dokumentation-/medieninformationen/01217/index.html?lang=de&msg-id=4095, zugegriffen am 17.04.2008

(BAG, 2003 a) • Bundesamt für Gesundheit, 2003: Lebensmittelsicherheit; Jahresbericht 2002: Risikowahrnehmung entspricht nicht der Realität. Pressemitteilung vom 07.07.2003. In: http://www.bag.admin.ch/dokumentation-/medieninformationen/01217/index.html?lang=de&msg-id=4046, zugegriffen am 09.04.2008

(BAG, 2003 b) • Bundesamt für Gesundheit, 2003: Acrylamid: Start des Pilotprojekts „Pommes frites" in Zürichs Gastrobetrieben. Pressemitteilung vom 10.09.2003. In: http://www.presseportal.ch/de/pm-/100000843/100466637/bundesamt_fuer_gesundheit?pre=1, zugegriffen am 05.06.2008

(BAG, 2004 a) • Bundesamt für Gesundheit, 2004: Acrylamid: Kartoffelbranche setzt Erfolg versprechende Massnahmen um. Pressemitteilung vom 25.10.2004. In: http://www.presseportal.ch/de/pm/100000843-/100481811/bundesamt_fuer_gesundheit, zugegriffen am 18.11.2008

(BAG, 2004 b) • Bundesamt für Gesundheit, 2004: Jahresbericht 2003 Lebensmittelsicherheit. Bern. In: http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04921/index.html?lang=de, zugegriffen am 05.08.2013

(BAG, 2004 c) • Bundesamt für Gesundheit, 2004: Acrylamid: Einschätzung des Bundesamtes für Gesundheit, 2004

(BAG, 2008) • Bundesamt für Gesundheit, 2008: Information: Inverkehrbringen des Enzyms Asparaginase (PreventASe™) aus Aspergillus niger als Verarbeitungshilfsstoff in der Lebensmittelherstellung. Verfügung vom 02.06.2008. In: http://www.blv.admin.ch, zugegriffen am 27.11.2008

(Bagdonaite et al., 2006) • Bagdonaite, Kristina/Viklund, Gunilla Å. I./Skog, Kerstin/Murkovic, Michael, 2006: Analysis of 3-aminopropionamide: A potential precursor of acrylamide. In: Journal of Biochemical and Biophysical Methods, Bd. 69, Heft 1-2, 215-221

(Bagdonaite et al., 2008) • Bagdonaite, Kristina/Derler, Karin/Murkovic, Michael, 2008: Determination of Acrylamide during Roasting of Coffee. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6081-6086

(Bandelow/Schubert, 2014) • Bandelow, Nils C./Schubert, Klaus, 2014: Perspektiven der Politikfeldanalyse zwischen Grundlagen und Anwendungen, Szientismus und Kritik. In: Schubert, Klaus/Bandelow, Nils C. (Hrsg.): Lehrbuch der Politikfeldanalyse. 3., aktualisierte und überarbeitete Auflage, München: Oldenbourg

(Bankl et al., 2014) • Bankl, Markus/Bemmé, Sven-Oliver/Rosenberger, Bernhard, 2014: Projekt: Strategieprozess VZ Schleswig-Holstein. In: Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Technologie des Landes Schleswig-Holstein (Hrsg.): Abschlussbericht. Wiesbaden. In: http://www.patrick-breyer.de/?p=556992, zugegriffen am 01.12.2016

(Barandun, 2009) • Barandun, Angela, 2009: Mogelkäse: Diese zwei Produkte hat der Bund bewilligt. In: Tages Anzeiger, 09.07.2009. In: http://www.tagesanzeiger.ch/wirtschaft/konjunktur/AnalogKaese-Diese-zwei-Produkte-hat-der-Bund-bewilligt/story/11546812, zugegriffen am 01.12.2016

(Barber et al., 2007) • Barber, David S./Stevens, Stanley/LoPachin, Richard M., 2007: Proteomic Analysis of Rat Striatal Synaptosomes during Acrylamide Intoxication at a Low Dose Rate. In: Toxicological Sciences, Bd. 100, Heft 1, 156-167

(Barber/LoPachin, 2004) • Barber, David S./LoPachin, Richard M., 2004: Proteomic analysis of acrylamide-protein adduct formation in rat brain synaptosomes. In: Toxicology and Applied Pharmacology, Bd. 201, Heft 2, 120-136

(Barlösius, 2011) • Barlösius, Eva, 2011: Soziologie des Essens. 2., völlig überarbeitete und erweiterte Auflage, Weinheim und München: Juventa Verlag

(Barlam, 2005) • Barlam, Tamar, 2005: The Impact of Antibiotic Use in Agriculture on Human Health and the Appropriate Public Policy Response. In: Kleinman, Daniel Lee/Kinchy, Abby J./Handelsman, Jo (Hrsg.): Controversies in Science and Technology. Science and Technology in Society, Madison: The University of Wisconsin Press, 83-103

(Barlow et al., 2006) • Barlow, S./Renwick, A. G./Kleiner, Juliane/Bridges, Jim W./Busk, Leif/Dybing, E./Edler, L./Eisenbrand, Gerhard/Fink-Gremmels, J./Knaap, A./Kroes, R./Liem, D./Müller, D. J. G./Page, S./Rolland, V./Schlatter, Josef R./Tritscher, Angelika/Tueting, W./Würtzen, G., 2006: Risk assessment of substances that are

both genotoxic and carcinogenic: Report of an International Conference organized by EFSA and WHO with support of ILSI Europe. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 44, Heft 10, 1636-1650

(Baum et al., 2005 a) • Baum, Matthias/Fauth, Evelyne/Fritzen, Silke/Herrmann, Armin/Mertes, Peter/Rudolphi, Melanie/Spormann, Thomas/Zankl, Heinrich/Eisenbrand, Gerhard/Bertow, Daniel, 2005: Acrylamide and Glycidamide: Approach towards Risk Assessment Based on Biomarker Guided Dosimetry of Genotoxic/ Mutagenic Effects in Human Blood. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 77-88

(Baum et al., 2005 b) • Baum, Matthias/Fauth, Evelyne/Fritzen, Silke/Herrmann, Armin/Mertes, Peter/Merz, Karlheinz/Rudolphi, Melanie/Zankl, Heinrich/Eisenbrand, Gerhard, 2005: Acrylamide and glycidamide: genotoxic effects in V79-cells and human blood. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 51-69

(Baum et al., 2005 c) • Baum, Matthias/Bertow, Daniel/Fauth, Evelyne/Thielen, Silke/Zankl, Heinrich/Eisenbrand, Gerhard, 2005: Toxicology of acrylamide: Concentration-response relationships of acrylamide and glycidamide in human blood. In: BLL/FEI (Hrsg.): Development of New Technologies to Minimize Acrylamide in Food. AiF-FV 108 ZBG, 57-64

(Baum et al., 2008 a) • Baum, Matthias/Loeppky, Richard N./Thielen, Silke/Eisenbrand, Gerhard, 2008: Genotoxicity of Glycidamide in Comparison to 3-N-Nitroso-oxazolidin-2-one. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 5989-5993

(Baum et al., 2008 b) • Baum, Matthias/Berger, Franz Ingo/Feld, Julia/Gerhardt, Natalie/Eisenbrand, Gerhard, 2008: Impact of food matrices on bioavailability and biologial effects of acrylamide in rats. In: BLL/FEI (Hrsg.): Development of New Technologies for heated Potato and Cereal Products with reduced Acrylamide Contents. AiF-FV 209 ZBG, 62-70

(Baum, 2006) • Baum, Matthias (Bearb.), 2006: Gentoxizität (Stand: März 2006). Römpp-Lexikon online: Enzyklopädie zur Chemie und den angrenzenden Wissenschaften. Version 4.0, Stand: September 2015. Stuttgart: Thieme

(BDSI, 2002 a) • Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V., 2002: Stellungnahme des BDSI: Acrylamid in Weihnachtsgebäck. Pressemitteilung vom 02.12.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/402214/, zugegriffen am 06.03.2009

(BDSI, 2002 b) • Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V., 2002: Acrylamid in Kartoffelchips - Hersteller melden erste Erfolge in der Minimierung. Pressemitteilung vom 03.12.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/402234/, zugegriffen am 06.03.2009

(BDSI, 2002 c) • Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V., 2002: Stellungnahme des BDSI: Acrylamid - Weihnachtsgebäck weiter gefahrlos genießen. In: http://www.presseportal.de/pm/35730-/403273/bundesverband_der_deutschen_suesswarenindustrie_bdsi, zugegriffen am 04.03.2009

(BDSI, 2003 a) • Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V., 2003: Acrylamid-Test: Nuss-Nougat-Cremes "sehr gut". Pressemitteilung vom 06.01.2003. In: http://www.presseportal.de/meldung/409841/, zugegriffen am 06.03.2009

(BDSI, 2003 b) • Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V., 2003: Weihnachtsgebäck ohne Bedenken genießen - Deutliche Erfolge bei der Reduzierung von Acrylamid. Pressemitteilung vom 24.11.2003. In: http://www.presseportal.de/meldung/503038/, zugegriffen am 06.03.2009

(BDSI, 2003 c) • Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V., 2003: Auch Bio-Lebkuchen ohne Bedenken genießen. Pressemitteilung vom 05.12.2003. In: http://www.presseportal.de/meldung/507003/, zugegriffen am 06.03.2009

(BDSI, 2004) • Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V., 2004: BDSI Standpunkt: Kartoffelchips – Acrylamid-Gehalt noch weiter gesenkt. In: süsswaren, Heft 12. In: http://www.suesswarentechnik.de-/index.php?option=com_content&task=view&id=2556&Itemid=27, zugegriffen am 17.08.2009

(BDSI, 2007) • Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V., 2007: Acrylamid - Hintergrundinformationen. Stand: 12.04.2007, Bonn. In: http://www.bdsi.de/de/positionen_themen/acrylamid/, zugegriffen am 16.02.2009

(BDSI, 2008 a) • Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V., 2008: Acrylamid - foodwatch Testergebnisse Kartoffelchips 2008. In: http://www.bdsi.de/de/positionen_themen/acrylamid-/acrylamid_foodwatch_ergebnisse_08/, zugegriffen am 06.10.2008

(BDSI, 2008 b) • Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V., 2008: Verbraucherinformationen zu aktuellen Acrylamid-Gehalten von in Deutschland hergestellten Kartoffelchips (aktuelle Wochenmittelwerte). In: http://www.bdsi.de/de/positionen_themen/acrylamid/verbraucherinformationen/, zugegriffen am 06.10.2008

(Becalski et al., 2003) • Becalski, Adam/Lau, Benjamin P.-Y./Lewis, David/Seaman, Stephen W., 2003: Acrylamide in Foods: Occurence, Sources, and Modeling. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 51, Heft 3, 802-808

(Becalski et al., 2004) • Becalski, Adam/Lau, Benjamin P.-Y./Lewis, David/Seaman, Stephen W./Hayward, Stephen/Sahagian, Michael/Ramesh, Manoharan/Leclerc, Yves, 2004: Acrylamide in French Fries: Influence of Free Amino Acids and Sugars. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 12, 3801-3806

(Becalski et al., 2005) • Becalski, Adam/Lau, Benjamin P.-Y./Lewis, David/Seaman, Stephen W./Sun, Wing F., 2005: Determination of Acrylamide in Various Food Matrices. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 271-284

(Beck, 1986) • Beck, Ulrich, 1986: Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne. Neue Folge Band 365, Frankfurt am Main: Suhrkamp

(Beck, 2007) • Beck, Ulrich, 2007: The Cosmopolitan Condition: Why Methodological Nationalism Fails. In: Theory, Culture & Society, Bd. 24, Heft 7-8, 286-290

(Beer et al., 2004) • Beer, Michael/Schlatter, Josef R./Dudler, Vincent/Zoller, Otmar, 2004: Letter to the Editor: Fried potatoes and human cancer. In: International Journal of Cancer, Bd. 108, Heft 4, 634-635

(Beilharz et al., 2014) • Beilharz, Jessica E./Maniam, Jayanthi/Morris, Margaret J., 2014: Short exposure to a diet rich in both fat and sugar or sugar alone impairs place, but not object recognition memory in rats. In: Brain, Behavior, and Immunity, Bd. 37, 134-141

(BEL/BfR, 2004) • Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel/Bundesinstitut für Risikobewertung, 2004: Übergang von Acrylamid in die Milch der Kuh und dessen Vorkommen in Milchleistungsfutter, 2004. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(Bellers/Königsberg, 2004) • Bellers, Jürgen/Königsberg, Maren (Hrsg.), 2004: Skandal oder Medienrummel? Politikwissenschaft, Band 108. Münster: Lit-Verlag

(Benkouider, 2003) • Benkouider, Christiana, 2003: Germany: consumer and industry concerns over acrylamide. Date published: 28 Jan 2003. In: http://www.euromonitor.com-/Germany_consumer_and_industry_concerns_over_acrylamide, zugegriffen am 19.05.2009

(Benz et al., 2007) • Benz, Arthur/Lütz, Susanne/Schimank, Uwe/Simonis, Georg (Hrsg.), 2007: Handbuch Governance. Theoretische Grundlagen und empirische Anwendungsfelder. Wiesbaden: Verlag VS Verlag für Sozialwissenschaften

(Benz, 1992) • Benz, Arthur (Hrsg.), 1992: Zwischen Kooperation und Korruption. Abweichendes Verhalten in der Verwaltung. Baden-Baden: Nomos Verlagsgesellschaft

(Bermudo et al., 2004) • Bermudo, Elisabet/Ruiz-Calero, Victoria/Puignou, Luis/Galceran, Maria T., 2004: Micro-emulsion electrokinetic chromatography for the analysis of acrylamide in food. In: Electrophoresis, Bd. 25, Heft 18-19, 3257-3262

(Bermudo et al., 2006 a) • Bermudo, Elisabet/Núñez, O./Puignou, Luis/Galceran, Maria T., 2006: Analysis of acrylamide in food samples by capillary zone electrophoresis. In: Journal of Chromatography A, Bd. 1129, Heft 1-2, 199-204

(Bermudo et al., 2006 b) • Bermudo, Elisabet/Moyano, E./Puignou, Luis/Galceran, Maria T., 2006: Determination of acrylamide in foodstuffs by liquid chromatography ion-trap tandem mass-spectrometry using an improved clean-up procedure. In: Analytica Chimica Acta, Bd. 556, Heft 2, 207-214

(Bermudo et al., 2006 c) • Bermudo, Elisabet/Núñez, Oscar/Puignou, Luis/Galceran, Maria T., 2006: Analysis of acrylamide in food products by in-line preconcentration capillary zone electrophoresis. In: Journal of Chromatography A, Bd. 1129, Heft 1, 129-134

(Besaratinia/Pfeifer, 2003) • Besaratinia, Ahmad/Pfeifer, Gerd P., 2003: Weak Yet Distinct Mutagenicity of Acrylamide in Mammalian Cells. In: Journal of the National Cancer Institute, Bd. 95, Heft 12, 889-896

(Besaratinia/Pfeifer, 2004) • Besaratinia, Ahmad/Pfeifer, Gerd P., 2004: Genotoxicity of Acrylamide and Glycidamide. In: Journal of the National Cancer Institute, Bd. 96, Heft 13, 1023-1029

(Besaratinia/Pfeifer, 2005) • Besaratinia, Ahmad/Pfeifer, Gerd P., 2005: DNA adduction and mutagenic properties of acrylamide. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 31-40

(Besaratinia/Pfeifer, 2007) • Besaratinia, Ahmad/Pfeifer, Gerd P., 2007: A review of mechanisms of acrylamide carcinogenicity. In: Carcinogenesis, Bd. 28, Heft 3, 519-528

(BEUC, 2008) • Bureau Européen des Unions de Consommateurs, 2008: BEUC statement on food labelling. Pressemeldung PR 007. In: http://www.eubusiness.com/topics/consumer/beuc-press.08-01-30/, zugegriffen am 01.12.2016

(BEUC, o. J.) • Bureau Européen des Unions de Consommateurs, o. J.: Mission. In: http://www.beuc.eu/about-beuc-/mission, zugegriffen am 01.12.2016

(BfR et al., 2005) • Bundesinstitut für Risikobewertung/Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaine Alimentaire/ Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit/Voedsel en Waren Autoriteit/National Institute for Public Health and the Environment/Dutch Institute of Food Safety, 2005: Retrospective Study on Acrylamide. Bericht zum Projekt "Forming a Global Network for Identifying Food-related Emerging Risks" - EMRISK, 2005

(BfR, 2002 a) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2002: Bestimmung von Acrylamid in festen und pastösen Lebensmitteln mittels GCMS und LC-MS/MS (Auszug aus der Prüfvorschrift), veröffentlicht am 1. Oktober 2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BfR, 2002 b) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2002: Aktivitäten von BgVV und BfR im Hinblick auf Acrylamid in Lebensmitteln. Stellungnahme vom 6. November 2002 zu einer Anfrage aus dem deutschen Bundestag. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BfR, 2002 c) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2002: Aktualisierung der Risikobewertung von Acrylamid in Lebensmitteln. Stellungnahme des BfR vom 28.11.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BfR, 2002 d) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2002: Auch Babynahrung kann Acrylamid enthalten. Pressemitteilung Nr. 3/2002 vom 09.12.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 24.03.2006

(BfR, 2002 e) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2002: Analytik von Acrylamid in Lebensmitteln. Protokoll der Arbeitsgruppensitzung vom 16.12.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BfR, 2002 f) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2002: Acrylamid sicher nachweisbar - qualifizierte Laboratorien vorhanden. Pressemitteilung Nr. 5/2002 vom 19.12.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 24.03.2006

(BfR, 2003 a) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2003: Bedeutung der Studie von Mucci et al. für die Risikobewertung von Acrylamid in Lebensmitteln. Stellungnahme des BfR vom 25.02.2003. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 10.02.2006

(BfR, 2003 b) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2003: Bedeutung der Arbeit von Pelucchi et al. für die Risikobewertung von Acrylamid in Lebensmitteln. Stellungnahme des BfR vom 08.07.2003. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 10.02.2006

(BfR, 2003 c) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2003: Acrylamid in Lebensmitteln: Kein Anlass für Entwarnung nach neuer schwedischer Studie. Pressemitteilung Nr. 1/2003 vom 30.01.2003. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 24.03.2006

(BfR, 2003 d) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2003: Ausgewählte Fragen und Antworten zu Acrylamid. Stellungnahme des BfR vom 30.01.2003. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BfR, 2003 e) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2003: Acrylamid in Lebensmitteln: Erste Erfolge, aber kein Durchbruch. Pressemitteilung Nr. 10/2003 vom 16.04.2003. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 24.01.2006

(BfR, 2003 f) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2003: Abschätzung der Acrylamid-Aufnahme durch hochbelastete Nahrungsmittel in Deutschland. Kurzfassung einer Studie des BfR vom 15. Juli 2003. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 19.02.2006

(BfR, 2003 g) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2003: Acrylamid in Lebensmitteln - Erhöhtes Risiko für Diabetiker? Stellungnahme des BfR vom 25.07.2003. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BfR, 2004) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2004: Zwei Jahre Acrylamid – Eine Bilanz aus Sicht der Risikobewertung. Stellungnahme des BfR vom 19.03.2004. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 16.02.2006

(BfR, 2005 a) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2005: Jahresbericht 2004. Berlin. In: http://www.bfr.bund.de/de/publikation/jahresberichte-6800.html, zugegriffen am 19.10.2009

(BfR, 2005 b) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2005: Acrylamid in Lebensmitteln – Neue Ergebnisse bei der 64. JECFA-Sitzung in Rom. Information Nr. 012/2005 des BfR vom 15.03.2005. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 19.02.2006

(BfR, 2005 c) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2005: Risikobewertung genotoxischer und kanzerogener Stoffe soll in der EU harmonisiert werden. Stellungnahme Nr. 029 des BfR vom 18.05.2005. In: http://www.bfr.bund.de/cm/208/risikobewertung_genotoxischer_und_kanzerogener_stoffe_soll_in_der_eu_harmonisiert_werden.pdf, zugegriffen am 16.02.2006

(BfR, 2005 d) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2005: Harmonised approach for the risk assessment of compounds which are both genotoxic and carcinogenic. Opinion No. 028/2005 of 18 May 2005 on EFSA's Draft Opinion of 7 April 2005. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BfR, 2006 a) • Bundesinstitut für Risikobewertung: Verbraucher, die viel Zimt verzehren, sind derzeit zu hoch mit Cumarin belastet. Gesundheitliche Bewertung des BfR Nr. 043/2006 vom 16. Juni 2006. In: http://www.bfr.bund.de/de/a-z_index/cumarin-5103.html?index=67&index_id=5103, zugegriffen am 01.12.2016

(BfR, 2006 b) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2006: Programm zur Bestimmung der mittleren Acrylamidaufnahme pro Tag. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 19.05.2008

(BfR, 2006 c) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2006: Acrylamid in Lebensmitteln: Die Verbraucher kennen das Risiko, ändern ihr Verhalten aber kaum. Pressemitteilung Nr. 28/2006, vom 13.10.2006. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 26.01.2007

(BfR, 2006 d) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2006: Acrylamidgehalte ausgewählter Lebensmittel. Information Nr. 048/2006 des BfR vom 31.10.2006. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 09.04.2008

(BfR, 2006 e) • Bundesinstitut für Risikobewertung (Hrsg.), 2006: Was kostet eine Krise? – Fakten, Erfahrungen, Handlungsmöglichkeiten. Tagungsband zur BfR-Status-Konferenz am 05. September 2005 im Bundespresseamt, Berlin

(BfR, 2008 a) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2008: Ausgewählte Fragen und Antworten zu Blei in Kinderspielzeug. Aktualisierte FAQ des BfR vom 13. August 2008. In: http://www.bfr.bund.de/de/a-z_index-/blei-5227.html#fragment-2, zugegriffen am 01.12.2016

(BfR, 2008 b) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2008: Essen soll schmecken - nicht krank machen. Pressedienst 01/2008, 16.01.2008. In: http://www.bfr.bund.de/cd/10668, zugegriffen am 09.10.2008

(BfR, 2010) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2010: Leitfaden für gesundheitliche Bewertungen. Ausgabe 2010. In: http://www.bfr.bund.de/de/risikobewertung_durch_das_bfr-1799.html, zugegriffen am 01.12.2016

(BfR, 2011 a) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2011: EHEC-Ausbruch 2011: Aktualisierte Analyse und abgeleitete Handlungsempfehlungen. Stellungnahme Nr. 049/2011 des BfR vom 23. November 2011. In: http://www.bfr.bund.de/cm/343/ehec-ausbruch-2011-aktualisierte-analyse-und-abgeleitete-handlungsempfehlungen.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(BfR, 2011 b) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2011: Fragen und Antworten zu Dioxinen in Lebensmitteln. FAQ des BfR vom 10. Januar 2011. In: http://www.bfr.bund.de/cd/53704, zugegriffen am 11.01.2011

(BfR, 2011 c) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2011: Acrylamid in Lebensmitteln. Stellungnahme Nr. 043/2011 des BfR vom 29. Juni 2011. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 01.12.2016

(BfR, 2012) • Bundesinstitut für Risikobewertung, 2012: 10 Jahre wissenschaftliche Bewertung von gesundheitlichen Risiken in Lebensmitteln, bei Chemikalien und verbrauchernahen Produkten am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Strategiepapier des BfR vom 30. November 2012. In: http://www.bfr.bund.de/de/strategie_des_bfr-133040.html, zugegriffen am 01.12.2016

(BgVV, 2002 a) • Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, 2002: Zum Vorkommen von Acrylamid in Lebensmitteln. Bericht des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin über das Expertengespräch vom 14. Mai 2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BgVV, 2002 b) • Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, 2002: Einfluss der Ernährung auf die Aufnahme von Acrylamid. Durch Änderungen im Ernährungsverhalten kann der Verbraucher die Acrylamid-Aufnahme deutlich reduzieren. Stellungnahme des BgVV vom 04.06.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BgVV, 2002 c) • Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, 2002: Schweden weisen Acrylamid in Lebensmitteln nach. Pressemitteilung Nr. 10/2002 vom 25.04.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 24.01.2006

(BgVV, 2002 d) • Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, 2002: Expertengespräch zum Vorkommen von Acrylamid in Lebensmitteln. Pressemitteilung Nr. 13/2002 vom 15.05.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 24.03.2006

(BgVV, 2002 e) • Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, 2002: Analytik von Acrylamid in Lebensmitteln. Protokoll einer Sitzung im BgVV vom 02.07.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BgVV, 2002 f) • Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, 2002: Zur gesundheitlichen Bedeutung des Vorkommens von Acrylamid in bestimmten zubereiteten Lebensmitteln. Kommentar zu den Ergebnissen einer internationalen Expertenberatung vom 2. Juli 2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BgVV, 2002 g) • Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, 2002: Höchstmengen für Acrylamid in Lebensmitteln. Stellungnahme des BgVV vom 1. August 2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BgVV, 2002 h) • Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, 2002: Aktionswert: Ein erster Schritt in Richtung einer drastischen Reduzierung von Acrylamid in Lebensmitteln. Pressemitteilung Nr. 19/2002 vom 14.08.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 24.03.2006

(BgVV, 2002 i) • Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, 2002: Acrylamid in Lebensmitteln - ernstes Problem oder überschätzte Gefahr? Ergebnisse einer Informationsveranstaltung des BgVV am 29. August 2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BgVV, 2002 j) • Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, 2002: Acrylamid in Lebensmitteln: Ein ernstzunehmendes gesundheitliches Risiko. Pressemitteilung Nr. 20/2002 vom 30.08.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 24.03.2006

(BgVV, 2002 k) • Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, 2002: Forschung zu Acrylamid in Lebensmitteln in Deutschland: Bundesbehörden und Industrie (Stand September 2002) vom 27.09.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(Biedermann et al., 2002 a) • Biedermann, Maurus/Biedermann-Brem, Sandra/Noti, Anja/Grob, Konrad/Egli, Peter/Mändli, Hugo, 2002: Two GC-MS Methods for the Analysis of Acrylamide in Foodstuffs. In: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Bd. 93, Heft 6, 638-652

(Biedermann et al., 2002 b) • Biedermann, Maurus/Biedermann-Brem, Sandra/Noti, Anja/Grob, Konrad, 2002: Methods for Determining the Potential of Acrylamide Formation and Its Elimination in Raw Materials for Food Preparation, such as Potatoes. In: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Bd. 93, Heft 6, 653-667

(Biedermann et al., 2002 c) • Biedermann, Maurus/Noti, Anja/Biedermann-Brem, Sandra/Mozzetti, Valeria/Grob, Konrad, 2002: Experiments on acrylamide formation and possibilities to decrease the potential of acrylamide formation in potatoes. In: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Bd. 93, Heft 6, 668-687

(Biedermann et al., 2003) • Biedermann, Maurus/Grob, Konrad/Gutsche, Birgit/Weißhaar, Rüdiger, 2003: Heated Foods: The Component Eluted Next to Acrylamide is 2-Pyrrolidione. In: Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Bd. 99, Heft 5, 171-175

(Biedermann et al., 2010) • Biedermann, Maurus/Grundbock, F./Fiselier, Katell/Biedermann-Brem, Sandra/Burgi, C./Grob, Konrad, 2010: Acrylamide monitoring in Switzerland, 2007-2009: results and conclusions. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 27, Heft 10, 1352-1362

(Biedermann/Grob, 2003) • Biedermann, Maurus/Grob, Konrad, 2003: Model studies on acrylamide formation in potato, wheat flour and corn starch; ways to reduce acrylamide contents in bakery ware. In: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Bd. 94, Heft 6, 406-422

(Biedermann-Brem et al., 2003) • Biedermann-Brem, Sandra/Noti, Anja/Grob, Konrad/Imhof, Daniel/Bazzocco, Diego/Pfefferle, Anton, 2003: How much reducing sugar may potatoes contain to avoid excessive acrylamide formation during roasting and baking? In: European Food Research and Technology, Bd. 217, Heft 5, 369-373

(Biernacki/Waldorf, 1981) • Biernacki, Patrick/Waldorf, Dan, 1981: Snowball Sampling. Problems and Techniques of Chain Referral Sampling. In: Sociological Methods and Research, Bd. 10, Heft 2, 141-163

(Bjellaas et al., 2005) • Bjellaas, Thomas/Janák, K./Lundanes, Elsa/Kronberg, L./Becher, Georg, 2005: Determination and quantification of urinary metabolites after dietary exposure to acrylamide. In: Xenobiotica, Bd. 35, Heft 10-11, 1003-1018

(Bjellaas et al., 2007 a) • Bjellaas, Thomas/Stolen, Linn Helene/Haugen, Margaretha/Paulsen, Jan Erik/Alexander, Jan/Lundanes, Elsa/Becher, Georg, 2007: Urinary acrylamide metabolites as biomarkers for short-term dietary exposure to acrylamide. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 45, Heft 6, 1020-1026

(Bjellaas et al., 2007 b) • Bjellaas, Thomas/Olesen, Pelle T./Frandsen, Henrik/Haugen, Margaretha/Stolen, Linn Helene/Paulsen, Jan Erik/Alexander, Jan/Lundanes, Elsa/Becher, Georg, 2007: Comparison of Estimated Dietary Intake of Acrylamide with Hemoglobin Adducts of Acrylamide and Glycidamide. In: Toxicological Sciences, Bd. 98, Heft 1, 110-117

(Bjellaas et al., 2007 c) • Bjellaas, Thomas/Olstorn, Helge B./Becher, Georg/Alexander, Jan/Knutsen, Svein Halvor/Paulsen, Jan Erik, 2007: Urinary Metabolites as Biomarkers of Acrylamide Exposure in Mice Following Dietary Crisp Bread Administration or Subcutaneous Injection. In: Toxicological Sciences, Bd. 100, Heft 2, 374-380

(Blank et al., 2005) • Blank, Imre/Robert, Fabien/Goldmann, Till/Pollien, Philippe/Varga, Natalia/Devaud, Stéphanie/Saucy, Françoise/Hyunh-Ba, T./Stadler, Richard H., 2005: Mechanisms of Acrylamide Formation. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 171-190

(Blank, 2005) • Blank, Imre, 2005: Current Status of Acrylamide Research in Food: Measurement, Safety Assessment, and Formation. In: Annals of the New York Academy of Sciences, Bd. 1043, 30-40

(Blasiak et al., 2004) • Blasiak, Janusz/Gloc, Ewa/Wozniak, Katarzyna/Czechowska, Agnieszka, 2004: Genotoxicity of acrylamide in human lymphocytes. In: Chemico-Biological Interactions, Bd. 149, Heft 2-3, 137-149

(Blatter et al., 2007) • Blatter, Joachim K./Janning, Frank/Wagemann, Claudius (Hrsg.), 2007: Qualitative Politikanalyse. Von Alemann, Ulrich et al.: Grundwissen Politik, Band 44. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften

(Blenkinsop et al., 2002) • Blenkinsop, Robert W./Copp, Leslie J./Yada, Rickey Y./Marangoni, Alejandro G., 2002: Changes in Compositional Parameters of Tubers of Potato (Solanum tuberosum) during Low-Temperature Storage and Their Relationship to Chip Processing Quality. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 50, Heft 16, 4545-4553

(BLL, 2002 a) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2002: Schwedische Untersuchungen zu Acrylamid in Lebensmitteln. Pressemitteilung vom 26.04.2002. In: http://www.bll.de/presse/pressemitteilungen/pm_20020426.html, zugegriffen am 15.04.2008

(BLL, 2002 b) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2002: Acrylamid ist kein Lebensmittelskandal. Pressemitteilung vom 05.06.2002. In: http://www.bll.de/presse/pressemitteilungen/pm_20020605.html, zugegriffen am 15.04.2008

(BLL, 2002 c) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2002: Acrylamid-Forschung auf gutem Wege. Pressemitteilung vom 29.08.2002. In: http://www.bll.de/presse/pressemitteilungen/pm_20020829.html, zugegriffen am 31.05.2006

(BLL, 2002 d) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2002: BLL Stellungnahme zu Acrylamid. Pressemitteilung vom 02.09.2002. In: http://www.bll.de/presse/pressemitteilungen/pm_20020902_1.html, zugegriffen am 31.05.2006

(BLL, 2002 e) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2002: Fortschritte in Sachen Acrylamid. Pressemitteilung vom 03.12.2002. In: http://www.bll.de/print/presse/pressemitteilungen/pm_20021203.html, zugegriffen am 31.05.2006

(BLL, 2003 a) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2003: "Acrylamid"-Sachstandsbericht. In: http://www.bll.de/download/themen/kontaminanten/acrylamid/acrylamid_sachstandsbericht.pdf, zugegriffen am 31.05.2006

(BLL, 2003 b) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2003: Aktuelles in Sachen Acrylamid. In: http://www.bll.de/themen/kontaminanten/acrylamid/, zugegriffen am 19.04.2006

(BLL, 2004) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2004: Erfolge bei der Minimierung von Acrylamid in Lebensmitteln erzielt. Pressemitteilung vom 05.05.2004. In: http://www.bll.de/presse/pressemitteilungen/pm_20040505.html, zugegriffen am 15.04.2008

(BLL, 2005 a) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2005: Erfolge bei der Minimierung von Acrylamid in Lebensmitteln erzielt. Pressemitteilung vom 20.10.2005. In: http://www.bll.de/presse/pressemitteilungen/pm_20051020.html, zugegriffen am 16.04.2008

(BLL, 2005 b) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2005: Fortschritte in Sachen Acrylamid. Pressemitteilung vom 03.12.2005. In: http://www.bll.de/presse/pressemitteilungen/pm_20051203.html, zugegriffen am 16.04.2008

(BLL, 2008 a) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2008: 10 Gründe gegen eine Ampelkennzeichnung. Positionspapier. In: http://www.bll.de/positionspapiere/zehn-gruende-gegen-ampel/, zugegriffen am 01.12.2016

(BLL, 2008 b) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2008: Minimierung von Acrylamid in Lebensmitteln - ein Erfolg industrieller Gemeinschaftsforschung. Pressemitteilung vom 24.09.2008. In: http://www.bll.de/de/presse/pressemitteilungen/_y2008, zugegriffen am 19.10.2008

(BLL, 2009) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2009: Erfolge des Acrylamid-Minimierungskonzeptes bestätigt. Pressemitteilung vom 05.03.2009. In: http://www.bll.de/presse/pressemitteilungen/pm_20090305_acrylamid/, zugegriffen am 24.05.2009

(BLL, 2016 a) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2016: Über 100 Jahre Verbandsgeschichte. In: http://www.bll.de/de/der-bll/historie/vom-nuernberger-bund-zum-bll, zugegriffen am 01.12.2016

(BLL, 2016 b) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2016: Wir über uns. In: http://www.bll.de/de/der-bll/wir-ueber-uns, zugegriffen am 01.12.2016

(BLL, 2016 c) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., 2016: Vorstand. In: http://www.bll.de/de/der-bll/organisation-und-struktur/vorstand, zugegriffen am 01.12.2016

(BLL/FEI, 2005) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V./Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V., 2005: Development of New Technologies to Minimize Acrylamide in Food, AiF-FV 108 ZBG

(BLL/FEI, 2008) • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V./Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V., 2008: Development of New Technologies for heated Potato and Cereal Products with reduced Acrylamide Contents, AiF-FV 209 ZBG

(Blum/Schubert, 2009) • Blum, Sonja/Schubert, Klaus, 2009: Politikfeldanalyse. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften

(BMEL, 2014) • Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2014: Aus der Geschichte des Ministeriums seit 1949. Stand: 17.02.14. In: http://www.bmel.de/DE/Ministerium/_Texte/Geschichteseit1949.html, zugegriffen am 01.12.2016

(BMEL, 2015) • Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2015: Aktuelle Umfrage: Lebensmittelsicherheit ist für Deutsche wichtigster Aspekt des Verbraucherschutzes. Pressemitteilung Nr. 75 vom 13.03.15. In: http://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/2015/075-SC-Weltverbrauchertag.html, zugegriffen am 01.12.2016

(BMELV, 2008) • Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, 2008: Strategien der Lebensmittelsicherheit. Broschüre, Stand: November 2008. In: http://www.bmelv.de/cln_163-/sid_9CC4D494E69BAD92DF84102C82BB810A/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/LebensmittelsicherheitStrategie.html, zugegriffen am 03.11.2009

(BMELV, 2009) • BMELV - Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, 2009: Politik für effektive Verbraucherrechte und überschaubare Märkte. Berlin, Stand: Januar 2009. In: http://www.frehsemeinung.de/pdf/PolitikVerbraucherrechte.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(BMELV, 2013) • Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, 2013: Strategien der Lebensmittelsicherheit. Broschüre, Stand: Februar 2013. In: http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads-/Broschueren/StrategienLebensmittelsicherheit.pdf?__blob=publicationFile, zugegriffen am 06.03.2013

(BMVEL, 2002 a) • Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, 2002: Müller: Experten um Bewertung der schwedischen Informationen zu Acrylamid gebeten. Pressemitteilung Nr. 123 vom 25.02.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BMVEL, 2002 b) • Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, 2002: Acrylamid: Ergebnisse des Expertengespräches vom 14. Mai im BgVV jetzt im Internet. Pressemitteilung Nr. 175 vom 04.06.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BMVEL, 2002 c) • Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, 2002: Künast: Forschungsergebnisse zu Acrylamid bestätigen Minimierungskonzept. Pressemitteilung Nr. 329 vom 02.10.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BMVEL, 2002 d) • Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, 2002: Künast: Minimierungskonzept zu Acrylamid vorgelegt. Informationsveranstaltung im BgVV. Pressemitteilung Nr. 279 vom 04.06.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BMVEL, 2002 e) • Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, 2002: Weitere Informationsmöglichkeiten zu Acrylamid. aid richtet Acrylamid-Forum ein. Pressemitteilung Nr. 337 vom 16.10.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BMVEL, 2002 f) • Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, 2002: Müller: Acrylamid-Minimierungskonzept erfolgreich angelaufen. Weitere Anstrengungen der Industrie erforderlich. Presse-

mitteilung Nr. 365 vom 04.12.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(BMVEL, 2003) • Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, 2003: Pommes Frites-Hersteller einigen sich auf einheitliche Kennzeichnung. Pressemitteilung Nr. 20 vom 25.01.2003. In: http://www.talkingfood.de/presse/presseschau/TITEL-Pommes_Frites-Hersteller_einigen_sich_auf_einheitliche_Kennzeichnung,331.html, zugegriffen am 20.10.2008

(BMVEL, 2004) • Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, 2004: Verbraucherpolitischer Bericht 2004 der Bundesregierung. Dokument: 1510157, Stand: 29.11.2004. In: http://www.food-monitor.de/docs/jahresber/verbraucherpolitischer-bericht/000A4FB29E7311AD8BD66521C0A8D816.0.pdf, zugegriffen am 27.01.2009

(BMZ, 2013) • Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, 2013: DAC-Liste der Entwicklungsländer und -gebiete (gültig für die Berichtsjahre 2011-2013). In: http://www.bmz.de/de/ministerium/zahlen_fakten/index.html, zugegriffen am 20.11.2013

(Bode, 2010) • Bode, Thilo, 2010: Die Essensfälscher: Was uns die Lebensmittelkonzerne auf die Teller lügen. Frankfurt: S. Fischer

(Boettcher et al., 2005) • Boettcher, Melanie Isabell/Schettgen, Thomas/Kütting, Birgitta/Pischetsrieder, Monika/Angerer, Jürgen, 2005: Mercapturic acids of acrylamide and glycidamide as biomarkers of the internal exposure to acrylamide in the general population. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 167-176

(Boettcher et al., 2006 a) • Boettcher, Melanie Isabell/Bolt, Hermann/Drexler, Hans/Angerer, Jürgen, 2006: Excretion of mercapturic acids of acrylamide and glycidamide in human urine after single oral administration of deuterium-labelled acrylamide. In: Archives of Toxicology, Bd. 80, Heft 2, 55-61

(Boettcher et al., 2006 b) • Boettcher, Melanie Isabell/Bolt, Hermann/Angerer, Jürgen, 2006: Acrylamide exposure via the diet: influence of fasting on urinary mercapturic acid metabolite excretion in humans. In: Archives of Toxicology, Bd. 80, Heft 12, 817-819

(Boettcher/Angerer, 2005) • Boettcher, Melanie Isabell/Angerer, Jürgen, 2005: Determination of the major mercapturic acids of acrylamide and glycidamide in human urine by LC–ESI-MS/MS. In: Journal of Chromatography B, Bd. 824, Heft 1-2, 283-294

(Böhm et al., 2009 a) • Böhm, Justus/Albersmeier, Friederike/Spiller, Achim (Hrsg.), 2009: Die Ernährungswirtschaft im Scheinwerferlicht der Öffentlichkeit. Agrarökonomie, Bd. 4, Eul-Verlag. In: www.uni-goettingen.de/de/120135.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Böhm et al., 2009 b) • Böhm, Justus/Schulze, Holger/Kleinschmit, Daniela/Spiller, Achim, 2009: Wer darf Lebensmittelkrisen managen? Einfluss der Medienberichterstattung auf die Wege aus den Gammelfleischskandalen. In: Böhm, Justus/Albersmeier, Friederike/Spiller, Achim (Hrsg.): Die Ernährungswirtschaft im Scheinwerferlicht der Öffentlichkeit. Agrarökonomie, Bd. 4, Eul-Verlag. In: www.uni-goettingen.de/de/120135.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Böhme/Grunow, 1993) • Böhme, Chr./Grunow, W., 1993: Monomere in Kunststoffen mit Lebensmittelkontakt. Datenübersicht zur gesundheitlichen Beurteilung wichtiger Monomere, Max-von-Pettenkofer-Institut des Bundesgesundheitsamtes (Hrsg.): MvP Hefte 2/1993. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 01.12.2016

(Bonacker/Stich, 2006) • Bonacker, Volker/Stich, Tobias, 2006: Was tun NGOs? In: http://www.bpb.de/themen/QW3329,0,0,Was_tun_NGOs.html#art0, zugegriffen am 22.10.2010

(Bonneck, 2008) • Bonneck, Sabine, 2008: Acrylamide Risk Governance in Germany. In: Renn, Ortwin/Walker, Katherine D. (Hrsg.): Global Risk Governance. International Risk Governance Council Bookseries 1, Dordrecht: Springer, 231-274

(Bonß, 2010) • Bonß, Wolfgang, 2010: (Un-)Sicherheit als Problem der Moderne. In: Münkler, Herfried/Bohlender, Matthias/Meurer, Sabine (Hrsg.): Handeln unter Risiko. Bielefeld: transcript, 33-63

(Boon et al., 2005) • Boon, Polly E./de Mul, Anika/van der Voet, Hilko/van Donkersgoed, Gerda/Brette, Marie/van Klaveren, Jacob D., 2005: Calculations of dietary exposure to acrylamide. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis 2005, Bd. 580, Heft 1-2, 143-155

(Borraz et al., 2006) • Borraz, Olivier/Besancon, Julien/Clergeau, Christophe, 2006: Is It Just about Trust? The Partial Reform of French Food Safety Regulation. In: Ansell, Christopher/Vogel, David (Hrsg.): What's the Beef? Cambridge, Massachusetts/London, England: The MIT Press, 125-152

(Böschen et al., 2002) • Böschen, Stefan/Dressel, Kerstin/Schneider, Michael/Viehöver, Willy, 2002: Pro und Kontra der Trennung von Risikobewertung und Risikomanagement – Diskussionsstand in Deutschland und Europa. Gutachten im Rahmen des TAB-Projektes "Strukturen der Organisation und Kommunikation im Bereich der Erforschung übertragbarer spongiformer Enzephalopathien (TSE)". Büro für Technikfolgenabschätzung (Hrsg.): TAB-Diskussionspapier Nr. 10. In: https://www.tab-beim-bundestag.de/de/pdf/publikationen/berichte/TAB-Diskussionspapier-dp010.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(Böschen et al., 2005) • Böschen, Stefan/Dressel, Kerstin/Schneider, Michael/Viehöver, Willy, 2005: Krise als Chance? Zum Wandel von Risikowahrnehmung und Risikobearbeitung im Zuge der BSE-Krise in Deutschland. In: Büro für Technikfolgen-Abschätzung beim Deutschen Bundestag (Hrsg.): Risikoregulierung bei unsicherem Wissen: Diskurse und Lösungsansätze. Diskussionspapier Nr. 11, 21-50. In: http://www.drze.de/DigiBELIT/de/tab/dp/92.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(Bosetti et al., 2002 a) • Bosetti, Cristina/La Vecchia, Carlo/Talamini, Renato/Negri, Eva/Levi, Fabio/Dal Maso, Luigino/Franceschi, Silvia, 2002: Food groups and laryngeal cancer risk: A case-control study from Italy and Switzerland. In: International Journal of Cancer, Bd. 100, Heft 3, 355-360

(Bosetti et al., 2002 b) • Bosetti, Cristina/Talamini, Renato/Levi, Fabio/Negri, Eva/Franceschi, Silvia/Airoldi, L./La Vecchia, Carlo, 2002: Fried foods: a risk factor for laryngeal cancer? In: British Journal of Cancer, Bd. 87, Heft 11, 1230-1233

(Boshof et al., 1997) • Boshof, Egon/Düwell, Kurt/Kloft, Hans, 1997: Grundlagen des Studiums der Geschichte. 5. Auflage, Köln: Böhlau

(Bowyer et al., 2008) • Bowyer, John F./Latendresse, John R./Delongchamp, Robert R./Muskhelishvili, L./Warbritton, Alan R./Thomas, Monzy/Tareke, Eden/McDaniel, L. P./Doerge, Daniel R., 2008: The effects of subchronic acrylamide exposure on gene expression, neurochemistry, hormones, and histopathology in the hypothalamus-pituitary-thyroid axis of male Fischer 344 rats. In: Toxicology and Applied Pharmacology, Bd. 230, Heft 2, 208-215

(Brathen et al., 2005) • Brathen, Erland/Kita, Agnieszka/Knutsen, Svein Halvor/Wicklund, Trude, 2005: Addition of Glycine Reduces the Content of Acrylamide in Cereal and Potato Products. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 53, Heft 8, 3259-3264

(Brathen/Knutsen, 2005) • Brathen, Erland/Knutsen, Svein Halvor, 2005: Effect of temperature and time on the formation of acrylamide in starch-based and cereal model systems, flat breads and bread. In: Food Chemistry, Bd. 92, Heft 4, 693-700

(Braun/Giraud, 2014) • Braun, Dietmar/Giraud, Olivier, 2014: Politikinstrumente im Kontext von Staat, Markt und Governance. In: Schubert, Klaus/Bandelow, Nils C. (Hrsg.): Lehrbuch der Politikfeldanalyse. 3., aktualisierte und überarbeitete Auflage, München: Oldenbourg, 179-208

(Bren, 2003) • Bren, Linda, 2003: Turning Up the Heat on Acrylamide. In: FDA Consumer magazine, Bd. 37, Heft 1. In: http://www.fda.gov/fdac/features/2003/103_food.html, zugegriffen am 18.05.2008

(Brock et al., 2009) • Brock, Ditmar/Junge, Matthias/Diefenbach, Heike/Keller, Reiner/Villányi, Dirk (Hrsg.), 2009: Soziologische Paradigmen nach Talcott Parsons. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften

(Brombach et al., 2006) • Brombach, Christine/Wagner, Ute/Eisinger-Watzl, Marianne/Heyer, Alexandra, 2006: Die Nationale Verzehrsstudie II. Ziel: Aktuelle und belastbare Primärdaten für die Ernährungsberichterstattung des Bundes generieren. In: Ernährungs-Umschau, Bd. 53, Heft 1, 4-9

(Brunton et al., 2007) • Brunton, Nigel P./Gormley, Ronan/Butler, Francis/Cummins, Enda/Danaher, Martin/Minihan, Michelle/O'Keeffe, Michael, 2007: A survey of acrylamide precursors in Irish ware potatoes and acrylamide levels in French fries. In: LWT - Food Science and Technology, Bd. 40, Heft 9, 1601-1609

(Buhlert et al., 2006) • Buhlert, Jürgen/Carle, Reinhold/Majer, Zsuzsa/Spitzner, Dietrich, 2006: Thermal Degradation of Peptides and Formation of Acrylamide. In: Letters in Organic Chemistry, Bd. 3, Heft 5, 356-357

(Bull et al., 2005) • Bull, Peter J./Brooke, Richard K./Cocker, John/Jones, Katharine/Warren, Nicholas, 2005: An Occupational Hygiene Investigation of Exposure to Acrylamide and the Role for Urinary S-Carboxyethyl-Cysteine (CEC) as a Biological Marker. In: Annals of Occupational Hygiene, Bd. 49, Heft 8, 683-690

(Bundestag, 2002 a) • Deutscher Bundestag, 15. Wahlperiode, 2002: Drucksache 15/102: Schriftliche Fragen mit den in der Woche vom 11. November 2002 eingegangenen Antworten der Bundesregierung, 16-18. In: http://dip.bundestag.de/btd/15/001/1500102.pdf, zugegriffen am 09.04.2008

(Bundestag, 2002 b) • Deutscher Bundestag, 15. Wahlperiode, 2002: Plenarprotokoll 15/9, Stenografischer Bericht, 9. Sitzung, Berlin, Mittwoch, den 13. November 2002, 479-495. In: http://dip21.bundestag.de/dip21/btp/15/15009.pdf, zugegriffen am 26.04.2006

(Bundestag, 2002 c) • Deutscher Bundestag, 15. Wahlperiode, 2002: Drucksache 15/101: Kleine Anfrage verschiedener Abgeordneter und der Fraktion der FDP, 13.11.2002. In: http://dip.bundestag.de/btd/15/001/1500101.pdf, zugegriffen am 09.04.2008

(Bundestag, 2002 d) • Deutscher Bundestag, 15. Wahlperiode, 2002: Drucksache 15/168: Antwort der Bundesregierung auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Gudrun Kopp, Hans-Michael Goldmann, Marita Sehn, weiterer Abgeordneter und der Fraktion der FDP – Drucksache 15/101 – Acrylamid in Lebensmitteln, 05.12.2002. In: http://dip.bundestag.de/btd/15/001/1500168.pdf, zugegriffen am 09.04.2008

(Bundestag, 2003 a) • Deutscher Bundestag, 15. Wahlperiode, 2003: Drucksache 15/288 vom 10.01.2003: Schriftliche Fragen mit den in der Zeit vom 23. Dezember 2002 bis 10. Januar 2003 eingegangenen Antworten der Bundesregierung, 34-35. In: http://dip.bundestag.de/btd/15/002/1500288.pdf, zugegriffen am 09.04.2008

(Bundestag, 2003 b) • Deutscher Bundestag, 15. Wahlperiode, 2003: Drucksache 15/414 vom 07.02.2003: Schriftliche Fragen mit den in der Woche vom 3. Februar 2003 eingegangenen Antworten der Bundesregierung, 32. In: http://dip.bundestag.de/btd/15/004/1500414.pdf, zugegriffen am 09.04.2008

(Bundestag, 2003 c) • Deutscher Bundestag, 15. Wahlperiode, 2003: Drucksache 15/856 vom 11.04.2003: Schriftliche Fragen mit den in der Woche vom 7. April 2003 eingegangenen Antworten der Bundesregierung. In: http://dip.bundestag.de/btd/15/008/1500856.pdf, zugegriffen am 09.04.2008

(Burch et al., 2008) • Burch, Rachel S./Trzesicka, Agnieszka/Clarke, Matthew/Elmore, J. Stephen/Briddon, Adrian/Matthews, Wendy/Webber, Nina, 2008: The effects of low-temperature potato storage and washing and soaking pre-treatments on the acrylamide content of French fries. In: Journal of the Science of Food and Agriculture, Bd. 88, Heft 6, 989-995

(Burch, 2007) • Burch, Rachel S., 2007: Examination of the effect of domestic cooking on acrylamide levels in food. Final Report for Food Standards Agency, Project number C03037, 2007. In: http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2007/jul/acrylamidedomestic, zugegriffen am 16.03.2008

(Burdock/Carabin, 2004) • Burdock, George A./Carabin, Ioana G., 2004: Generally recognized as safe (GRAS): history and description. In: Toxicology Letters, Bd. 150, Heft 1, 3-18

(Busk, 2010) • Busk, Leif, 2010: Acrylamide – A case study on risk analysis. In: Food Control, Bd. 21, 1677-1682

(Busse, 2001) • Busse, Dietrich, 2001: Öffentliche Sprache und öffentlicher Diskurs. In: Diekmannshenke, Hajo/ Meißner, Iris (Hrsg.): Politische Kommunikation im historischen Wandel. Stauffenburg-Linguistik, Band 19, Tübingen: Stauffenburg Verlag, 31-55

(BVE, 2016 a) • Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V., 2016: Aufgaben. In: http://www.bve-online.de/die-bve/aufgaben, zugegriffen am 01.12.2016

(BVE, 2016 b) • Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V., 2016: Mitglieder. In: http://www.bve-online.de/mitglieder/mitglieder-der-bve, zugegriffen am 01.12.2016

(BVKJ, 2010) • Berufsverband der Kinder- und Jugendärzte e. V., 2010: Rot, Gelb, Grün – Eltern wünschen sich die Ampelkennzeichnung für Lebensmittel. Pressemeldung vom 15.03.2010. In: http://www.kinderaerzte-im-netz.de/news-archiv/meldung/article/rot-gelb-gruen-eltern-wuenschen-sich-die-ampelkennzeichnung-fuer-lebensmittel/, zugegriffen am 01.12.2016

(BVKJ/ECPC, 2010) • Berufsverband der Kinder- und Jugendärzte e. V./European Confederation of Primary Care Pediatricians, 2010: Labelling of foods in the member states of the European Union. Brief an die Abgeordneten des EU-Parlaments vom 11.03.2010. In: https://www.foodwatch.org/uploads/media/Kinderaerzte_an_MEPs.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(BVL, 2003) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2003: Signalwerte, 3. Berechnung, gültig ab: 26.11.2003, Datenbasis: 15.01.2003 bis 31.08.2003. In: http://www.bvl.bund.de/cln_027/DE/01__Lebensmittel/03__UnerwStoffeUndOrganismen/04__Acrylamid/Functions/6te__SW__Berechnung/Details__Signalwerte__aller__Berrechnungen,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/Details_Signalwerte_aller_Berrechnungen.pdf, zugegriffen am 20.05.2008

(BVL, 2004 a) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2004: Ergebnisse von Foodwatch bestätigen Acrylamid Minimierungskonzept. Pressemitteilung vom 28.06.2004. In: http://www.bvl.bund.de-/cln_007/nn_491652/DE/08__PresseInfothek/01__Presse__und__Hintergrundinformationen-/01__PI__und__HGI/Rueckstaende/2004/Erg__von__Foodwatch__bestaetigen__Acrylamid__Minimierungskonzept.html, zugegriffen am 28.03.2006

(BVL, 2004 b) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2004: Deutlich weniger Acrylamid in Lebensmitteln. Aktuelle Acrylamid-Messungen belegen Erfolg des Minimierungskonzeptes. Pressemitteilung vom 17.11.2004. In: http://www.bvl.bund.de/cln_027/nn_491652/DE/08__PresseInfothek-/01__Presse__und__Hintergrundinformationen/01__PI__und__HGI/Rueckstaende/2004-/Deutlich__weniger__Acrylamid__in__Lebensmitteln.html, zugegriffen am 29.01.2009

(BVL, 2004 c) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2004: Durchschnittlicher Acrylamid-Gehalt in Weihnachtsgebäck gesunken. Umfangreiche Acrylamid-Messungen belegen Erfolg des Minimierungskonzepts. Pressemitteilung vom 30.11.2004. In: http://www.bvl.bund.de/nn_491658/DE-/08__PresseInfothek/01__InfosFuerPresse/01__PI__und__HGI/Rueckstaende/2004-/Acrylamid__Gehalt__in__Weihnachtsgebaeck__gesundken.html, zugegriffen am 29.09.2008

(BVL, 2005 a) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2005: Minimierungskonzept zur Senkung der Acrylamidgehalte in Lebensmitteln. Stand: 28.11.2005. In: http://www.bvl.bund.de/cln_007-/nn_493378/DE/01__Lebensmittel/03__UnerwStoffeUndOrganismen/04__Acrylamid/00__Minimierungskonzept/minimierungskonzept__node.html__nnn=true, zugegriffen am 30.03.2008

(BVL, 2005 b) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2005: Lebensmittel-Monitoring 2004 - Ergebnisse des bundesweiten Lebensmittel-Monitorings. In: http://www.bvl.bund.de/DE/08_PresseInfothek-/04_Publikationen/03_Berichte/infothek_berichte_node.html#doc1401838bodyText1, zugegriffen am 19.10.2009

(BVL, 2005 c) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2005: Acrylamidgehalte in Lebensmitteln sinken nur geringfügig. Pressemitteilung vom 21.10.2005. In: http://www.bvl.bund.de/cln_007-/nn_494188/DE/08__PresseInfothek/01__Presse__und__Hintergrundinformationen/01__PI__und__HGI-/Rueckstaende/2005/Acrylamid__2005.html, zugegriffen am 28.03.2006

(BVL, 2007 a) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2007: Acrylamidbelastung sinkt bei Kaffee und Kaffeeersatz deutlich. Pressemitteilung vom 11.01.2007. In: http://www.bvl.bund.de/cln_007-/nn_491658/DE/08__PresseInfothek/01__InfosFuerPresse/01__PI__und__HGI/Rueckstaende-/Acrylamid__2006.html, zugegriffen am 11.01.2007

(BVL, 2007 b) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2007: Lebensmittel-Monitoring 2005. In: http://www.bvl.bund.de/cln_027/nn_491652/DE/01__Lebensmittel/01__Sicherheit__Kontrollen-/03__Monitoring/Monitoring__node.html__nnn=true, zugegriffen am 29.09.2008

(BVL, 2008 a) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2008: Ergebnisse der 7. Berechung der Acrylamid-Signalwerte - Hintergrundinformation, Erscheinungsdatum: 23.01.2008. In: http://www.bvl.bund.de/cln_007/nn_493378/DE/08__PresseInfothek/01__InfosFuerPresse-/01__PI__und__HGI/Rueckstaende/Acrylamid__2007.html, zugegriffen am 30.03.2008

(BVL, 2008 b) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2008: Signalwert-Beibehaltung mit Einführung des Beobachtungswertes. Änderungsdatum: 23.01.2008. In: http://www.bvl.bund.de/cln_027-/nn_494194/DE/01__Lebensmittel/03__UnerwStoffeUndOrganismen/04__Acrylamid/Functions-

/7te__SW__Berechnung/Signalwertbeibehaltung__Bweinfuehrung__7SWBerechnung.html__nnn=true, zugegriffen am 20.05.2008

(BVL, 2008 c) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2008: Übersicht über die Signalwerte von der 1. bis zur 7. Berechnung. In: http://www.bvl.bund.de/cln_007/nn_491398/DE/01__Lebensmittel-/03__UnerwStoffeUndOrganismen/04__Acrylamid/acrylamid__node.html__nnn=true, zugegriffen am 04.07.2008

(BVL, 2008 d) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2008: Details der Signalwerte, 7. Berechnung, gültig ab 23.01.2008. In: http://www.bvl.bund.de/cln_007/nn_493378/DE/01__Lebensmittel-/03__UnerwStoffeUndOrganismen/04__Acrylamid/Functions/7te__SW__Berechnung-/Details__Signalwerte__7Berechnung,templateId=raw,property=publicationFile.pdf-/Details_Signalwerte_7Berechnung.pdf, zugegriffen am 30.03.2008

(BVL, 2008 e) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2008: Minimierungskonzept für Acrylamid des BVL zeigt Erfolge. In: http://www.bvl.bund.de/cln_007/nn_493378/DE/08__PresseInfothek-/01__Presse__und__Hintergrundinformationen/01__PI__und__HGI/Rueckstaende/2008/Acrylamid2008.html, zugegriffen am 05.12.2008

(BVL, 2009 a) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2009: Bilanz: Acrylamidgehalte konnten binnen sechs Jahren gesenkt werden. Pressemitteilung vom 05.03.2009. In: http://www.bvl.bund.de-/cln_007/nn_495478/DE/08__PresseInfothek/01__Presse__und__Hintergrundinformationen/01__PI__und__HGI/Rueckstaende/2009/pi__senkung__der__acrylamidgehalte.html__nnn=true, zugegriffen am 06.03.2009

(BVL, 2009 b) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2009: Hintergrundinformation: Erfolgreiche Bilanz nach sechs Jahren Acrylamid-Minimierungskonzept. In: http://www.bvl.bund.de/cln_007-/nn_491658/DE/08__PresseInfothek/01__Presse__und__Hintergrundinformationen/01__PI__und__HGI-/Rueckstaende/2009/hi__erfolgreiche__bilanz__acrylamidminimierungskonzept.html, zugegriffen am 06.03.2009

(BVL, 2010) • Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2010: Acrylamidbelastung einzelner Warengruppen verläuft unterschiedlich. BVL stellt 8. Acrylamid Signalwertberechnung vor. Pressemitteilung vom 18.11.2010. In: http://www.bvl.bund.de/DE/08_PresseInfothek/01_FuerJournalisten-/01_Presse_und_Hintergrundinformationen/01_Lebensmittel/2010-/2010_11_18_pi_acrylamid.html?nn=1401276, zugegriffen am 01.12.2016

(Byrne, 2000) • Byrne, David, 2000: Food Safety: Continuous Transatlantic Dialogue Is Essential. In: European Affairs, Bd. 1, Heft 2

(Byrne, 2012) • Byrne, David, 2012: Speech given at the 10th Anniversary of the European Food Safety Authority. Parma, Italy, 16.11.2012 (zitiert nach Löfstedt, 2014)

(CAC, 1995) • Codex Alimentarius Commission, 1995: Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed. Codex Stan 193-1995. In: http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/, zugegriffen am 01.12.2016

(CAC, 2007) • Codex Alimentarius Commission, 2007: Proposed Draft Code of Practice for the Reduction of Acrylamide in Food (N06-2006)

(CAC, 2008) • Codex Alimentarius Commission, 2008: Request for Comments on the Draft Code of Practice for the Reduction of Acrylamide in Food (N06-2006). CL 2008/24-CF. In: ftp://ftp.fao.org/codex/circular_letters/cxcl2008/cl08_24e.pdf, zugegriffen am 27.08.2009

(Calbiani et al., 2004) • Calbiani, Francesca/Careri, Maria/Elviri, Lisa/Mangia, Alessandro/Zagnon, Ingrid, 2004: Development and Single-Laboratory Validation of a Reversed-Phase Liquid Chromatography-Electrospray-Tandem Mass Spectrometry Method for Identification and Determination of Acrylamide in Foods. In: Journal of AOAC International, Bd. 87, Heft 1, 107-115

(Calprop65.com, 2002) • Calprop65.com, 2002: Prop 65 Acrylamide Litigation, letztes Update: 15.09.2002. In: http://www.calprop65.com/acrylamide.html, zugegriffen am 10.05.2006

(Cao et al., 2008) • Cao, Jun/Liu, Yong/Jia, Li/Jiang, LI-Ping/Geng, Cheng-Yan/Yao, Xiao-Feng/Kong, Ying/Jiang, Bao-Na/Zhong, Lai-Fu, 2008: Curcumin Attenuates Acrylamide-Induced Cytotoxicity and Genotoxicity in

HepG2 Cells by ROS Scavenging. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 24, 12059-12063

(CAOBISCO, 2006) • Association of the Chocolate, Biscuits and Confectionery Industries of the EU, 2006: Review of Acrylamide Mitigation in Biscuits, Crackers and Crispbread. Ref: 725.4-639e, 10.05.2006. In: http://www.caobisco.com/doc_uploads/7254639e.pdf, zugegriffen am 06.10.2008

(Carere, 2006) • Carere, Angelo, 2006: Genotoxicity and carcinogenicity of acrylamide: a critical review. In: Annali dell'Istituto Superiore di Sanità, Bd. 42, Heft 2, 144-155

(Casella et al., 2006) • Casella, Innocenzo G./Pierri, Marianna/Contursi, Michela, 2006: Determination of acrylamide and acrylic acid by isocratic liquid chromatography with pulsed electrochemical detection. In: Journal of Chromatography A, Bd. 1107, Heft 1-2, 198-203

(Castle, 2006) • Castle, Laurence, 2006: Analysis for acrylamide in foods. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 117-131

(Castle/Eriksson, 2005) • Castle, Laurence/Eriksson, Sune, 2005: Analytical Methods Used to Measure Acrylamide Concentrations in Foods. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 274-284

(CCCF, 2008) • Codex Committee on Contaminants in Foods, 2008: Proposed Draft Code of Practice for the Reduction of Acrylamide in Food (N06-2006). In: ftp://ftp.fao.org/codex/cccf2/cf02_08e.pdf, zugegriffen am 18.05.2008

(CCFAC, 2003) • Codex Committee on Food Additives and Contaminants, 2003: Discussion Paper on Acrylamide, Thirty-sixth Session Rotterdam, The Netherlands, 22 – 26 March 2004. In: ftp://ftp.fao.org/codex/ccfac36/fa36_34e.pdf, zugegriffen am 06.06.2008

(CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002 a) • CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002: Carstensen/Heinen: Bundesregierung handelt bei Acrylamid fahrlässig langsam. Pressemitteilung vom 08.11.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/395304/, zugegriffen am 06.03.2009

(CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002 b) • CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002: Carstensen/Heinen: Acrylamid-Problematik EU-weit lösen. Pressemitteilung vom 13.11.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/396722/, zugegriffen am 06.03.2009

(CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002 c) • CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002: Heinen fordert stringenteres Vorgehen von Künast bei Acrylamid. Pressemitteilung vom 27.11.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/400596/, zugegriffen am 06.03.2009

(CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002 d) • CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002: Heinen: Acrylamid - endlich geht es voran. Pressemitteilung vom 04.12.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/402755/, zugegriffen am 06.03.2009

(CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002 e) • CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2002: Carstensen/Heinen: Bundesregierung missbraucht Acrylamid-Problem zu populistischen Zwecken. Pressemitteilung vom 11.12.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/404684/, zugegriffen am 06.03.2009

(CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2003 a) • CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2003: Carstensen/Heinen: Acrylamid - mehr Forschung statt nur Handlungsanweisungen notwendig. Pressemitteilung vom 27.01.2003. In: http://www.presseportal.de/meldung/415510/, zugegriffen am 06.03.2009

(CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2003 b) • CDU/CSU-Bundestagsfraktion, 2003: Hasselfeldt/Heinen: Wir erwarten Impulse und ein geschlossenes Konzept zum Weltverbrauchertag. Pressemitteilung vom 13.03.2003. In: http://www.presseportal.de/meldung/428937/, zugegriffen am 08.03.2009

(CDU-Fraktion Saarland, 2002 a) • CDU-Fraktion im Landtag des Saarlandes, 2002: Aufklärungskampagne zu Acrylamid-Gefahren. Pressemitteilung vom 07.11.2002. In: http://www.cdu-fraktion-saar.de/content/messages/28184.htm, zugegriffen am 26.05.2009

(CDU-Fraktion Saarland, 2002 b) • CDU-Fraktion im Landtag des Saarlandes, 2002: Künast lehnt Acrylamid-Grenzwerte ab. Pressemitteilung vom 15.11.2002. In: http://www.cdu-fraktion-saar.de/content/messages/28166.htm, zugegriffen am 26.05.2009

(CEO, 2010) • Corporate Europe Observatory, 2010: A red light for consumer information. In: http://www.corporateeurope.org/lobbycracy/content/2010/06/red-light-consumer-information, zugegriffen am 01.12.2016

(CERT, 2002) • Council for Education and Research on Toxics, 2002: Notice of Proposition 65, California Health & Safety Code Section 25249.6, Violations: Exposure of Consumers to Carcinogenic Substances without first giving Warnings (Re McDonald's Corporation). AG Number: 2002-00163, 01.05.2002. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(CFA, 2003) • Consumer Federation of America, 2003: Health, Safety & Today's Consumer: Are We Gaining Ground? Preliminary Agenda of 26th Annual National Food Policy Conference, May 8 & 9, National Press Club, Washington, DC. In: http://www.consumerfed.org/pdfs/nfpc261.pdf, zugegriffen am 09.04.2008

(CFA, 2015) • Consumer Federation of America, 2015: Overview. In: http://consumerfed.org/overview/, zugegriffen am 01.12.2016

(Channell et al., 2008) • Channell, Guy A./Wulfert, Florian/Taylor, Andrew J., 2008: Identification and Monitoring of Intermediates and Products in the Acrylamide Pathway Using Online Analysis. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6097-6104

(Chatzizacharias et al., 2008) • Chatzizacharias, Nikolaos A./Kouraklis, Gregory P./Theocharis, Stamatios E., 2008: Disruption of FAK signaling: A side mechanism in cytotoxicity. In: Toxicology, Bd. 245, Heft 1-2, 1-10

(Chen, 2009) • Chen, Shumei, 2009: Sham or shame: Rethinking the China's milk powder scandal from a legal perspective. In: Journal of Risk Research, Bd. 12, Heft 6, 725-747

(Chevolleau et al., 2007) • Chevolleau, Sylvie/Jacques, Carine/Canlet, Cécile/Tulliez, Jacques/Debrauwer, Laurent, 2007: Analysis of hemoglobin adducts of acrylamide and glycidamide by liquid chromatography-electrospray ionization tandem mass spectrometry, as exposure biomarkers in French population. In: Journal of Chromatography A, Bd. 1167, Heft 2, 125-134

(Chico Galdo et al., 2006) • Chico Galdo, Vanessa/Massart, Claude/Jin, Ling/Vanvooren, V./Caillet-Fauquet, P./ Andry, G./Lothaire, P./Dequanter, D./Friedman, Marvin A./Van Sande, J., 2006: Acrylamide, an in vivo thyroid carcinogenic agent, induces DANN damage in rat thyroid cell lines and primary cultures. In: Molecular and Cellular Endocrinology, Bd. 257-258, 6-14

(Chuda et al., 2003) • Chuda, Yoshihiro/Ono, Hiroshi/Yada, Hiroshi/Ohara-Takada, Akiko/Matsuura-Endo, Chie/Mori, Motoyuki, 2003: Effects of Physiological Changes in Potato Tubers (Solanum tuberosum L.) after Low Temperature Storage on the Level of Acrylamide Formed in Potato Chips. In: Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, Bd. 67, Heft 5, 1188-1190

(Chwallek, 2002 a) • Chwallek, Andreas, 2002: Aufregung über Acrylamid. In: Lebensmittel Zeitung, 07.06.2002, 18

(Chwallek, 2002 b) • Chwallek, Andreas, 2002: Snack-Anbieter starten Offensive; Hektische Betriebsamkeit in der Branche nach Berichten über Acrylamid in Kartoffelchips. In: Lebensmittel Zeitung, 30.08.2002, 14

(Chwallek, 2004 a) • Chwallek, Andreas, 2004: Chipsbranche übersteht Durststrecke; Marktführer Intersnack kann nach Acrylamid-Krise Scharte weitgehend auswetzen - Gesamtmarkt mit Plus. In: Lebensmittel Zeitung, 16.07.2004, 12

(Chwallek, 2004 b) • Chwallek, Andreas, 2004: McCain findet zurück zum Wachstumskurs; Einbrüche durch die Acrylamid-Krise weitgehend verdaut - Trotz höherer Preise aufgelaufenes Mengenplus. In: Lebensmittel Zeitung, 16.07.2004, 17

(CI, 2000) • Consumers International, 2000: Codex Alimentarius for consumers. In: http://www.consumersinternational.org/news-and-media/resource-zone-/codex-alimentarius--a-set-of-three-resource-manuals/, zugegriffen am 01.12.2016

(CI, o. J.) • Consumers International, o. J.: About us. In: http://www.consumersinternational.org/who-we-are-/about-us/, zugegriffen am 01.12.2016

(CIAA, 2004) • Confédération des Industries agro-alimentaires de l'UE, 2004: Acrylamide Status Report December 2004. In: http://www.ciaa.be/documents/positions/Acrylamide-Status-Report-December-2004.pdf, zugegriffen am 11.05.2009

(CIAA, 2005) • Confédération des Industries agro-alimentaires de l'UE, 2005: The CIAA Acrylamide "Toolbox". Brüssel. In: http://www.ciaa.be/documents/positions/The%20CIAA%20Acrylamide%20Toolbox.pdf, zugegriffen am 17.03.2006

(CIAA, 2006) • Confédération des Industries agro-alimentaires de l'UE, 2006: The CIAA Acrylamide "Toolbox". Brüssel. In: http://www.ciaa.be/documents/brochures/CIAA_acrylamide_toolbox_oct2006.pdf, zugegriffen am 17.06.2009

(CIAA, 2007) • Confédération des Industries agro-alimentaires de l'UE, 2007: The CIAA Acrylamide "Toolbox". Brüssel. In: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/ciaa_acrylamide_toolbox.pdf, zugegriffen am 22.10.2014

(CIAA, 2009 a) • Confédération des Industries agro-alimentaires de l'UE, 2009: CIAA updates Acrylamide Toolbox. Pressemitteilung vom 17.02.2009. In: http://www.ciaa.be/asp/documents/detailed_doc.asp?doc_id=861, zugegriffen am 24.02.2009

(CIAA, 2009 b) • Confédération des Industries agro-alimentaires de l'UE, 2009: The CIAA Acrylamide "Toolbox". Brüssel. In: http://www.ciaa.be/asp/documents/brochures_form.asp?doc_id=65, zugegriffen am 24.02.2009

(CIAA, 2010) • Confédération des Industries agro-alimentaires de l'UE, 2010: Manufacturers welcome positive vote to empower consumers to make more informed food choices. Pressemeldung vom 16.06.2010. In: http://www.fooddrinkeurope.eu/news/press-release/manufacturers-welcome-positive-vote-to-empower-consumers-to-make-more-infor/, am 01.12.2016

(Claeys et al., 2005 a) • Claeys, Wendie L./De Vleeschouwer, Kristel/Hendrickx, Marc E., 2005: Quantifying the formation of carcinogens during food processing: acrylamide. In: Trends in Food Science & Technology, Bd. 16, Heft 5, 181-193

(Claeys et al., 2005 b) • Claeys, Wendie L./De Vleeschouwer, Kristel/Hendrickx, Marc E., 2005: Kinetics of Acrylamide Formation and Elimination during Heating of an Asparagine-Sugar Model System. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 53, Heft 26, 9999-10005

(Claeys et al., 2005 c) • Claeys, Wendie L./De Vleeschouwer, Kristel/Hendrickx, Marc E., 2005: Effect of Amino Acids on Acrylamide Formation and Elimination Kinetics. In: Biotechnology Progress, Bd. 21, Heft 5, 1525-1530

(Clarke et al., 2002) • Clarke, D. B./Kelly, Janet/Wilson, Lesley, 2002: Assessment of Performance of Laboratories in Determining Acrylamide in Crispbread. In: Journal of AOAC International, Bd. 85, Heft 6, 1370-1373

(Claus et al., 2005) • Claus, Achim/Weisz, Georg M./Kammerer, Dietmar R./Carle, Reinhold/Schieber, Andreas, 2005: A method for the determination of acrylamide in bakery products using ion trap LC-ESI-MS/MS. In: Molecular Nutrition & Food Research, Bd. 49, Heft 10, 918-925

(Claus et al., 2006 a) • Claus, Achim/Weisz, Georg M./Schieber, Andreas/Carle, Reinhold, 2006: Pyrolytic acrylamide formation from purified wheat gluten and gluten-supplemented wheat bread rolls. In: Molecular Nutrition & Food Research, Bd. 50, Heft 1, 87-93

(Claus et al., 2006 b) • Claus, Achim/Schreiter, Pat/Weber, Albrecht/Graeff, Simone/Herrmann, Wilfried/Claupein, Wilhelm/Schieber, Andreas/Carle, Reinhold, 2006: Influence of Agronomic Factors and Extraction Rate on the Acrylamide Contents in Yeast-Leavened Breads. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 23, 8968-8976

(Claus et al., 2008 a) • Claus, Achim/Mongili, Melanie/Weisz, Georg M./Schieber, Andreas/Carle, Reinhold, 2008: Impact of formulation and technological factors on the acrylamide content of wheat bread and bread rolls. In: Journal of Cereal Science, Bd. 47, Heft 3, 546-554

(Claus et al., 2008 b) • Claus, Achim/Carle, Reinhold/Schieber, Andreas, 2008: Acrylamide in cereal products: A review. In: Journal of Cereal Science, Bd. 47, Heft 2, 118-133

(Clement et al., 2007) • Clement, Flurina C./Dip, Ramiro/Naegeli, Hanspeter, 2007: Expression profile of human cells in culture exposed to glycidamide, a reactive metabolite of the heat-induced food carcinogen acrylamide. In: Toxicology, Bd. 240, Heft 1-2, 111-124

(CMA, 2002) • Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft, 2002: Wie kann beim Backen von Weihnachtsplätzchen Acrylamid vermindert werden? Pressemitteilung vom 16.12.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/405692/, zugegriffen am 06.03.2009

(Cochran/Malone, 2010) • Cochran, Charles L./Malone, Eloise F., 2010: Public Policy. Perspectives and Choices. Fourth Edition, Colorado: Lynne Rienner Publishers

(Coghlan, 2006) • Coghlan, Andy, 2006: The food scare the world forgot. In: New Scientist, 22 April 2006, 8-10

(Cogliano et al., 2008) • Cogliano, Vincent/Baan, Robert/Straif, Kurt/Grosse, Yann/Secretan, Béatrice/El Ghissassi, Fatiha/Bouvard, Véronique/Benbrahim-Tallaa, Lamia/Guha, Neela, 2008: Future priorities for IARC Monographs. In: The Lancet Oncology, Bd. 9, Heft 8, 708

(Collins et al., 1989) • Collins, James J./Swaen, Gerard M. H./Marsh, Gary M./Utidjian, Michael D./Caporossi, Joseph C./Lucas, Lorraine J., 1989: Mortality Patterns among Workers Exposed to Acrylamide, Journal of Occupational Medicine, Bd. 31, Heft 7, 614-617

(Cook et al., 2005) • Cook, David J./Channell, Guy A./Taylor, Andrew J., 2005: On Line Monitoring of Acrylamide Formation. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 303-316

(Cook/Taylor, 2005) • Cook, David J./Taylor, Andrew J., 2005: On-Line MS/MS Monitoring of Acrylamide Generation in Potato- and Cereal-Based Systems. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 53, Heft 23, 8926-8933

(Corradini/Peleg, 2006) • Corradini, Maria G./Peleg, Micha, 2006: Linear and Non-Linear Kinetics in the Synthesis and Degradation of Acrylamide in Foods and Model Systems. In: Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Bd. 46, Heft 6, 489-517

(Corrigan, 2005) • Corrigan, Patrick J., 2005: Method for Reducing Acrylamide in Foods, Food having reduced Levels of Acrylamide, and Article of Commerce. Pub. No.: WO/2005/034649, Publication Date: 21.04.2005. In: http://www.wipo.int/pctdb/en/wo.jsp?IA=US2004033456&DISPLAY=DESC, zugegriffen am 07.10.2008

(Croft et al., 2004) • Croft, M./Tong, P./Fuentes, D./Hambridge, T., 2004: Australian survey of acrylamide in carbohydrate-based foods. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 21, Heft 8, 721-736

(CSPI, 2002 a) • Center for Science in the Public Interest, 2002: Known Carcinogen Discovered In Fried, Baked Foods. Pressemitteilung vom 24.02.2002. In: http://www.cspinet.org/foodsafety/acrylamide.html, zugegriffen am 19.06.2008

(CSPI, 2002 b) • Center for Science in the Public Interest, 2002: New Tests Confirm Acrylamide in American Foods. Pressemitteilung vom 25.06.2002. In: http://www.cspinet.org/foodsafety/acrylamide.html, zugegriffen am 19.06.2008

(CSPI, 2002 c) • Center for Science in the Public Interest, 2002: Letter Urging FDA to Test a Wide Range of Products For Levels of Acrylamide. Brief vom 25.06.2002. In: http://www.cspinet.org/foodsafety/acrylamide.html, zugegriffen am 19.06.2008

(CSPI, 2002 d) • Center for Science in the Public Interest, 2002: WHO Says Acrylamide In Food A “Serious Problem”. Pressemitteilung vom 27.06.2002. In: http://www.cspinet.org/foodsafety/acrylamide.html, zugegriffen am 19.06.2008

(CSPI, 2003 a) • Center for Science in the Public Interest, 2003: CSPI on Harvard Acrylamide Study. Pressemitteilung vom 28.01.2003. In: http://www.cspinet.org/foodsafety/acrylamide.html, zugegriffen am 19.06.2008

(CSPI, 2003 b) • Center for Science in the Public Interest, 2003: Letter Urging FDA to Set Interim Acceptable Levels for Acrylamide in Foods. Brief vom 04.06.2003. In: http://www.cspinet.org/foodsafety/acrylamide.html, zugegriffen am 19.06.2008

(CSPI, 2003 c) • Center for Science in the Public Interest, 2003: FDA Urged to Limit Acrylamide in Food. Pressemitteilung vom 04.06.2003. In: http://www.cspinet.org/foodsafety/acrylamide.html, zugegriffen am 19.06.2008

(CSPI, 2003 d) • Center for Science in the Public Interest, 2003: Re: Docket No. 95N-0309: Current Good Manufacturing Practice, Quality Control Procedures, Quality Factors, Notification Requirements, and Records and Re-

ports for the Production of Infant Formula. Brief vom 26.06.2003. In: http://www.cspinet.org/foodsafety/acrylamide.html, zugegriffen am 19.06.2008

(CSPI, 2003 e) • Center for Science in the Public Interest, 2003: FDA Pressuring Calif. Health Agency on Acrylamide. Pressemitteilung vom 18.09.2003. In: http://www.cspinet.org/foodsafety/acrylamide.html, zugegriffen am 19.06.2008

(CSPI, 2007) • Center for Science in the Public Interest, 2007: Acrylamide Review Board. Brief vom 13.08.2007. In: http://www.cspinet.org/integrity/watch/200708131.html, zugegriffen am 19.01.2009

(CSPI, o. J.) • Center for Science in the Public Interest, o. J.: Mission. In: https://cspinet.org/about/mission, zugegriffen am 01.12.2016

(Cui et al., 2005) • Cui, Shengyun/Kim, Seung-Jin/Jo, Sung-Chan/Lee, Yong-Moon/Lee, Yong-Ill, 2005: A Study of in vitro Scavenging Reactions of Acrylamide with Glutathione Using Electrospray Ionization Tandem Mass Spectrometry. In: Bulletin of the Korean Chemical Society, Bd. 26, Heft 8, 1235-1240

(Culliton, 1973) • Culliton, Barbara J., 1973: Delaney Clause: Defended against an Uncertain Threat of Change. In: Science, Bd. 179, Heft 4074, 666-668

(Cummins et al., 2006) • Cummins, Enda/Butler, Francis/Brunton, Nigel P./Gormley, Ronan, 2006: Factors affecting acrylamide formation in processed potato products – A simulation approach, IUFoST 2006, DOI: 10.1051/IUFoST:20060719

(Cummins et al., 2008) • Cummins, Enda/Butler, Francis/Gormley, Ronan/Brunton, Nigel P., 2008: A methodology for evaluating the formation and human exposure to acrylamide through fried potato crisps. In: LWT - Food Science and Technology, Bd. 41, Heft 5, 854-867

(Cummins, 2002) • Cummins, Joe, 2002: Acrylamide In Cooked Foods: The Glyphosate Connection. ISIS Report, 01.08.2002. In: http://www.i-sis.org.uk/acrylamide.php, zugegriffen am 29.08.2009

(CVUA Münster, 2004) • Chemisches Landes- und Staatliches Veterinäruntersuchungsamt Münster, 2004: Jahresbericht 2003. Münster. In: http://www.cvua-mel.de/service/jahresberichte-cvua.html, zugegriffen am 22.03.2011

(CVUA Münster, 2005) • Chemisches Landes- und Staatliches Veterinäruntersuchungsamt Münster, 2005: Jahresbericht 2004. Münster. In: http://www.cvua-mel.de/service/jahresberichte-cvua.html, zugegriffen am 22.03.2011

(CVUA Münster, 2006) • Chemisches Landes- und Staatliches Veterinäruntersuchungsamt Münster, 2006: Jahresbericht 2005. Münster. In: http://www.cvua-mel.de/service/jahresberichte-cvua.html, zugegriffen am 22.03.2011

(CVUA Münster, 2009) • Chemisches Landes- und Staatliches Veterinäruntersuchungsamt Münster, 2009: Jahresbericht 2008. Münster. In: http://www.cvua-mel.de/service/jahresberichte-cvua.html, zugegriffen am 22.03.2011

(CVUA Stuttgart, 2003) • Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart, 2003: Jahresbericht 2002. Stuttgart. In: http://jahresbericht.cvuas.de/download.asp?ref=4, zugegriffen am 01.12.2016

(CVUA Stuttgart, 2005) • Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart, 2005: Empfehlungen zur Vermeidung extrem hoher Gehalte an Acrylamid beim Backen von Lebkuchen und ähnlichen Erzeugnissen im Privathaushalt und bei der handwerklichen Herstellung. Stand: 16.12.2005. In: http://www.untersuchungsämter-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=486&subid=1&Thema_ID=2&Pdf=True&Aktuell=False, zugegriffen am 28.07.2008

(Czerwick et al., 2009) • Czerwick, Edwin/Lorig, Wolfgang H./Treutner, Erhard (Hrsg.), 2009: Die öffentliche Verwaltung in der Demokratie der Bundesrepublik Deutschland. Theorie und Praxis der öffentlichen Verwaltung. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften

(Czerwick, 2001) • Czerwick, Edwin, 2001: Verwaltungskommunikation im Wandel. In: Diekmannshenke, Hajo/ Meißner, Iris (Hrsg.): Politische Kommunikation im historischen Wandel. Stauffenburg-Linguistik, Band 19, Tübingen: Stauffenburg Verlag, 328-339

(Dabrio et al., 2008) • Dabrio, M./Sejerøe-Olsen, B./Musser, Steven/Emteborg, H./Ulberth, F./Emons, H., 2008: Production of a certified reference material for the acrylamide content in toasted bread. In: Food Chemistry, Bd. 110, Heft 2, 504-511

(Daniells, 2007) • Daniells, Stephen, 2007: Taste of the orient could reduce acrylamide formation. In: foodnavigator, 07.08.2007. In: http://www.foodnavigator.com/Science/Taste-of-the-orient-could-reduce-acrylamide-formation, zugegriffen am 01.12.2016

(Danish Cancer Society, 2009) • Danish Cancer Society (Kræftens Bekæmpelse), 2009: The Danish Cancer Society Annual Report 2008. In: http://www.cancer.dk/Cancer/The+Danish+Cancer+Society.htm, zugegriffen am 05.04.2010

(De Vleeschouwer et al., 2006) • De Vleeschouwer, Kristel/Van der Plancken, Iesel/Van Loey, Ann/Hendrickx, Marc E., 2006: Impact of pH on the Kinetics of Acrylamide Formation/Elimination Reactions in Model Systems. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 20, 7847-7855

(De Vleeschouwer et al., 2007) • De Vleeschouwer, Kristel/Van der Plancken, Iesel/Van Loey, Ann/Hendrickx, Marc E., 2007: Kinetics of Acrylamide Formation/Elimination Reactions as Affected by Water Activity. In: Biotechnology Progress, Bd. 23, Heft 3, 722-728

(De Vleeschouwer et al., 2009) • De Vleeschouwer, Kristel/Van der Plancken, Iesel/Van Loey, Ann/Hendrickx, Marc E., 2009: Role of precursors on the kinetics of acrylamide formation and elimination under low moisture conditions using a multiresponse approach – Part II: Competitive reactions. In: Food Chemistry, Bd. 114, Heft 2, 535-546

(De Wilde et al., 2005) • De Wilde, Tineke/De Meulenaer, Bruno/Mestdagh, Frédéric/Govaert, Yasmine/Vandeburie, Stephan/Ooghe, Wilfried/Fraselle, Stéphanie/Demeulemeester, Kürt/Van Peteghem, Carlos/Calus, André/Degroodt, Jean-Marie/Verhé, Roland, 2005: Influence of Storage Practices on Acrylamide Formation during Potato Frying. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 53, Heft 16, 6550-6557

(De Wilde et al., 2006 a) • De Wilde, Tineke/De Meulenaer, Bruno/Mestdagh, Frédéric/Govaert, Yasmine/Vandeburie, Stephan/Ooghe, Wilfried/Fraselle, Stéphanie/Demeulemeester, Kürt/Van Peteghem, Carlos/Calus, André/Degroodt, Jean-Marie/Verhé, Roland, 2006: Influence of Fertilization on Acrylamide Formation during Frying of Potatoes Harvested in 2003. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 2, 404-408

(De Wilde et al., 2006 b) • De Wilde, Tineke/De Meulenaer, Bruno/Mestdagh, Frédéric/Govaert, Yasmine/Ooghe, Wilfried/Fraselle, Stéphanie/Demeulemeester, Kürt/Van Peteghem, Carlos/Calus, André/Degroodt, Jean-Marie/Verhé, Roland, 2006: Selection Criteria for Potato Tubers To Minimize Acrylamide Formation during Frying. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 6, 2199-2205

(Decision News Media, 2009) • Decision News Media, 2009: About us. In: http://www.foodnavigator.com/feature/about-us, zugegriffen am 01.12.2016

(Delatour et al., 2004) • Delatour, Thierry/Périsset, Adrienne/Goldmann, Till/Riediker, Sonja/Stadler, Richard H., 2004: Improved Sample Preparation to Determine Acrylamide in Difficult Matrixes Such as Chocolate Powder, Cocoa, and Coffee by Liquid Chromatography Tandem Mass Spectroscopy. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 15, 4625-4631

(Delcour, 2005) • Delcour, Jan A., 2005: Acrylamide: do we have a problem? Vortrag beim FAVV-Workshop. Brüssel, 21.10.2005. In: http://www.afsca.be/home/com-sci/doc/workshop/thema-2-Delcour.pdf, zugegriffen am 08.04.2008

(Deutsche Herzstiftung, 2009) • Deutsche Herzstiftung e. V., 2009: Nur die Ampel kann es. Pressemitteilung vom 31.03.2009. In: https://www.herzstiftung.de/pressemeldungen_artikel.php?articles_ID=373, zugegriffen am 01.12.2016

(Deutscher Fachverlag GmbH, 2016) • Deutscher Fachverlag GmbH, 2016: Media Kit 2016. In: http://www.fleischwirtschaft.de/mediadaten/, zugegriffen am 01.12.2016

(deVries/Post, 2004) • deVries, Jonathan W./Post, Brett E., 2004: Comment on “Soxhlet extraction of acrylamide from potato chips” by J. R. Pedersen and J. O. Olsson, Analyst, 128, 332. In: The Analyst, Bd. 129, Heft 1, 93-95

(DFA, 2007) • Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (Hrsg.), 2007: Bericht 2007. Garching

(DFA, 2008) • Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (Hrsg.), 2008: Bericht 2008. Garching

(DGE, 2008) • Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.), 2008: Ernährungsbericht 2008. Herausgegeben im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Bonn

(Die Zeit, 2003) • Die Zeit, 2003: Risikomündige Bürger erwünscht. Pressemitteilung vom 03.12.2003. In: http://www.presseportal.de/meldung/505880/, zugegriffen am 06.03.2009

(Diekmannshenke/Meißner, 2001) • Diekmannshenke, Hajo/Meißner, Iris (Hrsg.), 2001: Politische Kommunikation im historischen Wandel. Stauffenburg-Linguistik, Band 19, Tübingen: Stauffenburg Verlag

(DIL, 2009) • Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V., 2009: Acrylamidreduzierung in Lebensmitteln. In: http://www.dil-ev.de/index.php?id=13&tx_ttnews%5Btt_news%5D=33&tx_ttnews%5BbackPid%5D=51&cHash=ea68c72cfe, zugegriffen am 25.05.2009

(Dimter, 1981) • Dimter, Matthias, 1981: Textklassenkonzepte heutiger Alltagssprache. Reihe germanistische Linguistik, 32, Tübingen: Niemeyer

(DiNovi, 2006) • DiNovi, Michael, 2006: The 2006 Exposure Assessment for Acrylamide. In: http://www.cfsan.fda.gov/~dms/acryexpo.html, zugegriffen am 15.10.2008

(DiNovi/Howard, 2004) • DiNovi, Michael/Howard, Donna, 2004: The Updated Exposure Assessment for Acrylamide. Präsentation beim JIFSAN-Workshop, 13. - 15.04.2004. In: http://www.jifsan.umd.edu/acrylamide2004.htm, zugegriffen am 04.09.2008

(Doerge et al., 2005 a) • Doerge, Daniel R./Young, John F./McDaniel, L. Patrice/Twaddle, Nathan C./Churchwell, Mona I., 2005: Toxicokinetics of acrylamide and glycidamide in B6C3F1 mice. In: Toxicology and Applied Pharmacology, Bd. 202, Heft 3, 258-267

(Doerge et al., 2005 b) • Doerge, Daniel R./Gamboa da Costa, Gonçalo/McDaniel, L. Patrice/Churchwell, Mona I./Twaddle, Nathan C./Beland, Frederick A., 2005: DNA adducts derived from administration of acrylamide and glycidamide to mice and rats. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 131-141

(Doerge et al., 2005 c) • Doerge, Daniel R./Young, John F./McDaniel, L. Patrice/Twaddle, Nathan C./Churchwell, Mona I., 2005: Toxicokinetics of acrylamide and glycidamide in Fischer 344 rats. In: Toxicology and Applied Pharmacology, Bd. 208, Heft 3, 199-209

(Doerge et al., 2007) • Doerge, Daniel R./Twaddle, Nathan C./Boettcher, Melanie Isabell/McDaniel, L. Patrice/Angerer, Jürgen, 2007: Urinary excretion of acrylamide and metabolites in Fischer 344 rats and B6C3F1 mice administered a single dose of acrylamide. In: Toxicology Letters, Bd. 169, Heft 1, 34-42

(Doerge et al., 2008) • Doerge, Daniel R./Young, John F./Chen, James J./DiNovi, Michael/Henry, Sara, 2008: Using Dietary Exposure and Physiologically Based Pharmacokinetic/Pharmacodynamic Modeling in Human Risk Extrapolations for Acrylamide Toxicity. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6024-6030

(Döhler, 2014) • Döhler, Marian, 2014: Verwaltungswissenschaftliche Problemperspektiven in der Politikfeldanalyse. In: Schubert, Klaus/Bandelow, Nils C. (Hrsg.): Lehrbuch der Politikfeldanalyse. 3., aktualisierte und überarbeitete Auflage, München: Oldenbourg, 75-94

(Dolde, 1990) • Dolde, K.-P., 1990: Oberlandesgericht Stuttgart: Haftung der Behörde wegen Produktwarnung im Lebensmittelrecht (hier: Teigwaren). In: Neue Juristische Wochenschrift, Heft 42, 2690 ff.

(Doll/Peto, 1981) • Doll, Richard/Peto, Richard, 1981: The Causes of Cancer: Quantitative Estimates of Avoidable Risks of Cancer in the United States Today. In: Journal of the National Cancer Institute, Bd. 66, Heft 6, 1192-1308

(Doltsinis, 2004) • Doltsinis, Stefanos, 2004: Regulative Grundlagen der Lebensmittelsicherheit: Ein Abriss der Entwicklung bis zur Gegenwart. In: http://www.vis.bayern.de/ernaehrung/lebensmittelsicherheit-/ueberwachung/grundlagen.htm, zugegriffen am 01.12.2016

(Domke et al., 2004) • Domke, A./Großklaus, R./Niemann, B./Przyrembel, Hildegard/Richter, K./Schmidt, E./Weißenborn, A./Wörner, B./Ziegenhagen, R., 2004: Verwendung von Vitaminen in Lebensmitteln - Toxikologische und ernährungsphysiologische Aspekte. BfR-Wissenschaft 03/2004, Berlin. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=86&index_id=5238, zugegriffen am 01.12.2016

(Dörflinger, 2003) • Dörflinger, Klaus, 2003: Bridging our Snack Worlds. In: http://www.suesswarentechnik.de-/index.php?option=com_content&task=view&id=2383&Itemid=27, zugegriffen am 23.07.2008

(Dourson et al., 2008) • Dourson, Michael/Hertzberg, Richard/Allen, Bruce/Haber, Lynne/Parker, Ann/Kroner, Oliver/Maier, Andy/Kohrman, Melissa, 2008: Evidence-based dose-response assessment for thyroid tumorigenesis from acrylamide. In: Regulatory Toxicology and Pharmacology, Bd. 52, Heft 3, 264-289

(Doyle, 2003) • Doyle, M. Ellin, 2003: Reported Free Asparagine Levels in Foods. In: http://fri.wisc.edu/briefs/asparagine1102.pdf, zugegriffen am 14.06.2009

(dpa, 2002) • Deutsche Presse-Agentur GmbH, 2002: Erste Acrylamid-Vorschriften bei Pommes frites in Gaststätten, bdt0051 3 pl 261 dpa 2605, Fr, 20.12.2002, 6:29

(Dreyer et al., 2006) • Dreyer, Marion/Renn, Ortwin/Borkhart, Karin/Ortleb, Julia, 2006: Institutional Re-Arrangements in European Food Safety Governance: A Comparative Analysis. In: Vos, Ellen/Wendler, Frank (Hrsg.): Food Safety Regulation in Europe. A Comparative Institutional Analysis. Antwerpen - Oxford: Intersentia, 9-64

(Dreyer/Renn, 2008) • Dreyer, Marion/Renn, Ortwin, 2008: Risikosteuerung im Schnittpunkt von Wissenschaft, Politik, Gesellschaft. Ein Vorschlag zur Verzahnung von Wissenschaft und Politik im Bereich Lebensmittelsicherheit. In: Soziale Technik, 4/2008, 7-9

(DSM, 2007) • DSM Food Specialties, 2007: First “acrylamide-free” biscuits will be launched in Germany. Pressemitteilung vom 31.08.2007. In: http://www.dsm.com/en_US/html/dfs/news_items/acrylamide_free_biscuits.htm, zugegriffen am 30.10.2008

(DTI, 2016) • Deutsches Tiefkühlinstitut, 2016: Tiefkühlgeschichte. In: http://www.tiefkuehlkost.de/tiefkuehlwissen/tiefkuehlgeschichte, zugegriffen am 01.12.2016

(Dunovská et al., 2006) • Dunovská, Lenka/Cajka, Tomáš/Hajslová, Jana/Holadová, Katerina, 2006: Direct determination of acrylamide in food by gas chromatography-high-resolution time-of-flight mass spectrometry. In: Analytica Chimica Acta, Bd. 578, Heft 2, 234-240

(Durling/Abramsson-Zetterberg, 2005) • Durling, Louise J. K./Abramsson-Zetterberg, Lilianne, 2005: A comparison of genotoxicity between three common heterocyclic amines and acrylamide. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 103-110

(Dybing et al., 2005) • Dybing, E./Farmer, P. B./Andersen, Melvin E./Fennell, Timothy R./Lalljie, S. P. D./Müller, D. J. G./Olin, S./Petersen, Barbara J./Schlatter, Josef R./Scholz, Gabriele/Scimeca, J.A./Slimani, N./Törnqvist, Margareta/Tuijtelaars, S./Verger, Philippe, 2005: Human exposure and internal dose assessments of acrylamide in food. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 43, Heft 3, 365-410

(Dybing/Sanner, 2003) • Dybing, E./Sanner, T., 2003: Risk Assessment of Acrylamide in Foods. In: Toxicological Sciences, Bd. 75, Heft 1, 7-15

(Eberlein/Grande, 2014) • Eberlein, Burkard/Grande, Edgar, 2014: Entscheidungsfindung und Konfliktlösung. In: Schubert, Klaus/Bandelow, Nils C. (Hrsg.): Lehrbuch der Politikfeldanalyse. 3., aktualisierte und überarbeitete Auflage, München: Oldenbourg, 151-178

(EC, 2000) • European Commission, 2000: First Report on the Harmonisation of Risk Assessment Procedures. Part 1: The Report of the Scientific Steering Committee's Working Group on Harmonisation of Risk Assessment Procedures in the Scientific Committees advising the European Commission in the area of human and environmental health. 26-27 October 2000. In: http://ec.europa.eu/food/fs/sc/ssc/out82_en.html, zugegriffen am 01.12.2016

(EC, 2002) • European Commission, 2002: Results of Agricultural Council December 2002, MEMO/02/297. In: http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/02-/297&format=HTML&aged=0&language=FR&guiLanguage=en, zugegriffen am 15.10.2008

(EC, 2003) • European Commission, 2003: Note of the Meeting of Experts on Industrial Contaminants in Food: Acrylamide Workshop, 20-21 October 2003. Information on Ways to Lower the Levels of Acrylamide Formed in Food. In: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/acryl_guidance.pdf, zugegriffen am 09.04.2008

(EC, 2005 a) • European Commission, 2005: Acrylamide - EU Summary of Activities. In: http://europa.eu.int-/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/acryl_database_en.htm, zugegriffen am 10.02.2006

(EC, 2005 b) • European Commission, 2005: Meeting of Experts and Stakeholders on Acrylamide in Food, 14 January 2005. In: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/summary_140105_en.pdf, zugegriffen am 08.04.2008

(EC, 2006) • European Commission, 2006: European Community comments for the Codex Committee on Food Additives and Contaminants, 38th Session, The Hague, The Netherlands, 24-28 April 2006. In: http://ec.europa.eu/food/fs/ifsi/eupositions/ccfac/ccfac_index_en.html, zugegriffen am 29.04.2008

(EC, 2007) • European Commission, 2007: Food Contaminants - Acrylamide. In: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/acrylamide_en.htm, zugegriffen am 03.04.2008

(EC, o. J.) • European Commission, o. J.: Scientific Committee on Food - Background. In: http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/background_en.html, zugegriffen am 16.03.2015

(EC/JRC, 2002) • European Commission/Joint Research Centre, 2002: European Union Risk Assessment Report Acrylamide, CAS No: 79-06-1, EINECS No: 201-173-7. In: http://ecb.jrc.it/DOCUMENTS-/Existing-Chemicals/RISK_ASSESSMENT/REPORT/acrylamidereport011.pdf, zugegriffen am 28.04.2006

(ECHA, 2009) • European Chemicals Agency, 2009: Agreement of the Member State Committee on Identification of Acrylamide as a Substance of very high Concern. According to Articles 57 and 59 of Regulation (EC) No 1907/20061. Adopted on 27 November 2009. In: http://echa.europa.eu/documents/10162/56970538-5bd4-4c4f-9261-8b7e6c392abe, zugegriffen am 01.12.2016

(Edqvist/Pedersen, 2004) • Edqvist, Lars-Erik/Pedersen, Knud B., 2004: Antibiotika als Wachstumsförderer - Resistenz gegen den gesunden Menschenverstand. In: Umweltbundesamt (Hrsg.): Späte Lehren aus frühen Warnungen: Das Vorsorgeprinzip 1896 - 2000. Berlin, 106-115

(Eerola et al., 2007) • Eerola, Susanna/Hollebekkers, Koen/Hallikainen, Anja/Peltonen, Kimmo, 2007: Acrylamide levels in Finnish foodstuffs analysed with liquid chromatography tandem mass spectrometry. In: Molecular Nutrition & Food Research, Bd. 51, Heft 2, 239-247

(EFSA, 2003) • European Food Safety Authority, 2003: Workshop on Acrylamide Formation in Food 17 November 2003, Brussels - Report of the Workshop. In: http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific_Document-/other_01_acrylamide_report_annex_en1.pdf, zugegriffen am 08.04.2008

(EFSA, 2005 a) • European Food Safety Authority, 2005: Opinion of the Scientific Committee on a request from EFSA related to A Harmonised Approach for Risk Assessment of Substances Which are both Genotoxic and Carcinogenic. Question number: EFSA-Q-2004-020, Adopted date: 18/10/2005. In: EFSA Journal, 282, 21-31. In: http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178620763354.htm, zugegriffen am 10.04.2008

(EFSA, 2005 b) • European Food Safety Authority, 2005: Statement of the Scientific Panel on Contaminants in the Food Chain to a Summary Report on Acrylamide in Food of the 64th Meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. Adopted on 19 April 2005. In: http://www.efsa.eu.int/science/contam-/contam_statements/902/contam_acrylamide_statement1.pdf, zugegriffen am 18.02.2006

(EFSA, 2007) • European Food Safety Authority, 2007: Call for occurrence data on acrylamide levels in food. EFSA/DATEX/004, 26.10.2007. In: http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178656289168.htm, zugegriffen am 09.11.2007

(EFSA, 2008 a) • European Food Safety Authority, 2008: EFSA Scientific Colloquium n°11: Acrylamide carcinogenicity – new evidence in relation to dietary exposure. Briefing notes for discussion groups. In: http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178694670469.htm, zugegriffen am 19.11.2008

(EFSA, 2008 b) • European Food Safety Authority, 2008: Acrylamide carcinogenicity - New evidence in relation to dietary exposure, Scientific Colloquium Series of the European Food Safety Authority, No. 11, May 2008. In: http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178694670469.htm, zugegriffen am 14.11.2008

(EFSA, 2009 a) • European Food Safety Authority, 2009: Transparency in Risk Assessment – Scientific Aspects. Guidance of the Scientific Committee on Transparency in the Scientific Aspects of Risk Assessments carried out by EFSA. Part 2: General Principles. Scientific Opinion. Question No EFSA-Q-2005-050Ba, adopted on 7 April 2009

(EFSA, 2009 b) • European Food Safety Authority, 2009: Results on the monitoring of acrylamide levels in food. A Report of the Data Collection and Exposure Unit in Response to a request from the European Commission. EFSA Scientific Report 285, 1-26 (Question No EFSA-Q-2008-343). In: http://www.efsa.europa.eu/EFSA-/efsa_locale-1178620753812_1211902527123.htm?WT.mc_id=EFSAHL01, zugegriffen am 20.05.2009

(EFSA, 2010 a) • European Food Safety Authority, 2010: Scientific Opinion on Lead in Food. Question number: EFSA-Q-2007-137. In: http://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/pub/1570.htm, zugegriffen am 01.12.2016

(EFSA, 2010 b) • European Food Safety Authority, 2010: Results on acrylamide levels in food from monitoring year 2008. In: EFSA Journal, Bd. 8, Heft 5, 1599 [31 pp.]. In: http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1599.htm, zugegriffen am 01.12.2016

(EFSA, 2011) • European Food Safety Authority, 2011: Results on acrylamide levels in food from monitoring years 2007-2009 and Exposure assessment. In: EFSA Journal, Bd. 9, Heft 4, 2133 [48 pp.]. In: http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2133.htm, zugegriffen am 01.12.2016

(EFSA, 2012) • European Food Safety Authority, 2012: Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007 to 2010. In: EFSA Journal, Bd. 10, Heft 10, 2938-2975. In: http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2938.htm, zugegriffen am 01.12.2016

(EFSA, 2015) • European Food Safety Authority, 2015: Scientific Opinion on acrylamide in food. In: EFSA Journal, Bd. 13, Heft 6, 4104 ff. In: http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4104.htm, zugegriffen am 01.12.2016

(EFSA, o. J.) • European Food Safety Authority, o. J.: Key values. In: http://www.efsa.europa.eu/en/efsahow/values.htm, zugegriffen am 01.12.2016

(Ehling et al., 2005) • Ehling, Stefan/Hengel, Matt/Shibamoto, Takayuki, 2005: Formation of Acrylamide from Lipids. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 223-233

(Ehling/Shibamoto, 2005) • Ehling, Stefan/Shibamoto, Takayuki, 2005: Correlation of Acrylamide Generation in Thermally Processed Model Systems of Asparagine and Glucose with Color Formation, Amounts of Pyrazines Formed, and Antioxidative Properties of Extracts. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 53, Heft 12, 4813-4819

(Eikmann/Herr, 2002) • Eikmann, Thomas/Herr, Caroline, 2002: Wie gefährlich ist die Acrylamid-Belastung der Bevölkerung tatsächlich? In: Umweltmedizin in Forschung und Praxis, Bd. 7, Heft 6, 307-308

(Eisinger, 1997) • Eisinger, Josef, 2007: Eine fatale Tradition. In: Damals, Heft 9, 33-37

(ElAmin, 2006) • ElAmin, Ahmed, 2006: New technology needed to cut acrylamide. In: foodnavigator europe, 27.10.2006. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?id=71639, zugegriffen am 31.03.2008

(ElAmin, 2007 a) • ElAmin, Ahmed, 2007: Politicians raise acrylamide scare in Holland. In: bakeryandsnacks.com, 09.05.2007. In: http://www.bakeryandsnacks.com/news/ng.asp?id=76399, zugegriffen am 07.04.2008

(ElAmin, 2007 b) • ElAmin, Ahmed, 2007: EU to monitor acrylamide reduction in processed foods. In: nutraingredients.com, 08.06.2007. In: http://www.nutraingredients.com/news-/ng.asp?n=77225&m=1nie608&c=zugjavydgmcknvz, zugegriffen am 16.03.2008

(ElAmin, 2007 c) • ElAmin, Ahmed, 2007: Scientists seek methods to reduce acrylamide. In: foodnavigator europe, 30.08.2007. In: http://www.nutraingredients.com/news/ng.asp?id=79350, zugegriffen am 16.03.2008

(ELF, 2005 a) • Environmental Law Foundation, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Lance, Inc. AG Number: 2005-00154, 14.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(ELF, 2005 b) • Environmental Law Foundation, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re The Procter & Gamble Company. AG Number: 2005-00155, 14.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(ELF, 2005 c) • Environmental Law Foundation, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Kettle Foods, Inc. AG Number: 2005-00156, 14.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(ELF, 2005 d) • Environmental Law Foundation, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re PepsiCo, Inc. AG Number: 2005-00157, 14.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(ELF, 2005 e) • Environmental Law Foundation, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Smart & Final Inc. AG Number: 2005-00169, 29.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(ELF, 2005 f) • Environmental Law Foundation, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Costco Wholesale Corporation. AG Number: 2005-00170, 29.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(ELF, 2005 g) • Environmental Law Foundation, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Stater Bros. Market. AG Number: 2005-00171, 29.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(ELF, 2005 h) • Environmental Law Foundation, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Whole Foods Market California, Inc. AG Number: 2005-00172, 29.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(ELF, 2005 i) • Environmental Law Foundation, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Albertson's, Inc. AG Number: 2005-00173, 29.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(ELF, 2005 j) • Environmental Law Foundation, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re The Kroger Co. AG Number: 2005-00174, 29.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(ELF, 2005 k) • Environmental Law Foundation, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Safeway, Inc. AG Number: 2005-00175, 29.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(ELF, 2005 l) • Environmental Law Foundation, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Trader Joe's Company. AG Number: 2005-00176, 29.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(ELF, 2006) • Environmental Law Foundation, 2006: Notice of Violation; Consumer Exposure to Acrylamide in Potato Chips, Crisps and Strings; To: Albertsons, Inc.; Birds Eye Foods, Inc. et al. AG Number: 2006-00407, 24.05.2006. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(ELF, 2007) • Environmental Law Foundation, 2007: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Albertsons LLC; Costco Wholesale Corporation et al. AG Number: 2007-00114, 18.06.2007. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(ELF, 2008) • Environmental Law Foundation, 2008: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Mrs. Gooch's Natural Food Markets, Inc.; Save Mart Supermarkets et al. AG Number: 2008-00203, 14.05.2008. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(Ellerbrock, 1987) • Ellerbrock, Karl-Peter, 1987: Lebensmittelqualität vor dem Ersten Weltkrieg: Industrielle Produktion und staatliche Gesundheitspolitik. In: Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelsmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters. Münster: F. Coppenrath, 127-188

(Ellerbrock, 2002) • Ellerbrock, Karl-Peter, 2002: Die Lebensmittelindustrie als Vorreiter der modernen Marktwirtschaft. In: Landeszentrale für politische Bildung Baden-Württemberg (Hrsg.): Nahrungskultur. Essen und Trinken im Wandel. In: Der Bürger im Staat, Bd. 52, Heft 4, 247-251

(Elmore et al., 2005 a) • Elmore, J. Stephen/Koutsidis, Georgios/Dodson, Andrew T./Mottram, Donald S., 2005: The Effect of Cooking on Acrylamide and Its Precursors in Potato, Wheat and Rye. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 255-269

(Elmore et al., 2005 b) • Elmore, J. Stephen/Koutsidis, Georgios/Dodson, Andrew T./Mottram, Donald S./Wedzicha, Bronislaw L., 2005: Measurement of Acrylamide and Its Precursors in Potato, Wheat, and Rye Model Systems. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 53, Heft 4, 1286-1293

(Elmore et al., 2007) • Elmore, J. Stephen/Mottram, Donald S./Muttucumaru, Nira/Dodson, Andrew T./Parry, Martin A. J./Halford, Nigel G., 2007: Changes in Free Amino Acids and Sugars in Potatoes Due to Sulfate Fertilization and the Effect on Acrylamide Formation. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 55, Heft 13, 5363-5366

(Elmore et al., 2008) • Elmore, J. Stephen/Parker, Jane K./Halford, Nigel G./Muttucumaru, Nira/Mottram, Donald S., 2008: Effects of Plant Sulfur Nutrition on Acrylamide and Aroma Compounds in Cooked Wheat. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6173-6179

(Engelhardt/Caplan, 1987 a) • Engelhardt, H. Tristram/Caplan, Arthur L., 1987: Patterns of controversies and closure: the interplay of knowledge, values, and political forces. In: Engelhardt, H. Tristram/Caplan, Arthur L. (Hrsg.): Scientific Controversies. Cambridge: Cambridge University Press, 1-23

(Engelhardt/Caplan, 1987 b) • Engelhardt, H. Tristram/Caplan, Arthur L. (Hrsg.), 1987: Scientific Controversies. Case studies in the resolution and closure of disputes in science and technology. Cambridge: Cambridge University Press

(EP, 2010) • European Parliament, 2010: MEPs set out clearer and more consistent food labelling rules. Plenary Session 14-17 June. In: http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?language=en&type=IM-PRESS&reference=20100615IPR76127, zugegriffen am 01.12.2016

(EPA, 2007 a) • U.S. Environmental Protection Agency, 2007: EPA Science Advisory Board Staff Office; Request for Nominations of Experts for the Acrylamide Review Panel. Federal Register: March 29, 2007 (Volume 72, Number 60) 2007, 14804-14805. In: http://www.epa.gov/EPA-MEETINGS/2007/March/Day-29/m5810.htm, zugegriffen am 31.05.2010

(EPA, 2007 b) • U.S. Environmental Protection Agency, 2007: Draft Toxicological Review of Acrylamide: In Support of Summary Information on the Integrated Risk Information System (IRIS). Federal Register: December 28, 2007 (Volume 72, Number 248), 73813-73814. In: http://www.epa.gov/fedrgstr/EPA-TOX/2007/December-/Day-28/t25282.htm, zugegriffen am 09.08.2009

(EPA, 2008 a) • U.S. Environmental Protection Agency, 2008: EPA Science Advisory Board; Notification of a Public Teleconference and Meeting of the Science Advisory Board Acrylamide Review Panel. Federal Register: February 1, 2008 (Volume 73, Number 22), 6181-6182. In: http://www.epa.gov/fedrgstr/EPA-MEETINGS-/2008/February/Day-01/m1869.htm, zugegriffen am 09.08.2009

(EPA, 2008 b) • U.S. Environmental Protection Agency, 2008: EPA's draft entitled "Toxicological Review of Acrylamide". In: http://yosemite.epa.gov/sab/sabproduct.nsf/F6E3BC5993BDAAB785257532005F91AF/$File-/EPA-SAB-09-009-unsigned.pdf, zugegriffen am 19.01.2009

(EPA, 2009 a) • U.S. Environmental Protection Agency, 2009: Acrylamide (CASRN 79-06-1). In: https://cfpub.epa.gov/ncea/iris2/chemicalLanding.cfm?substance_nmbr=286, zugegriffen am 01.12.2016

(EPA, 2009 b) • U.S. Environmental Protection Agency, 2009: Brief an Science Advisory Board und Acrylamide Review Panel vom 21.04.2009. In: http://yosemite.epa.gov/sab/sabproduct.nsf-/WebReportsbyYearBOARD!OpenView&Start=1&Count=800&Expand=1#1, zugegriffen am 09.08.2009

(Epstein, 1973) • Epstein, Samuel S., 1973: The Delaney Amendment. In: Preventive Medicine, Bd. 2, Heft 1, 140-149

(Erbrath, 2009) • Erbrath, Torben, 2009: BDSI - zur Sache: Acrylamid – Eine Erfolgsstory in Sachen Lebensmittelsicherheit. In: süsswaren, Heft 2. In: http://www.suesswarentechnik.de-/index.php?option=com_content&task=view&id=4345&Itemid=27, zugegriffen am 17.08.2009

(Erdogdu et al., 2007) • Erdogdu, Belgin/Palazoglu, Tunç Koray/Gökmen, Vural/Senyuva, Hamide Z./Ekiz, H. Ibrahim, 2007: Reduction of acrylamide formation in French fries by microwave pre-cooking of potato strips. In: Journal of the Science of Food and Agriculture, Bd. 87, Heft 1, 133-137

(Erdreich/Friedman, 2004) • Erdreich, Linda S./Friedman, Mendel, 2004: Epidemiologic evidence for assessing the carcinogenicity of acrylamide. In: Regulatory Toxicology and Pharmacology, Bd. 39, Heft 2, 150-157

(Erickson, 2004) • Erickson, Britt E., 2004: AC Detective: Finding acrylamide. In: Analytical Chemistry, Bd. 76, Heft 13, 247 A-248 A

(Eriksson et al., 2007) • Eriksson, Sune/Karlsson, Patrik/Törnqvist, Margareta, 2007: Measurement of evaporated acrylamide during heat treatment of food and other biological materials. In: LWT - Food Science and Technology, Bd. 40, Heft 4, 706-712

(Eriksson/Karlsson, 2005) • Eriksson, Sune/Karlsson, Patrik, 2005: Some Analytical Factors Affecting Measured Levels of Acrylamide in Food Products. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 285-291

(Eriksson/Karlsson, 2006) • Eriksson, Sune/Karlsson, Patrik, 2006: Alternative extraction techniques for analysis of acrylamide in food: Influence of pH and digestive enzymes. In: LWT - Food Science and Technology, Bd. 39, Heft 4, 393-399

(EU KOM, 2000 a) • Europäische Kommission, 2000: Mitteilung der Kommission - die Anwendbarkeit des Vorsorgeprinzips. KOM (2000) 1, endgültig, Brüssel, den 2.2.2000. In: http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ-/LexUriServ.do?uri=COM:2000:0001:FIN:de:PDF, zugegriffen am 01.12.2016

(EU KOM, 2000 b) • Europäische Kommission, 2000: Weissbuch zur Lebensmittelsicherheit. KOM (1999) 719 endg. Brüssel, 12. Januar 2000. In: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX:51999DC0719, zugegriffen am 01.12.2016

(EU KOM, 2006) • Europäische Kommission, 2006: Risk Issues (Eurobarometer). Special Eurobarometer 238/Wave 64.1. In: http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_238_en.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(EU KOM, 2007) • Europäische Kommission, 2007: Empfehlung der Kommission vom 3. Mai 2007 zur Überwachung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2007) 1873), Amtsblatt der Europäischen Union. L 123/33, (2007/331/EG). In: http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ-/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:123:0033:0040:de:PDF, zugegriffen am 03.04.2008

(EU KOM, 2009) • Europäische Kommission, 2009: RASFF - Das Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel der Europäischen Union. In: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_publications_en.htm, zugegriffen am 22.02.2010

(Eufic, 2004) • European Food Information Council, 2004: Quo vadis Risikokommunikation im Lebensmittelbereich? In: http://www.eufic.org/de/food/pag/food47/food472.htm, zugegriffen am 14.02.2006

(EWW, 2002 a) • Environmental World Watch, 2002: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re KFC of America, Inc. AG Number: 2002-00189, 26.06.2002. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2002 b) • Environmental World Watch, 2002: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Procter and Gamble Company. AG Number: 2002-00190, 26.06.2002. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2002 c) • Environmental World Watch, 2002: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re H.J. Heinz Company. AG Number: 2002-00191, 26.06.2002. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2002 d) • Environmental World Watch, 2002: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re General Mills, Inc. AG Number: 2002-00192, 26.06.2002. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2002 e) • Environmental World Watch, 2002: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Wendy's International, Inc. AG Number: 2002-00193, 26.06.2002. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2002 f) • Environmental World Watch, 2002: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Frito-Lay, Inc. AG Number: 2002-00194, 26.06.2002. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2002 g) • Environmental World Watch, 2002: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Kellog Company. AG Number: 2002-00201, 26.06.2002. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2003 a) • Environmental World Watch, 2003: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Procter and Gamble Co. AG Number: 2003-00096, 21.03.2003. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2003 b) • Environmental World Watch, 2003: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), To Wendy's International, Inc. AG Number: 2003-00097, 21.03.2003. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2003 c) • Environmental World Watch, 2003: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), To KFC of America, Inc. AG Number: 2003-00098, 21.03.2003. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2003 d) • Environmental World Watch, 2003: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), To Frito-Lay, Inc. AG Number: 2003-00099, 21.03.2003. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2003 e) • Environmental World Watch, 2003: Notice of Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: General Mills Inc. AG Number: 2003-00104, 04.04.2003. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2003 f) • Environmental World Watch, 2003: Notice of Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: Kellogg Company and Kellogg USA Inc. AG Number: 2003-00105, 04.04.2003. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2003 g) • Environmental World Watch, 2003: Notice of Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: Kraft Foods, Inc. and Kraft Foods North America, Inc. AG Number: 2003-00106, 04.04.2003. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2005 a) • Environmental World Watch, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Frito-Lay, Inc. AG Number: 2005-00158, 17.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2005 b) • Environmental World Watch, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re The Procter & Gamble U.S. Business Service Company. AG Number: 2005-00159, 17.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2005 c) • Environmental World Watch, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Wendy's International, Inc. AG Number: 2005-00160, 17.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2005 d) • Environmental World Watch, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re H.J. Heinz Company. AG Number: 2005-00161, 17.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2005 e) • Environmental World Watch, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Kraft Foods North America. AG Number: 2005-00162, 17.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2005 f) • Environmental World Watch, 2005: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re KFC Corporation. AG Number: 2005-00163, 17.06.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 a) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: Post Foods Division of Ralcorp Holdings, Inc. AG Number: 2009-00189, 21.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 b) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: Frito-Lay North America, Inc.; Frito-Lay, Inc. AG Number: 2009-00187, 23.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 c) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Frito-Lay North America, Inc.; Frito-Lay, Inc. AG Number: 2009-00168, 23.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 d) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re General Mills Sales, Inc.; General Mills, Inc. AG Number: 2009-00169, 23.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 e) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Frito-Lay North America, Inc.; Frito-Lay, Inc. AG Number: 2009-00170, 23.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 f) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Kellogg Company; Kellogg USA, Inc. AG Number: 2009-00186, 23.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 g) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re General Mills Sales, Inc.; General Mills, Inc. AG Number: 2009-00188, 23.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 h) • Environmental World Watch, 2009: Sixty-Day Notice of Intent to Sue for Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: Proctor & Gamble; The Proctor & Gamble U.S. Business Services Co. AG Number: 2009-00173, 26.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 i) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: H.J. Heinz, Company, LP. AG Number: 2009-00174, 27.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 j) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: Snak-King Corporation. AG Number: 2009-00175, 27.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 k) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: Kettle Foods, Inc. AG Number: 2009-00176, 27.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 l) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Corazonas Food, Inc. AG Number: 2009-00180, 27.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 m) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Snyder's of Hanover, Inc. AG Number: 2009-00179, 27.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 n) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Gruma Corporation. AG Number: 2009-00178, 27.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 o) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Reserve Brands, Inc. AG Number: 2009-00177, 27.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 p) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Environmental Violations (Proposition 65 Notice), Re Lance, Inc. AG Number: 2009-00181, 27.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 q) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: Post Foods Division of Ralcorp Holdings, Inc. AG Number: 2009-00190, 30.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 r) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: H.J. Heinz Company, LP. AG Number: 2009-00191, 30.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 s) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: General Mills Sales, Inc.; General Mills, Inc. AG Number: 2009-00192, 30.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 t) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: Kellogg Company; Kellogg USA, Inc. AG Number: 2009-00193, 30.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 u) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: Frito-Lay North America, Inc.; Frito-Lay, Inc. AG Number: 2009-00194, 30.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 v) • Environmental World Watch, 2009: Sixty-Day Notice of Intent to Sue for Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: Proctor & Gamble; Proctor & Gamble U.S. Business Services Company. AG Number: 2009-00185, 30.03.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(EWW, 2009 w) • Environmental World Watch, 2009: Notice of Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: Birds Eye Foods, Inc. Aka Tim's Cascade Snacks. AG Number: 2009-00206, 06.04.2009. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(Exon, 2006) • Exon, J. H., 2006: A review of the toxicology of acrylamide. In: Journal of Toxicology & Environmental Health: Part B, Bd. 9, Heft 5, 397-412

(Eyre, 2008) • Eyre, Charlotte, 2008: New acrylamide detection process launched. In: foodnavigator europe, 06.02.2008. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?id=83061, zugegriffen am 31.03.2008

(Fabian, 2003) • Fabian, Eric (Bearb.), 2003: Bioverfügbarkeit (Stand: April 2003). Römpp-Lexikon online: Enzyklopädie zur Chemie und den angrenzenden Wissenschaften. Version 4.0, Stand: Mai 2015. Stuttgart: Thieme

(Falke/Plett, 2002) • Falke, Josef/Plett, Konstanze, 2002: Institutionen zur Risikobewertung und zum Risikomanagement im In- und Ausland: Analyse der vorhandenen Konzepte, Umsetzung und Erfahrungen über den Aufbau solcher Institutionen sowie daraus zu ziehende Schlussfolgerung. Studie im Auftrag der Ad hoc-Kommission "Neuordnung der Verfahren und Strukturen zur Risikobewertung und Standardsetzung im gesundheitlichen Umweltschutz der Bundesrepublik Deutschland". In: http://www.apug.de/archiv/pdf/rk_gutachten_institutionsanalyse.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(Fan/Mastovska, 2006) • Fan, Xuetong/Mastovska, Katerina, 2006: Effectiveness of Ionizing Radiation in Reducing Furan and Acrylamide Levels in Foods. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 21, 8266-8270

(FAO, 2002 a) • Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2002: FAO cautious on findings of acrylamide in some fried and baked foods. Pressemitteilung Nr. 2002/16 vom 26. April 2002. In: http://www.fao.org/english/newsroom/news/2002/4344-en.html, zugegriffen am 22.10.2008

(FAO, 2002 b) • Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2002: Additional research on acrylamide in food essential, scientists declare. Pressemitteilung Nr. 2002/61 vom 28.06.2002. In: http://www.fao.org/english/newsroom/news/2002/7122-en.html, zugegriffen am 22.10.2008

(FAO, 2003 a) • Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2003: Food Safety: Science and Ethics. Report of an Expert Consultation. Rome, Italy, 3-5 September 2002. FAO Readings in Ethics. Vol. 1, Rom. In: http://www.fao.org/docrep/006/J0776E/j0776e00.htm, zugegriffen am 01.12.2016

(FAO, 2003 b) • Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2003: FAO/WHO Seminar on Acrylamide in Food: Current State of Affairs. In: http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/acrylamide/program.htm, zugegriffen am 25.04.2009

(FAO, 2005) • Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2005: Acrylamide levels in food called "health concern" by UN expert committee. Pressemitteilung vom 04.03.2005. In: http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/100102/index.html, zugegriffen am 22.10.2008

(FAO/WHO, 1995) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 1995: Application of Risk Analysis to Food Standards Issues, a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Geneva, Switzerland, 13-17 March 1995. In: ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/Risk_Analysis.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(FAO/WHO, 1997) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 1997: Risk Management and Food Safety. Report of a Joint FAO/WHO Consultation. Rome, Italy, 27-31 January 1997. FAO Food and Nutrition Paper No. 65. In: http://www.fao.org/3/a-w4982e.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(FAO/WHO, 2002 a) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2002: Health implications of acrylamide in food. Joint FAO/WHO consultation, Geneva, Switzerland, 25 - 27 June 2002. In: http://www.who.int/foodsafety/publications/chem/acrylamide_june2002/en/index.html, zugegriffen am 19.02.2006

(FAO/WHO, 2002 b) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2002: Joint Press Release FAO/WHO/51, 27 June 2002. In: http://www.ifst.org/site/cms/contentviewarticle.asp?article=549, zugegriffen am 06.06.2008

(FAO/WHO, 2003) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2003: Report of the 35th Session of the Codex Committee on Food Additives and Contaminants. Arusha, Tanzania, 17-21 March 2003. ALINORM 03/12A. In: ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm03/Al0312ae.pdf, zugegriffen am 22.10.2008

(FAO/WHO, 2004) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2004: Report of the 36th Session of the Codex Committee on Food Additives and Contaminants, Rotterdam, The Netherlands, 22 - 26 March 2004. Alinorm 04/27/12. In: http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?year=04, zugegriffen am 27.08.2009

(FAO/WHO, 2005 a) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2005: Thirty-seventh Session of the Codex Committee on Food Additives and Contaminants. The Hague, the Netherlands, 25 - 29 April 2005. Discussion Paper on Acrylamide. CX/FAC 05/37/33. In: ftp://ftp.fao.org/codex/ccfac37/fa37_33e.pdf, zugegriffen am 09.04.2008

(FAO/WHO, 2005 b) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2009: Report of the Twenty-eighth Session of the Codex Alimentarius Commission. Rome, Italy, 4-9 July 2005. ALINORM 05/28/41. In: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/en/?y=2005, zugegriffen am 01.12.2016

(FAO/WHO, 2005 c) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2005: Report of the 37th Session of the Codex Committee on Food Additives and Contaminants, The Hague, The Netherlands, 25 - 29 April 2005. Alinorm 05/28/12. In: http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?year=04, zugegriffen am 27.08.2009

(FAO/WHO, 2006 a) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2006: Understanding the Codex Alimentarius. Joint FAO/WHO Food Standards Programme. 3rd Edition, Rom: FAO. In: ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/understanding/Understanding_EN.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(FAO/WHO, 2006 b) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2006: Fact Sheet - What is JECFA? Stand: 09/02/2006. In: ftp://ftp.fao.org/ag/agn/jecfa/jecfa_2006-02.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(FAO/WHO, 2006 c) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2006: Food safety risk analysis. A guide for national food safety authorities. FAO Food and Nutrition Paper, No. 87. Rome. In: http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/riskanalysis06.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(FAO/WHO, 2006 d) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2006: Acrylamide, First Draft. WHO Food Additives Series, No. 55/FAO Food and Nutrition Paper, No. 82, Safety evaluation of certain contaminants in food, Genf: WHO. In: http://whqlibdoc.who.int/publications/2006-/9241660554_eng.pdf, zugegriffen am 02.10.2008

(FAO/WHO, 2006 e) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2006: Evaluation of Certain Food Contaminants.. Sixty-fourth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. WHO Technical Report Series No. 930. In: http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf, zugegriffen am 18.06.2009

(FAO/WHO, 2006 f) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2006: Thirty-eighth Session of the Codex Committee on Food Additives and Contaminants. The Hague, the Netherlands, 24 – 28 April 2006. Discussion Paper on Acrylamide (prepared by United Kingdom and the United States with the assistance of Canada, Norway, Sweden, Switzerland and CIAA). CX/FAC 06/38/35. In: ftp://ftp.fao.org/codex/ccfac38/fa38_35e.pdf, zugegriffen am 27.08.2009

(FAO/WHO, 2006 g) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2006: Report of the 38th Session of the Codex Committee on Food Additives and Contaminants. The Hague, The Netherlands, 24 - 28 April 2006. ALINORM 06/29/12. In: http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?year=04, zugegriffen am 27.08.2009

(FAO/WHO, 2006 h) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2006: Report of the Twenty-ninth Session of the Codex Alimentarius Commission. International Conference Centre, Geneva, Switzerland, 3 -7 July 2006. ALINORM 06/29/41. In: http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?year=06, zugegriffen am 01.10.2008

(FAO/WHO, 2007 a) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2007: Report of the 1st Session of the Codex Committee on Contaminants in Foods. Beijing, China, 16-20 April 2007. ALINORM 07/30/41. In: http://www.codexalimentarius.org/committees-and-task-forces/en-/?provide=committeeDetail&idList=39, zugegriffen am 01.10.2008

(FAO/WHO, 2007 b) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2007: Report of the Sixty-eight meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. Geneva, 19-28 June 2007. JECFA/68/SC. In: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/jecfa68_final.pdf, zugegriffen am 02.10.2008

(FAO/WHO, 2008 a) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2008: Report of the 2nd Session of the Codex Committee on Contaminants in Foods. The Hague, The Netherlands, 31 March - 4 April 2008. ALINORM 08/31/41. In: http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?year=08, zugegriffen am 01.10.2008

(FAO/WHO, 2008 b) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2008: Summary and Conclusions. Sixty-ninth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. Rome, 17 - 26 June 2008. In: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/jecfa68_final.pdf, zugegriffen am 02.10.2008

(FAO/WHO, 2008 c) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2008: Report of the Thirty-first Session of the Codex Alimentarius Commission. International Conference Centre, Geneva, Switzerland, 30 June - 4 July 2008. ALINORM 08/31/REP. In: http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?year=08, zugegriffen am 01.10.2008

(FAO/WHO, 2009 a) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2009: Report of the 32nd Session of the Codex Alimentarius Commission. Rome, Italy, 29 June - 4 July 2009. ALINORM 09/32/REP. In: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/en/?y=2009, zugegriffen am 01.12.2016

(FAO/WHO, 2009 b) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2009: Code of Practice for the Reduction of Acrylamide in Foods. CAC/RCP 67-2009. In: http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/, zugegriffen am 01.12.2016

(FAO/WHO, 2009 c) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2009: Report of the 3rd Session of the Codex Committee on Contaminants in Foods. Rotterdam, The Netherlands, 23 – 27 March 2009. ALINORM 09/32/41. In: http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?lang=en, zugegriffen am 17.04.2009

(FAO/WHO, 2010) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2010: Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. Seventy-second meeting. Rome, 16-25 February 2010. JECFA/72/SC. In: http://www.who.int/foodsafety/chem/summary72_rev.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(FAO/WHO, 2011) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2011: Safety evaluation of certain contaminants in food. WHO Food Additives Series: 63; FAO/JECFA-Monographs 8. In: http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-publications/en/, zugegriffen am 01.12.2016

(FAO/WHO, 2014) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2014: Codex Alimentarius Commission. Report of the Thirty-seventh Session, CICG, Geneva, Switzerland, 14-18 July 2014. REP14/CAC. In: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/en/?y=2014&mf=07, zugegriffen am 01.12.2016

(FAO/WHO, 2015) • Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, 2015: Procedural Manual. Twenty-third edition. In: http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies-/procedural-manual/en/, zugegriffen am 01.12.2016

(FASFC, 2008) • Federal Agency for the Safety of the Food Chain, 2008: Acrylamide: blootstelling van de Belgische bevolking, bijdrage van verschillende levensmiddelen en methodologie voor het vastleggen van actielimieten (Advice 25-2008 of the Scientific Committee of the FASFC on acrylamide. Exposure of the Belgian population, contribution of different foodstuff and methodology for defining action limits). In: http://www.favv-afsca.be-/wetenschappelijkcomite/adviezen/, zugegriffen am 06.12.2008

(Fauhl et al., 2003) • Fauhl, Carsten/Klaffke, Horst/Mathar, Wolfgang/Palavinskas, Richard/Wittkowski, Reiner, 2003: Acrylamide Interlaboratory Study 2002. Report on Results 02-10-2003. In: http://www.bfr.bund.de/cm/208/acrylamide___interlaboratory_study_2002.pdf, zugegriffen am 22.07.2008

(Favor/Shelby, 2005) • Favor, Jack/Shelby, Michael D., 2005: Transmitted mutational events induced in mouse germ cells following acrylamide or glycidamide exposure. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 21-30

(FDA, 2002 a) • U. S. Food and Drug Administration, 2002: FDA Draft Action Plan for Acrylamide in Food, issued on September 20, 2002. In: http://www.cfsan.fda.gov/~dms/acryplan.html, zugegriffen am 10.04.2008

(FDA, 2002 b) • U. S. Food and Drug Administration, 2002: Today the FDA issued the following Statement by Deputy Commissioner Dr. Lester M. Crawford on Acrylamides in Food. Pressemitteilung vom 27.06.2002. In: http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2002/NEW00817.html, zugegriffen am 06.06.2008

(FDA, 2002 c) • U. S. Food and Drug Administration, 2002: US FDA Draft Analytical Method: Detection and Quantitation of Acrylamide in Foods. In: http://www.ifst.org/uploadedfiles/cms/store/ATTACHMENTS-/FDAdraftanalyticalmethod.pdf, zugegriffen am 15.10.2008

(FDA, 2002 d) • U. S. Food and Drug Administration, 2002: Public Meeting - Assessing Acrylamide in the U.S. Food Supply. Meeting Agenda & Presentations, Monday, September 30, 2002. In: http://www.cfsan.fda.gov/~dms/acryagen.html, zugegriffen am 09.04.2008

(FDA, 2002 e) • U. S. Food and Drug Administration, 2002: FDA'S Foods Advisory Committtee discusses Acrylamide in Food. Pressemitteilung vom 04.12.2002. In: http://www.fda.gov/bbs/topics/ANSWERS/2002/ANS01179.html, zugegriffen am 06.06.2008

(FDA, 2002 f) • U. S. Food and Drug Administration/U. S. Department of Health and Human Services, 2002: Food Advisory Committee Contaminants and Natural Toxicants Subcommittee Meeting. In: http://www.cfsan.fda.gov/%7Edms/acryage2.html, zugegriffen am 02.05.2006

(FDA, 2003) • U. S. Food and Drug Administration, 2003: FDA Draft Action Plan for Acrylamide in Food - February 24, Update. In: http://www.cfsan.fda.gov/~dms/acrypla2.html, zugegriffen am 27.04.2006

(FDA, 2004) • U. S. Food and Drug Administration, 2004: FDA Action Plan for Acrylamide in Food, March 2004. In: http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/pestadd.html#acrylamide, zugegriffen am 18.05.2008

(FDA, 2006) • U. S. Food and Drug Administration, 2006: Survey Data on Acrylamide in Food: Total Diet Study Results. In: http://www.cfsan.fda.gov/~dms/acrydat2.html, zugegriffen am 31.03.2008

(FDA, 2007) • U. S. Food and Drug Administration, 2007: Agency Response Letter GRAS Notice No. GRN 000214. Schreiben vom 12.03.2007. In: http://www.cfsan.fda.gov/~rdb/opa-g214.html, zugegriffen am 10.05.2008

(FDA, 2008) • U. S. Food and Drug Administration, 2008: Acrylamide Questions and Answers, February 25, 2003; Updated May 22, 2008. In: http://www.cfsan.fda.gov/~dms/acryfaq.html, zugegriffen am 06.06.2008

(FDA, 2015) • U. S. Food and Drug Administration, 2015: Detail of Full-Time Equivalents. In: http://www.fda.gov-/AboutFDA/ReportsManualsForms/Reports/BudgetReports/ucm437416.htm, zugegriffen am 01.12.2016

(FDA/CFSAN, 2006) • U. S. Food and Drug Administration/Center for Food Safety and Applied Nutrition, 2006: Survey Data on Acrylamide in Food: Individual Food Products. In: http://www.cfsan.fda.gov/~dms/acrydata.html, zugegriffen am 15.10.2008

(FEI, 2008) • Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V., 2008: Minimierung von Acrylamid: Erfolg industrieller Gemeinschaftsforschung. Pressemitteilung vom 24.09.2008. In: http://www.fei-bonn.de/presse-/presseinformationen.html/pm_20080924_acrylamidabschlussveranst/, zugegriffen am 25.05.2009

(FEI, 2016 a) • Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V., 2016: Profil. In: http://www.fei-bonn.de/fei-netzwerk-/ueber-den-fei/profil, zugegriffen am 01.12.2016

(FEI, 2016 b) • Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V., 2016: Forschungsinstitute. In: http://www.fei-bonn.de-/fei-netzwerk/forschungsinstitute/_Alle, zugegriffen am 01.12.2016

(Felton/Knize, 2006) • Felton, James S./Knize, Mark G., 2006: A meat and potato war: implications for cancer etiology. In: Carcinogenesis, Bd. 27, Heft 12, 2367-2370

(Fennell et al., 2003) • Fennell, Timothy R./Snyder, Rodney W./Krol, Wojciech L./Sumner, Susan C. J., 2003: Comparison of the Hemoglobin Adducts Formed by Administration of N-Methylolacrylamide and Acrylamide to Rats. In: Toxicological Sciences, Bd. 71, Heft 2, 164-175

(Fennell et al., 2005) • Fennell, Timothy R./Sumner, Susan C. J./Snyder, Rodney W./Burgess, Jason/Spicer, Rebecca/Bridson, William E./Friedman, Marvin A., 2005: Metabolism and Hemoglobin Adduct Formation of Acrylamide in Humans. In: Toxicological Sciences, Bd. 85, Heft 1, 447-459

(Fennell et al., 2006) • Fennell, Timothy R./Sumner, Susan C. J./Snyder, Rodney W./Burgess, Jason/Friedman, Marvin A., 2006: Kinetics of Elimination of Urinary Metabolites of Acrylamide in Humans. In: Toxicological Sciences, Bd. 93, Heft 2, 256-267

(Fennell/Friedman, 2005) • Fennell, Timothy R./Friedman, Marvin A., 2005: Comparison of Acrylamide Metabolism in Humans and Rodents. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 109-116

(Fernández et al., 2003) • Fernández, Sergio/Kurppa, Lasse/Hyvönen, Lea, 2003: Content of acrylamide decreased in potato chips with addition of a proprietary flavonoid spice mix (Flavomare®) in frying. In: Innovations in Food Technology, Heft Februar, 24-26

(Fiedler, 2001) • Fiedler, Martin, 2001: Vertrauen ist gut, Kontrolle ist teuer: Vertrauen als Schlüsselkategorie wirtschaftlichen Handelns. In: Geschichte und Gesellschaft, Bd. 27, Heft 4, 576-592

(Fink et al., 2006) • Fink, Martin/Andersson, Roger/Rosén, Johan/Aman, Per, 2006: Effect of Added Asparagine and Glycine on Acrylamide Content in Yeast-Leavened Bread. In: Cereal Chemistry, Bd. 83, Heft 2, 218-222

(Fiselier et al., 2004 a) • Fiselier, Katell/Gama-Baumgartner, Fabiana/Fiscalini, Alessandro/Biedermann, Maurus/Grob, Konrad/Imhof, Daniel/Beer, Michael, 2004: Good manufacturing practice (GMP) for French fries low in acrylamide: results of a pilot project. In: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Bd. 95, Heft 2, 127-134

(Fiselier et al., 2004 b) • Fiselier, Katell/Grob, Konrad/Pfefferle, Anton, 2004: Brown potato croquettes low in acrylamide by coating with egg/breadcrumbs. In: European Food Research and Technology, Bd. 219, Heft 4, 111-115

(Fiselier et al., 2005) • Fiselier, Katell/Hartmann, Annetta/Fiscalini, Alessandro/Grob, Konrad, 2005: Higher acrylamide contents in French fries prepared from "fresh" prefabricates. In: European Food Research and Technology, Bd. 221, Heft 3-4, 376-381

(Fiselier et al., 2006) • Fiselier, Katell/Bazzocco, Diego/Gama-Baumgartner, Fabiana/Grob, Konrad, 2006: Influence of the frying temperature on acrylamide formation in French fries. In: European Food Research and Technology, Bd. 222, Heft 3-4, 414-419

(Fiselier/Grob, 2005) • Fiselier, Katell/Grob, Konrad, 2005: Legal limit for reducing sugars in prefabricates targeting 50 µg/kg acrylamide in French fries. In: European Food Research and Technology, Bd. 220, Heft 5-6, 451-458

(Fisher et al., 2006 a) • Fisher, Elizabeth/Jones, Judith/von Schomberg, René, 2006: Implementing the Precautionary Principle: Perspectives and Prospects. In: Fisher, Elizabeth/Jones, Judith/von Schomberg, René (Hrsg.): Implementing the Precautionary Principle. Cheltenham, UK/Northampton, MA, USA: Edward Elgar Publishing

(Fisher et al., 2006 b) • Fisher, Elizabeth/Jones, Judith/von Schomberg, René (Hrsg.), 2006: Implementing the Precautionary Principle. Cheltenham, UK/Northampton, MA, USA: Edward Elgar Publishing

(Fletcher, 2004) • Fletcher, Anthony 2004: Heinz: sound results, but is the frozen potato market solid? In: foodnavigator europe, 25.08.2004. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?id=54330, zugegriffen am 31.03.2008

(Fletcher, 2005) • Fletcher, Anthony, 2005: California acrylamide lawsuit 'contrary to public interest'. In: foodnavigator usa, 02.09.2005. In: http://www.foodnavigator-usa.com/news/ng.asp?id=62244, zugegriffen am 07.04.2008

(Fletcher, 2006) • Fletcher, Anthony, 2006: Acrylamide study suggests new formation pathways. In: foodnavigator europe, 12.01.2006. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?id=65043, zugegriffen am 31.03.2008

(Fohgelberg et al., 2005) • Fohgelberg, P./Rosén, J./Hellenäs, Karl-Erik/Abramsson-Zetterberg, Lilianne, 2005: The acrylamide intake via some common baby food for children in Sweden during their first year of life-an improved method for analysis of acrylamide. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 43, Heft 6, 951-959

(FoodDrinkEurope, 2016 a) • FoodDrinkEurope, 2016: Members. In: http://www.fooddrinkeurope.eu/about-us-/members/, zugegriffen am 01.12.2016

(FoodDrinkEurope, 2016 b) • FoodDrinkEurope, 2016: Role and Mission. In: http://www.fooddrinkeurope.eu-/about-us/role-and-mission/, zugegriffen am 01.12.2016

(foodwatch, 2002 a) • foodwatch, 2002: Acrylamid in Lebensmitteln stoppen. Pressemitteilung vom 07.11.2002. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2002/acrylamid_dringlichkeitsverordnung-/index_ger.html?pmarchive_year=2002, zugegriffen am 15.04.2008

(foodwatch, 2002 b) • foodwatch, 2002: Verbraucherschutz unterhalb der Nachweisgrenze - foodwatch fordert neues Konzept zur Acrylamid-Minimierung - Umfrage zeigt Defizite. Pressemitteilung vom 04.12.2002. In: http://www.foodwatch.de/presse/pressearchiv/2002/acrylamid_strategie/index_ger.html?pmarchive_year=2002, zugegriffen am 06.03.2009

(foodwatch, 2002 c) • foodwatch, 2002: Weihnachtsgebäck sehr unterschiedlich mit Acrylamid belastet. Pressemitteilung vom 05.12.2002. In: http://www.foodwatch.de/presse/pressearchiv/2002-/acrylamid_weihnachtsgebaeck_2002/index_ger.html?pmarchive_year=2002, zugegriffen am 06.03.2009

(foodwatch, 2003 a) • foodwatch, 2003: Chip, Chip, hurra? Pressemitteilung vom 26.02.2003. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2003/acrylamid_erster_chipstest-/index_ger.html?pmarchive_year=2003, zugegriffen am 15.04.2008

(foodwatch, 2003 b) • foodwatch, 2003: Ein Jahr Acrylamid: Künast kuscht vor Knabberindustrie. Pressemitteilung vom 22.04.2003. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2003/acrylamid_jahresbilanz-/index_ger.html?pmarchive_year=2003, zugegriffen am 15.04.2008

(foodwatch, 2003 c) • foodwatch, 2003: Acrylamid, dass es kracht. Pressemitteilung vom 16.05.2003. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2003/acrylamid_zweiter_chipstest-/index_ger.html?pmarchive_year=2003, zugegriffen am 15.04.2008

(foodwatch, 2003 d) • foodwatch, 2003: Verbraucherdruck senkt Acrylamidbelastung. Pressemitteilung vom 13.08.2003. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2003/acrylamid_dritter_chipstest-/index_ger.html?pmarchive_year=2003, zugegriffen am 15.04.2008

(foodwatch, 2003 e) • foodwatch, 2003: Acrylamid: Bio-Weihnachtsgebäck nicht besser. Pressemitteilung vom 05.12.2003. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2003/acrylamidtest_weihnachtsgebaeck-/index_ger.html?pmarchive_year=2003, zugegriffen am 15.04.2008

(foodwatch, 2004 a) • foodwatch, 2004: Verantwortliche bleiben straffrei, 23.04.2004. In: http://foodwatch.de-/kampagnen__themen/nitrofen_skandal/strafverfahren/index_ger.html, zugegriffen am 31.01.2011

(foodwatch, 2004 b) • foodwatch, 2004: Kleinste Mengen Nitrofen schädigen Embryos, 27.04.2004. In: http://foodwatch.de/kampagnen__themen/nitrofen_skandal/gutachten/index_ger.html, zugegriffen am 31.01.2011

(foodwatch, 2004 c) • foodwatch, 2004: Acrylamid: Verbraucher ohne Information. Pressemitteilung vom 28.06.2004. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2004/acrylamid_kartoffelchips-/index_ger.html?pmarchive_year=2004, zugegriffen am 16.03.2008

(foodwatch, 2004 d) • foodwatch, 2004: Wie schlecht die Hersteller Verbraucher informieren. 28.06.2004. In: http://foodwatch.de/themen__aktivitaeten/acrylamid/kartoffelchips/informationen/index_ger.html, zugegriffen am 19.04.2006

(foodwatch, 2004 e) • foodwatch, 2004: Stellungnahme von foodwatch zu: Bundesministerium für Verbraucherschutz: Informationsgespräch Acrylamid. 17.11.2004. In: http://foodwatch.de/themen__aktivitaeten/acrylamid/index_ger.html, zugegriffen am 29.03.2006

(foodwatch, 2004 f) • foodwatch, 2004: Acrylamid: Spekulatius höher belastet als im Vorjahr. Pressemitteilung vom 29.11.2004. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2004/acrylamid_weihnachtsgebaeck-/index_ger.html?pmarchive_year=2004, zugegriffen am 16.03.2008

(foodwatch, 2005 a) • foodwatch, 2005: Kartoffelchips höher mit Acrylamid belastet als im Vorjahr. Pressemitteilung vom 06.06.2005. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2005/acrylamid_kartoffelchips_2005-/index_ger.html?pmarchive_year=2005, zugegriffen am 16.03.2008

(foodwatch, 2005 b) • foodwatch, 2005: foodwatch-Test: Bio-Kartoffelchips zum Teil extrem hoch mit Acrylamid belastet. Pressemitteilung vom 22.07.2005. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2005-/acrylamid_bio_kartoffelchips_2005/index_ger.html?pmarchive_year=2005, zugegriffen am 15.04.2008

(foodwatch, 2005 c) • foodwatch, 2005: Acrylamid: Bundesbehörde BfR bestätigt foodwatch und sieht dringenden Handlungsbedarf. Pressemitteilung vom 05.10.2005. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2005-/acrylamid_risikoeinschaetzung/index_ger.html?pmarchive_year=2005, zugegriffen am 16.03.2008

(foodwatch, 2005 d) • foodwatch, 2005: Weihnachtsgebäck im Acrylamid-Test. Pressemitteilung vom 05.12.2005. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2005/acrylamid_weihnachtgebaeck_2005-/index_ger.html?pmarchive_year=2005, zugegriffen am 16.03.2008

(foodwatch, 2006 a) • foodwatch, 2006: Acrylamid - ein unnötiges Krebsrisiko. In: http://foodwatch.de/themen__aktivitaeten/acrylamid/index_ger.html, zugegriffen am 29.03.2006

(foodwatch, 2006 b) • foodwatch, 2006: Kartoffelchips stärker mit Acrylamid belastet. Pressemitteilung vom 19.06.2006. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2006/acrylamid_kartoffelchips-/index_ger.html?pmarchive_year=2006, zugegriffen am 16.03.2008

(foodwatch, 2006 c) • foodwatch, 2006: Kartoffelchips: Mehr Öffentlichkeit - weniger Acrylamid. Meldung vom 04.12.2006. In: http://foodwatch.de/kampagnen__themen/acrylamid/kartoffelchips-/vorherige_chipstests/index_ger.html, zugegriffen am 16.04.2008

(foodwatch, 2006 d) • foodwatch, 2006: Lebkuchen im Acrylamidtest von foodwatch: Markenprodukte noch immer stark belastet. Pressemitteilung vom 04.12.2006. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2006-/acrylamid_weihnachtsgebaeck/index_ger.html?pmarchive_year=2006, zugegriffen am 16.03.2008

(foodwatch, 2007 a) • foodwatch, 2007: Teure Kartoffelchips enthalten mehr Acrylamid als Discountermarken. Pressemitteilung vom 06.08.2007. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2007/acrylamid_kartoffelchips-/index_ger.html?pmarchive_year=2007, zugegriffen am 16.03.2008

(foodwatch, 2007 b) • foodwatch, 2007: Test: Pringles und Bio-Chips besonders schlecht. Meldung vom 06.08.2007. In: http://foodwatch.de/kampagnen__themen/acrylamid/kartoffelchips/index_ger.html, zugegriffen am 16.04.2008

(foodwatch, 2007 c) • foodwatch, 2007: Minimierungskonzept der Regierung wirkungslos. In: http://www.foodwatch.de/kampagnen__themen/acrylamid/regierungskonzept/index_ger.html, zugegriffen am 23.07.2008

(foodwatch, 2007 d) • foodwatch, 2007: Kommentare: "Ich werde keine Pringles-Chips mehr kaufen!". In: http://www.foodwatch.de/kampagnen__themen/acrylamid/kartoffelchips/mitmach_aktion/kommentare-/index_ger.html, zugegriffen am 23.07.2008

(foodwatch, 2007 e) • foodwatch, 2007: Test: Immer noch mehr Acrylamid in Weihnachtsgebäck als nötig. Pressemitteilung vom 03.12.2007. In: http://foodwatch.de/presse/pressearchiv/2007/acrylamid-/index_ger.html?pmarchive_year=2007, zugegriffen am 16.03.2008

(foodwatch, 2007 f) • foodwatch, 2007: Weihnachtsgebäck: Weniger Acrylamid ist möglich. Meldung vom 03.12.2007. In: http://foodwatch.de/kampagnen__themen/acrylamid/weihnachtsgebaeck-/vorherige_tests/index_ger.html, zugegriffen am 16.04.2008

(foodwatch, 2007 g) • foodwatch, 2007: Die wichtigsten Fragen und Antworten zu Acrylamid. In: http://www.foodwatch.de/kampagnen__themen/acrylamid/fragen_und_antworten/index_ger.html, zugegriffen am 23.07.2008

(foodwatch, 2007 h) • foodwatch, 2007: Die Forderungen von foodwatch zu Acrylamid. In: http://www.foodwatch.de-/kampagnen__themen/acrylamid/forderungen/index_ger.html, zugegriffen am 23.07.2008

(foodwatch, 2008 a) • foodwatch, 2008: Chips: Acrylamidgehalt steigt teilweise wieder. In: http://www.foodwatch.de-/kampagnen__themen/acrylamid/kartoffelchips/testergebnisse_2008/, zugegriffen am 21.07.2008

(foodwatch, 2008 b) • foodwatch, 2008: Aktion "Pringles-Chips ohne Krebsgefahr" beendet. In: http://www.foodwatch.de/kampagnen__themen/acrylamid/kartoffelchips/mitmach_aktion/index_ger.html, zugegriffen am 23.07.2008

(foodwatch, 2008 c) • foodwatch, 2008: Acrylamid in Kartoffelchips: Teilweise mehr Krebsgift als im Vorjahr – foodwatch fordert Kennzeichnung und Veröffentlichung der Behördenmessungen. Pressemitteilung vom 16.07.2008. In: http://www.foodwatch.de/presse/pressearchiv/2008/acrylamid_kartoffelchips-/index_ger.html?pmarchive_year=2008, zugegriffen am 09.03.2009

(foodwatch, 2008 d) • foodwatch, 2008: foodwatch veröffentlicht Acrylamid-Testergebnisse für Weihnachtsgebäck - Nennung von Herstellernamen zeigt Erfolg, Belastung sinkt. Pressemitteilung vom 16.07.2008. In: http://www.presseportal.de/meldung/1311842/, zugegriffen am 09.03.2009

(foodwatch, 2010 a) • foodwatch, 2010: Nährwert-Ampel: Damit Lebensmittel Farbe bekennen. 24.06.2010. In: http://foodwatch.de/kampagnen__themen/ampelkennzeichnung/index_ger.html, zugegriffen am 11.03.2011

(foodwatch, 2010 b) • foodwatch, 2010: Yogurette von Ferrero. Joghurt-schwerer Schwindel, 26.04.2010. In: http://www.abgespeist.de/yogurette/index_ger.html, zugegriffen am 11.02.2011

(foodwatch, 2015) • foodwatch, 2015: Die Satzung von foodwatch e. V. Stand: 15.01.2015. In: http://www.foodwatch.org/de/ueber-foodwatch/der-verein/vereinssatzung/, zugegriffen am 01.12.2016

(Foot et al., 2007) • Foot, R. J./Haase, Norbert U./Gondé, Pierre, 2007: Acrylamide in fried and roasted potato products: A review on progress in mitigation. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 37-46

(FPS, 2002 a) • Federal Public Service, 2002: Advies van de Hoge Gezondheidsraad (Stellungnahme des Hohen Rates für Gesundheit zu Acrylamid). Oktober 2002. In: https://portal.health.fgov.be/pls/portal/docs/PAGE-/INTERNET_PG/HOMEPAGE_MENU/ABOUTUS1_MENU/INSTITUTIONSAPPARENTEES1_MENU-/HOGEGEZONDHEIDSRAAD1_MENU/ADVIEZENENAANBEVELINGEN1_MENU-/ADVIEZENENAANBEVELINGEN1_DOCS/7732_ACRYLAMIDE_NL_2002.PDF, zugegriffen am 05.12.2008

(FPS, 2002 b) • Federal Public Service, 2002: Acrylamide in voedingsmiddelen natuurlijk fenomeen (Acrylamid in Lebensmitteln ist ein natürliches Phänomen). Pressemitteilung vom 18.12.2002. In: https://portal.health.fgov.be/portal/page?_pageid=56,512448&_dad=portal&_schema=PORTAL&ITEM_ID=845587&SITE_ID=56&PAGE_ID=513236&ISPORTLET=true&P_SECURITY=ON, zugegriffen am 05.12.2008

(FPS, 2004) • Federal Public Service, 2004: Acrylamide in voedingsmiddelen op de Belgische markt in 2003 (Acrylamid in Lebensmitteln auf dem belgischen Markt im Jahre 2003). 14.07.2004. In: https://portal.health.fgov.be-/portal/page?_pageid=56,512448&_dad=portal&_schema=PORTAL&ITEM_ID=845587&SITE_ID=56&PAGE-_ID=513236&ISPORTLET=true&P_SECURITY=ON, zugegriffen am 05.12.2008

(Franke et al., 2003) • Franke, Knut, 2003: Ganzheitlicher Ansatz: Acrylamid - das gesamte Geschehen um die Bildung ist entscheidend! In: Lebensmitteltechnik, Bd. 35, Heft 3, 60-62

(Franke et al., 2005 a) • Franke, Knut/Sell, Marco/Reimerdes, Ernst H., 2005: Quality Related Minimization of Acrylamide Formation - An Integrated Approach. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 357-369

(Franke et al., 2005 b) • Franke, Knut/Kießling, Martina/Reimerdes, Ernst H./Sell, Marco, 2005: Importance of frying fat and frying equipment conception on the acrylamide contents in fried products. In: BLL/FEI (Hrsg.): Development of New Technologies to Minimize Acrylamide in Food. AiF-FV 108 ZBG, 35-44

(Franke et al., 2008) • Franke, Knut/Strijowski, Ulf/Kießling, Martina, 2008: New solutions for fried potato products with respect to high product quality and reduced acrylamide contents. In: BLL/FEI (Hrsg.): Development of New Technologies for heated Potato and Cereal Products with reduced Acrylamide Contents. AiF-FV 209 ZBG, 22-37

(Franke et al., 2009) • Franke, Knut/Strijowski, Ulf/Reimerdes, Ernst H., 2009: Kinetics of acrylamide formation in potato powder. In: Journal of Food Engineering, Bd. 90, Heft 1, 135-140

(Franke/Reimerdes, 2006) • Franke, Knut/Reimerdes, Ernst H., 2006: Qualitativ hochwertige Pommes frites mit reduziertem Acrylamidgehalt. In: Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitung, Bd. 91, Heft 4, 30-35

(Franz Kastner GmbH, 2008) • Franz Kastner GmbH, 2008: Lebkuchen-Test von VKI ist "Sturm im Wasserglas": Kein wissenschaftlicher Nachweis von Gesundheitsschädigung durch Acrylamid beim Menschen gegeben. Pressemitteilung vom 19.11.2008. In: http://www.pr-inside.com/de/lebkuchen-test-von-vki-ist-sturm-im-r924767.htm, zugegriffen am 20.11.2008

(Frede, 2010) • Frede, Wolfgang (Hrsg.), 2010: Handbuch für Lebensmittelchemiker. Berlin Heidelberg: Springer

(Fredriksson et al., 2004) • Fredriksson, H./Tallving, J./Rosén, J./Aman, P., 2004: Fermentation Reduces Free Asparagine in Dough and Acrylamide Content in Bread. In: Cereal Chemistry, Bd. 81, Heft 5, 650-654

(Freshfields Bruckhaus Deringer, 2003 a) • Freshfields Bruckhaus Deringer, 2003: Acrylamide in food. The approach of regulators across Europe. In: http://www.freshfields.com/sector/cpr/publications/en.asp, zugegriffen am 30.03.2006

(Freshfields Bruckhaus Deringer, 2003 b) • Freshfields Bruckhaus Deringer, 2003: Acrylamide in food. The approach of regulators across Europe - an update, August 2003. In: http://www.freshfields.com/sector/cpr/publications/en.asp, zugegriffen am 30.03.2006

(Frewer/van Trijp, 2007) • Frewer, Lynn J./van Trijp, Hans C. M. (Hrsg.), 2007: Understanding consumers of food products. Cambridge: Woodhead Publishing Ltd.

(Friedman et al., 1995) • Friedman, Marvin A./Dulak, L./Stedham, M., 1995: A lifetime oncogenicity study in rats with acrylamide. In: Fundamental and Applied Toxicology, Bd. 27, Heft 1, 95-105

(Friedman et al., 2008 a) • Friedman, Marvin A./Zeiger, Errol/Marroni, Dennis E./Sickles, Dale W., 2008: Inhibition of Rat Testicular Nuclear Kinesins (krp2; KIFC5A) by Acrylamide as a Basis for Establishing a Genotoxicity Threshold. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6024-6030

(Friedman et al., 2008 b) • Friedman, Mendel/Levin, Carol E./Chen, James J./DiNovi, Michael/Henry, Sara, 2008: Review of Methods for the Reduction of Dietary Content and Toxicity of Acrylamide. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6113-6140

(Friedman, 2003) • Friedman, Mendel, 2003: Chemistry, Biochemistry, and Safety of Acrylamide. A Review. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 51, Heft 16, 4504-4526

(Friedman, 2005) • Friedman, Mendel, 2005: Biological Effects of Maillard Browning Products That May Affect Acrylamide Safety in Food. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 135-156

(Friedman/Mottram, 2005) • Friedman, Mendel/Mottram, Donald (Hrsg.), 2005: Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer

(Fritz-Vannahme, 1996) • Fritz-Vannahme, Joachim (Hrsg.), 1996: Wozu heute noch Soziologie? Opladen: Leske + Budrich

(FSA, 2001) • Food Standards Agency, 2001: Strategic Plan 2001 - 2006. Putting consumers first. In: http://food.gov.uk/multimedia/pdfs/stratplan.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(FSA, 2002 a) • Food Standards Agency, 2002: FSA statement on Acrylamide. Pressemitteilung vom 24.04.2002. In: http://www.food.gov.uk/news/pressreleases/2002/apr/60553, zugegriffen am 05.06.2008

(FSA, 2002 b) • Food Standards Agency, 2002: Acrylamide advice issued. 25.04.2002. In: http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2002/apr/60581, zugegriffen am 05.06.2008

(FSA, 2002 c) • Food Standards Agency, 2002: Study of Acrylamide in Food. Background Information & Research Findings. Press Briefing 17.05.2002. In: http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/acrylamideback.pdf, zugegriffen am 02.05.2006

(FSA, 2002 d) • Food Standards Agency, 2002: Food Standards Agency study shows Acrylamide in food. Pressemitteilung vom 17.05.2002, Ref: 2002/0221. In: http://www.food.gov.uk/news/pressreleases/2002/may/acrylamide_study_infood, zugegriffen am 05.06.2008

(FSA, 2002 e) • Food Standards Agency, 2002: Acrylamide statement following World Health Organization meeting. Pressemitteilung vom 27.06.2002. In: http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2002/jun/71438, zugegriffen am 05.06.2008

(FSA, 2002 f) • Food Standards Agency, 2002: Board Meeting update on Acrylamide. 11.07.2002. In: http://www.food.gov.uk/multimedia/webpage/acrylamideboardupdate, zugegriffen am 05.06.2008

(FSA, 2002 g) • Food Standards Agency, 2002: Packaging gets the acrylamide all-clear. Pressemitteilung vom 25.07.2002. In: http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2002/jul/acryl_packaging_survey, zugegriffen am 05.06.2008

(FSA, 2002 h) • Food Standards Agency, 2002: Paper and Board Packaging: Not Likely to be a Source of Acrylamide in Food. Food Survey Information Sheet Number 27/02, 2002. In: http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsis2002/27acryl, zugegriffen am 05.06.2008

(FSA, 2002 i) • Food Standards Agency, 2002: Acrylamide in packaging survey: Your Questions Answered. 25.07.2002. In: http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2002/jul/acryl_packaging_survey, zugegriffen am 05.06.2008

(FSA, 2003 a) • Food Standards Agency, 2003: Acrylamide 'may not be linked to cancer'. Pressemitteilung vom 31.01.2003. In: http://www.food.gov.uk/safereating/chemsafe/acrylamide_branch/106547/bjc, zugegriffen am 05.06.2008

(FSA, 2003 b) • Food Standards Agency, 2003: Acrylamide Consultation Paper, Presented to the EFSA Advisory Forum meeting of July 4 2003 to request the EFSA's co-ordination of European acrylamide activity. In: http://www.efsa.eu.int/EFSA/DocumentSet/consult_paper_af_03_enacrylamideconspaper1.pdf, zugegriffen am 06.06.2008

(FSA, 2003 c) • Food Standards Agency, 2003: Request for European co-ordination of activities on acrylamide in food. Pressemitteilung vom 03.07.2003. In: http://www.food.gov.uk/safereating/chemsafe-/acrylamide_branch/106547/acrylamidefsa, zugegriffen am 05.06.2008

(FSA, 2005 a) • Food Standards Agency, 2005: Acrylamide in food survey. Pressemitteilung vom 11.01.2005. In: http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/jan/acrylfood, zugegriffen am 05.06.2008

(FSA, 2005 b) • Food Standards Agency, 2005: Analysis of total diet study samples for Acrylamide. Food Survey Information Sheet, Number 71/05, January 2005. In: http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2005/jan/acrylfood, zugegriffen am 07.12.2010

(FSA, 2005 c) • Food Standards Agency, 2005: Acrylamide: your questions answered. 11.01.2005. In: http://www.food.gov.uk/safereating/chemsafe/acrylamide_branch/acrylamide_study_faq/, zugegriffen am 16.03.2008

(FSA, 2006 a) • Food Standards Agency, 2006: Food Standards Agency Board agrees principles for front of pack signposting labelling. Pressemitteilung, Ref: 2006/0636, 09.03.2006. In: http://tna.europarchive.org-/20111116080332/http://www.food.gov.uk/news/pressreleases/2006/mar/signpostingmarch, zugegriffen am 01.12.2016

(FSA, 2006 b) • Food Standards Agency, 2006: C03020: An investigation into the formation of processing contaminants in bread from bread making machines. In: http://www.food.gov.uk/science/research/researchinfo-/contaminantsresearch/mycotoxins/c03bprogramme/processacrylamideres/c03020/, zugegriffen am 07.05.2008

(FSA, 2007) • Food Standards Agency, 2007: Agency study into acrylamide and domestic cooking. 25.07.2007. In: http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2007/jul/acrylamidedomestic, zugegriffen am 16.03.2008

(FSA, 2008) • Food Standards Agency, 2008: Acrylamide survey published. Pressemitteilung vom 10.09.2008. In: http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2008/sep/acrylamide, zugegriffen am 11.09.2008

(FSA/VWA, 2003) • Food Standards Agency/Voedsel en Waren Autoriteit, 2003: White paper on acrylamide - Presented to the EFSA Advisory Forum for consideration. Outcome of the acrylamide workshop held in Brussels on March 28, 2003. In: http://www.efsa.eu.int/EFSA/DocumentSet-/consult_paper_af_03_anex3_en34jul20031.pdf, zugegriffen am 09.04.2008

(FSAI, o. J.) • Food Safety Authority of Ireland: Acrylamide in food - comment from the FSAI. In: http://www.fsai.ie/industry/hottopics/industry_topics_acrylamide.asp, zugegriffen am 15.12.2008

(Fuhr et al., 2006) • Fuhr, Uwe/Boettcher, Melanie Isabell/Kinzig-Schippers, Martina/Weyer, Alexandra/Jetter, Alexander/Lazar, Andreas/Taubert, Dirk/Tomalik-Scharte, Dorota/Pournara, Panagiota/Jakob, Verena/Harlfinger, Stefanie/Klaassen, Tobias/Berkessel, Albrecht/Angerer, Jürgen/Sörgel, Fritz/Schömig, Edgar, 2006: Toxicokinetics of Acrylamide in Humans after Ingestion of a Defined Dose in a Test Meal to Improve Risk Assessment for Acrylamide Carcinogenicity. In: Cancer Epidemiology, Biomarkers & Prevention, Bd. 15, Heft 2, 266-271

(Für Sie, 2003 a) • Für Sie Redaktion, 2003: Schadstoffbelastungen in Lebensmitteln sind nicht Gesundheitsrisiko Nummer eins. Pressemitteilung vom 24.02.2003. In: http://www.presseportal.de/meldung/423341/, zugegriffen am 06.03.2009

(Für Sie, 2003 b) • Für Sie Redaktion, 2003: Keine Entwarnung für Schadstoffbelastung bei Lebensmitteln. Pressemitteilung vom 04.11.2003. In: http://www.presseportal.de/meldung/496189/, zugegriffen am 06.03.2009

(Gadamer, 1967 a) • Gadamer, Hans-Georg, 1967: Rhetorik, Hermeneutik und Ideologiekritik. In: Gadamer, Hans-Georg (Hrsg.): Hermeneutik. Kleine Schriften I - Philosophie, Tübingen: Mohr. 113-130

(Gadamer, 1967 b) • Gadamer, Hans-Georg (Hrsg.), 1967: Hermeneutik. Kleine Schriften I - Philosophie, Tübingen: Mohr

(Gama-Baumgartner et al., 2004) • Gama-Baumgartner, Fabiana/Grob, Konrad/Biedermann, Maurus, 2004: Citric acid to reduce acrylamide formation in French fries and roasted potatoes? In: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Bd. 95, Heft 1, 110-117

(Gamboa da Costa et al., 2003) • Gamboa da Costa, Gonçalo/Churchwell, Mona I./Hamilton, L. Patrice/Von Tungeln, Linda S./Beland, Frederick A./Marques, M. Matilde/Doerge, Daniel R., 2003: DANN Adduct Formation from Acrylamide via Conversion To Glycidamide in Adult and Neonatal Mice. In: Chemical Research in Toxicology, Bd. 16, Heft 10, 1328-1337

(GAO, 2005) • United States Government Accountability Office, 2005: Food Safety - Experiences of Seven Countries in Consolidating Their Food Safety Systems. Report to Congressional Requesters. In: http://www.gao.gov/new.items/d05212.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(GAO, 2008) • United States Government Accountability Office, 2008: Selected Countries' Systems Can Offer Insights into Ensuring Import Safety and Responding to Foodborne Illness. Report to Congressional Requesters. GAO-08-794. In: http://www.gao.gov/products/GAO-08-794, zugegriffen am 01.12.2016

(Garey et al., 2005) • Garey, Joan/Ferguson, Sherry A./Paule, Merle G., 2005: Developmental and behavioral effects of acrylamide in Fischer 344 rats. In: Neurotoxicology and Teratology, Bd. 27, Heft 4, 553-563

(Garey/Paule, 2007) • Garey, Joan/Paule, Merle G., 2007: Effects of chronic low-dose acrylamide exposure on progressive ratio performance in adolescent rats. In: NeuroToxicology, Bd. 28, Heft 5, 998-1002

(Gargas et al., 2009) • Gargas, Michael L./Kirman, Christopher R./Sweeney, L. M./Tardiff, Robert G., 2009: Acrylamide: Consideration of Species Differences and Nonlinear Processes in Estimating Risk and Safety for Human Ingestion. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 47, Heft 4, 760-768

(Gaynor et al., 2006) • Gaynor, Paulette M./Bonnette, Richard/Garcia, Jr., Edmundo/Kahl, Linda S./Valerio, Jr., Luis G., 2006: Poster Presention at the FDA Science Forum - April 2006. In: http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/ucm094040.htm, zugegriffen am 01.12.2016

(GDCh, 2003) • Gesellschaft Deutscher Chemiker e. V., 2003: Die chemische Seite von Mutter Natur - Veränderungen in Lebensmitteln. Pressemitteilung Nr. 41/03. In: http://www.gdch.de/oearbeit/press/2003/41.htm, zugegriffen am am 14.02.2006

(GDCh, 2004) • Gesellschaft Deutscher Chemiker e. V., 2004: Gefahr erkannt - Gefahr gebannt? Erfolge bei der Acrylamid-Minimierung in Lebensmitteln. Pressemitteilung Nr. 44/04 vom 13.09.2004. In: http://www.gdch.de/oearbeit/press/2004/44.htm, zugegriffen am am 14.02.2006

(Geiger, 2003) • Geiger, Andreas, 2003: Lobbyisten - des Teufels Advokaten? In: Europäische Zeitschrift für Wirtschaftsrecht, Heft 13, 385

(Gellner, 1994) • Gellner, Winand, 1994: Politikberatung durch nichtstaatliche Akteure - Typen, Funktionen, Strategien. In: Murswieck, Axel (Hrsg.): Regieren und Politikberatung. Opladen: Leske + Budrich, 176-192

(Gelpí et al., 2002) • Gelpí, Emilio/Posada de la Paz, Manuel/Terracini, Benedetto/Abaitua, Ignacio/Gómez de la Cámara, Agustín/Kilbourne, Edwin M./Lahoz, Carlos/Nemery, Bénoit/Philen, Rossanne M./Soldevilla, Luis/Tarkowski, Stanislaw, 2002: The Spanish Toxic Oil Syndrome 20 Years after Ist Onset: A Multidisciplinary Review of Scientific Knowledge. In: Environmental Health Perpectives, Bd. 110, Heft 5, 457-464

(Geng et al., 2008) • Geng, Zhiming/Jiang, Rong/Chen, Ming, 2008: Determination of acrylamide in starch-based foods by ion-exclusion liquid chromatography. In: Journal of Food Composition and Analysis, Bd. 21, Heft 2, 178-182

(Gerber, 2010) • Gerber, Maria, 2010: Das essen die Deutschen. In: Die Welt, 15.10.2010. In: http://www.welt.de-/print/die_welt/wissen/article10308549/Das-essen-die-Deutschen.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Gerendás et al., 2007) • Gerendás, Jóska/Heuser, Florian/Sattelmacher, Burkhard, 2007: Influence of Nitrogen and Potassium Supply on Contents of Acrylamide Precursors in Potato Tubers and on Acrylamide Accumulation in French Fries. In: Journal of Plant Nutrition, Bd. 30, Heft 9, 1499-1516

(Gertz et al., 2003) • Gertz, Christian/Klostermann, Sabine/Kochhar, Parkash, 2003: Deep frying: the role of water from food being fried and acrylamide formation. In: Oléagineux, Corps Gras, Lipides, Bd. 10, Heft 4, 297-303

(Gertz/Klostermann, 2002) • Gertz, Christian/Klostermann, Sabine, 2002: Analysis of acrylamide and mechanisms of its formation in deep-fried products. In: European Journal of Lipid Science and Technology, Bd. 104, Heft 11, 762-771

(GfdS, 2005) • Gesellschaft für deutsche Sprache, 2005: Wort des Jahres 2005. Pressemitteilung vom 16.12.2005. In: http://gfds.de/aktionen/wort-des-jahres/, zugegriffen am 01.12.2016

(Ghanayem et al., 2005 a) • Ghanayem, Burhan I./Witt, Kristine L./El-Hadri, L./Hoffler, Undi/Kissling, Grace E./Shelby, Michael D./Bishop, J. B., 2005: Comparison of Germ Cell Mutagenicity in Male CYP2E1-Null and Wild-Type Mice Treated with Acrylamide: Evidence Supporting a Glycidamide-Mediated Effect. In: Biology of Reproduction, Bd. 72, Heft 1, 157-163

(Ghanayem et al., 2005 b) • Ghanayem, Burhan I./McDaniel, L. Patrice/Churchwell, Mona I./Twaddle, Nathan C./ Snyder, Rodney W./Fennell, Timothy R./Doerge, Daniel R., 2005: Role of CYP2E1 in the Epoxidation of Acrylamide to Glycidamide and Formation of DANN and Hemoglobin Adducts. In: Toxicological Sciences, Bd. 88, Heft 2, 311-318

(Ghanayem et al., 2005 c) • Ghanayem, Burhan I./Witt, Kristine L./Kissling, Grace E./Tice, Raymond R./Recio, Leslie, 2005: Absence of acrylamide-induced genotoxicity in CYP2E1-null mice: evidence consistent with a glycidamide-mediated effect. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 578, Heft 1-2, 284-297

(Gielecinska et al., 2007) • Gielecinska, Iwona/Mojska, Hanna/Szponar, Lucjan, 2007: Preliminary assessment of exposure of children and adolescents to acrylamide originating from food. In: Roczniki Panstwowego Zakladu Higieny, Bd. 58, Heft 1, 217-221

(Gilbert et al., 2009) • Gilbert, John/Phillips, Tim/Anklam, Elke, 2009: Editorial. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 26, Heft 1, 1

(Girma et al., 2005) • Girma, K. B./Lorenz, Volker/Blaurock, Steffen/Edelmann, Frank T., 2005: Coordination chemistry of acrylamide. In: Coordination Chemistry Reviews, Bd. 249, Heft 11-12, 1283-1293

(Girnth, 1996) • Girnth, Heiko, 1996: Texte im politischen Diskurs. In: Muttersprache, Bd. 106, Heft 1, 66-79

(Gläser/Lange, 2007) • Gläser, Jochen/Lange, Stefan, 2007: Wissenschaft. In: Benz, Arthur/Lütz, Susanne/Schimank, Uwe/Simonis, Georg (Hrsg.): Handbuch Governance. Theoretische Grundlagen und empirische Anwendungsfelder. Wiesbaden: Verlag VS Verlag für Sozialwissenschaften, 437-451

(Glatt et al., 2005) • Glatt, Hansruedi/Schneider, Heiko/Liu, Yungang, 2005: V79-hCYP2E1-hSULT1A1, a cell line for the sensitive detection of genotoxic effects induced by carbohydrate pyrolysis products and other food-borne chemicals. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 41-52

(GMA, 2008) • Grocery Manufacturers Association, 2008: Acrylamide Facts - Frequently Asked Questions. In: http://www.acrylamidefacts.org/sitecore/content/Home/FAQs.aspx, zugegriffen am 10.08.2009

(GMA, 2016 a) • Grocery Manufacturers Association, 2016: History. In: http://www.gmaonline.org/about/history/, zugegriffen am 01.12.2016

(GMA, 2016 b) • Grocery Manufacturers Association, 2016: GMA Membership Types. In: http://www.gmaonline.org/membership/gma-membership-types/, zugegriffen am 01.12.2016

(GMA, o. J.) • Grocery Manufacturers Association, o. J.: Representing Food Manufacturers Worldwide. In: http://www.gmaonline.org/issues-policy/global-commerce/international-council-of-grocery-manufacturers-associations-icgma/, zugegriffen am 01.12.2016

(Göbel/Kliemant, 2007) • Göbel, Angela/Kliemant, Andreas, 2007: The German minimization concept for acrylamide. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 82-90

(Gökmen et al., 2005) • Gökmen, Vural/Senyuva, Hamide Z./Acar, Jale/Sarioglu, Kemal, 2005: Determination of acrylamide in potato chips and crisps by high-performance liquid chromatography. In: Journal of Chromatography A, Bd. 1088, Heft 1-2, 193-199

(Gökmen et al., 2006 a) • Gökmen, Vural/Palazoglu, Tunç Koray/Senyuva, Hamide Z., 2006: Relation between the acrylamide formation and time–temperature history of surface and core regions of French fries. In: Journal of Food Engineering, Bd. 77, Heft 4, 972-976

(Gökmen et al., 2006 b) • Gökmen, Vural/Senyuva, Hamide Z./Dülek, Berkan/Cetin, Enis, 2006: Computer vision based analysis of potato chips - A tool for rapid detection of acrylamide level. In: Molecular Nutrition & Food Research, Bd. 50, Heft 9, 805-810

(Gökmen et al., 2007) • Gökmen, Vural/Açar, Özge Çetinkaya/Köksel, Hamit/Acar, Jale, 2007: Effects of dough formula and baking conditions on acrylamide and hydroxymethylfurfural formation in cookies. In: Food Chemistry, Bd. 104, Heft 3, 1136-1142

(Gökmen et al., 2008) • Gökmen, Vural/Açar, Özge Çetinkaya/Arribas-Lorenzo, Gema/Morales, Francisco, 2008: Investigating the correlation between acrylamide content and browning ratio of model cookies. In: Journal of Food Engineering, Bd. 87, Heft 3, 380-385

(Gökmen/Senyuva, 2006 a) • Gökmen, Vural/Senyuva, Hamide Z., 2006: Study of colour and acrylamide formation in coffee, wheat flour and potato chips during heating. In: Food Chemistry, Bd. 99, Heft 2, 238-243

(Gökmen/Senyuva, 2006 b) • Gökmen, Vural/Senyuva, Hamide Z., 2006: A generic method for the determination of acrylamide in thermally processed foods. In: Journal of Chromatography A, Bd. 1120, Heft 1-2, 194-198

(Gökmen/Senyuva, 2007 a) • Gökmen, Vural/Senyuva, Hamide Z., 2007: Acrylamide formation is prevented by divalent cations during the Maillard reaction. In: Food Chemistry, Bd. 103, Heft 1, 196-203

(Gökmen/Senyuva, 2007 b) • Gökmen, Vural/Senyuva, Hamide Z., 2007: Effects of some cations on the formation of acrylamide and furfurals in glucose–asparagine model system. In: European Food Research and Technology, Bd. 225, Heft 5-6, 815-820

(Goldmann et al., 2006) • Goldmann, Till/Perisset, A./Bertholet, M.-C./Stadler, Richard H./Petersson, Erik V./ Hellenäs, Karl-Erik, 2006: Impact of extraction conditions on the content of acrylamide in model systems and food. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 23, Heft 5, 437-445

(Gonzalez, 2005) • Gonzalez, Luis, 2005: Sixty-Day Notice of Intent to Sue for Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: Kraft Foods North America. AG Number: 2005-00553, 22.11.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(Gossner et al., 2009) • Gossner, Céline Marie-Elise/Schlundt, Jorgen/Embarek, Peter Ben/Hird, Susan/Lo-Fo-Wong, Danilo/Ocampo Beltran, Jose Javier/Teoh, Keng Ngee/Tritscher, Angelika M., 2009: The Melamine Incident: Implications for International Food and Feed Safety. In: Environmental Health Perpectives, Bd. 117, Heft 12, 1803-1808

(Graf et al., 2006) • Graf, Maya/Amrein, Thomas/Graf, Stephan/Szalay, Réka/Escher, Felix/Amadò, Renato, 2006: Reducing the acrylamide content of a semi-finished biscuit on industrial scale. In: LWT - Food Science and Technology, Bd. 39, Heft 7, 724-728

(Granath et al., 2001) • Granath, Fredrik N./Ehrenberg, L. G./Paulsson, Birgit/Törnqvist, Margareta/Marsh, Gary M./ Youk, A. O./Lucas, L. J./Schall, L. C., 2001: Cancer risk from exposure to occupational acrylamide. In: Occupational and Environmental Medicine, Bd. 58, Heft 9, 608. In: http://oem.bmjjournals.com/cgi/content/full/58/9/608, zugegriffen am 01.12.2016

(Granath/Törnqvist, 2003) • Granath, Fredrik/Törnqvist, Margareta, 2003: Who Knows Whether Acrylamide in Food Is Hazardous to Humans? In: Journal of the National Cancer Institute, Bd. 95, Heft 12, 842-843. In: http://jncicancerspectrum.oxfordjournals.org/jnci/content/vol95/issue12/, zugegriffen am 23.04.2006

(Granby et al., 2008) • Granby, Kit/Nielsen, Nikoline Juul/Hedegaard, Rikke V./Christensen, Tue/Kann, Mette/ Skibsted, Leif H., 2008: Acrylamide-asparagine relationship in baked/toasted wheat and rye breads. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 25, Heft 8, 921-929

(Granby/Fagt, 2004) • Granby, Kit/Fagt, Sisse, 2004: Analysis of acrylamide in coffee and dietary exposure to acrylamide from coffee. In: Analytica Chimica Acta, Bd. 520, Heft 1-2, 177-182

(Granda et al., 2004) • Granda, C./Moreira, R. G./Tichy, E., 2004: Reduction of Acrylamide Formation in Potato Chips by Low-temperature Vacuum Frying. In: Journal of Food Science, Bd. 69, Heft 8, S. 405-411

(Granda et al., 2005) • Granda, Claudia/Moreira, Rosana G./Castell-Perez, Elena, 2005: Effect of Raw Potato Composition on Acrylamide Formation in Potato Chips. In: Journal of Food Science, Bd. 70, Heft 9, E519-E525

(Granda/Moreira, 2005) • Granda, C./Moreira, Rosana G., 2005: Kinetics of Acrylamide Formation during Traditional and Vacuum Frying of Potato Chips. In: Journal of Food Process Engineering, Bd. 28, Heft 5, 478-493

(Granvogl et al., 2004) • Granvogl, Michael/Jezussek, Magnus/Koehler, Peter/Schieberle, Peter, 2004: Quantitation of 3-Aminopropionamide in Potatoes - A Minor but Potent Precursor in Acrylamide Formation. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 15, 4751-4757

(Granvogl et al., 2005 a) • Granvogl, Michael/Köhler, Peter/Schieberle, Peter, 2005: Neue Entwicklungen in der Analytik von Acrylamid - Anwendungen zum Nachweis von Bildungsmechanismen. In: Getreidetechnologie, Bd. 59, Heft 2, 85-90

(Granvogl et al., 2005 b) • Granvogl, Michael/Köhler, Peter/Schieberle, Peter, 2005: Methods for Acrylamide Quantification and Mechanisms of Acrylamide Formation. In: BLL/FEI (Hrsg.): Development of New Technologies to Minimize Acrylamide in Food. AiF-FV 108 ZBG, 9-19

(Granvogl et al., 2007) • Granvogl, Michael/Wieser, Herbert/Koehler, Peter/von Tucher, Sabine/Schieberle, Peter, 2007: Influence of Sulfur Fertilization on the Amounts of Free Amino Acids in Wheat. Correlation with Baking Properties as well as with 3-Aminopropionamide and Acrylamide Generation during Baking. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 55, Heft 10, 4271-4277

(Granvogl et al., 2008) • Granvogl, Michael/Latzer, Larissa/Gradl, Susanne/Köhler, Peter/Schieberle, Peter, 2008: Mechanisms of Acrylamide Formation and Quantification of the Acrylamide Reaction Products Glycidamide and Cystein-Acrylamide in Food. In: BLL/FEI (Hrsg.): Development of New Technologies for heated Potato and Cereal Products with reduced Acrylamide Contents. AiF-FV 209 ZBG, 9-21

(Granvogl/Schieberle, 2006) • Granvogl, Michael/Schieberle, Peter, 2006: Thermally Generated 3-Aminopropionamide as a Transient Intermediate in the Formation of Acrylamide. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 16, 5933-5938

(Granvogl/Schieberle, 2007) • Granvogl, Michael/Schieberle, Peter, 2007: Quantification of 3-aminopropionamide in cocoa, coffee and cereal products - Correlation with acrylamide concentrations determined by an improved clean-up method for complex matrices. In: European Food Research and Technology, Bd. 225, Heft 5-6, 857-863

(Gray et al., 2011) • Gray, George/Rogers, Michael D./Wiener, Jonathan B., 2011: Beef, Hormons, and Mad Cows. In: Wiener, Jonathan B./Rogers, Michael D./Hammitt, James K./Sand, Peter H. (Hrsg.): The Reality of Precaution: Comparing Risk Regulation in the United States and Europe. London: Earthscan, 65-90

(Grimm, 2010) • Grimm, Hans-Ulrich, 2010: Die Ernährungsfalle: Wie die Lebensmittelindustrie unser Essen manipuliert - Das Lexikon. München: Heyne

(Grob et al., 2003) • Grob, Konrad/Biedermann, Maurus/Biedermann-Brem, Sandra/Noti, Anja/Imhof, Daniel/Amrein, Thomas/Pfefferle, Anton/Bazzocco, Diego, 2003: French fries with less than 100 µg/kg acrylamide. A collaboration between cooks and analysts. In: European Food Research and Technology, Bd. 217, Heft 3, 185-194

(Grob et al., 2004) • Grob, Konrad/Biedermann, Maurus/Hoenicke, Katrin/Gatermann, Robert, 2004: Comment on “Soxhlet extraction of acrylamide from potato chips” by J. R. Pedersen and J. O. Olsson, Analyst, 128, 332. In: The Analyst, Bd. 129, Heft 1, 92

(Grob, 2005) • Grob, Konrad, 2005: Reduction of Exposure to Acrylamide: Achievements. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 253-261

(Grob, 2007) • Grob, Konrad, 2007: Options for legal measures to reduce acrylamide contents in the most relevant foods. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 71-81

(Grohmann, 2002) • Grohmann, Andreas, 2002: Wasser: Nutzung im Kreislauf, Hygiene, Analyse und Bewertung. 8., völlig neu überarbeitete Auflage, Berlin, New York: de Gruyter

(Großbongardt et al., 2003) • Großbongardt, Annette/Hackenbroch, Veronika/Schmid, Barbara, 2003: Drama in vier Akten. In: Der Spiegel, Nr. 47, 200. In: http://www.spiegel.de/spiegel/print/d-29212939.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Grothe et al., 2005) • Grothe, Karlheinz/Unbehend, Günther/Haase, Norbert U./Ludewig, Hans-Gerhard/Matthäus, Bertrand/Vosmann, Klaus, 2005: Einfluss von Backtriebmitteln auf die Acrylamidgehalte von Braunen Lebkuchen und Mürbkeksen. In: Getreidetechnologie, Bd. 59, Heft 3, 163-167

(Grüne, 2002) • Grüne, Jutta, 2002: Staatliche Lebensmittelüberwachung in Deutschland. In: Landeszentrale für politische Bildung Baden-Württemberg (Hrsg.): Nahrungskultur. Essen und Trinken im Wandel. Der Bürger im Staat, Bd. 52, Heft 4, 188-192

(Gruner + Jahr, 2002) • Gruner + Jahr, 2002: stern: Gift-Alarm bei Chips und Pommes. Pressemitteilung vom 05.06.2002. In: http://www.presseportal.de/pm/6329/353930/gruner_jahr_stern?search=acrylamid, zugegriffen am 06.03.2009

(Guenther et al., 2007) • Guenther, Helmut/Anklam, Elke/Wenzl, Thomas/Stadler, Richard H., 2007: Acrylamide in coffee: Review of progress in analysis, formation and level reduction. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 60-70

(Guggenberger/Offe, 1984) • Guggenberger, Bernd/Offe, Claus (Hrsg.), 1984: An den Grenzen der Mehrheitsdemokratie: Politik und Soziologie der Mehrheitsregel. Opladen: Westdeutscher Verlag

(Guth, 2004) • Guth, Sabine (Bearb.), 2004: Epidemiologie (Stand: Februar 2004). Römpp-Lexikon online: Enzyklopädie zur Chemie und den angrenzenden Wissenschaften. Version 4.0, Stand: Mai 2015. Stuttgart: Thieme

(Gutsche et al., 2002) • Gutsche, Birgit/Weißhaar, Rüdiger/Buhlert, Jürgen, 2002: Acrylamid in Lebensmitteln - Ergebnisse aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung Baden-Württembergs. In: Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Bd. 98, Heft 12, 437-443

(Haase et al., 2003 a) • Haase, Norbert U./Matthäus, Bertrand/Vosmann, Klaus, 2003: Minimierungsansätze zur Acrylamid-Bildung in pflanzlichen Lebensmitteln - aufgezeigt am Beispiel von Kartoffelchips. In: Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Bd. 99, Heft 3, 87-90

(Haase et al., 2003 b) • Haase, Norbert U./Matthäus, Bertrand/Vosmann, Klaus, 2003: Acrylamid in Backwaren - ein Sachstandsbericht. In: Getreide Mehl und Brot, Bd. 57, Heft 3, 180-184

(Haase et al., 2003 c) • Haase, Norbert U./Matthäus, Bertrand/Vosmann, Klaus, 2003: Acrylamid in Kartoffelerzeugnissen. In: Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitung, Bd. 88, Heft 1-2, 16-19

(Haase et al., 2004) • Haase, Norbert U./Matthäus, Bertrand/Vosmann, Klaus, 2004: Aspects of acrylamide formation in potato crisps. In: Journal of Applied Botany and Food Quality, Bd. 78, 144-147

(Haase, 2002) • Haase, Norbert U., 2002: Wie kann man Herstellungsprozesse modifizieren, um die Acrylamidgehalte zu senken? Folienpräsentationen zur Informationsveranstaltung des BgVV vom 29. August 2002: Acrylamid in Lebensmitteln - ernstes Problem oder überschätzte Gefahr? In: http://www.bfr.bund.de/cd/1732, zugegriffen am 06.07.2008

(Haase, 2006) • Haase, Norbert U., 2006: The formation of acrylamide in potato products. In: Skog, Kerstin/ Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 41-59

(Haase, 2007) • Haase, Norbert U., 2007: Minimization Strategies: Acrylamide. In: Eisenbrand, G. et al. (Hrsg.): Thermal processing of food: potential health benefits and risks, Weinheim: Wiley-VCH, 155-174

(Haase/Lindhauer, 2005) • Haase, Norbert U./Lindhauer, Meinolf G., 2005: Minimization strategies in potato food. In: BLL/FEI (Hrsg.): Development of New Technologies to Minimize Acrylamide in Food. AiF-FV 108 ZBG, 45-56

(Haase/Weber, 2003) • Haase, Norbert U./Weber, Lydia, 2003: Variability of sugar content in potato varieties suitable for processing. In: International Journal of Food, Agriculture & Environment, Bd. 1, Heft 3 & 4, 80-81

(Habel et al., 2005) • Habel, Annedore/Lehrack, Annette/Springer, Monika/Tietz, Uta, 2005: Tests to minimize the acrylamide content of carbohydrate-rich cereal based food. In: BLL/FEI (Hrsg.): Development of New Technologies to Minimize Acrylamide in Food. AiF-FV 108 ZBG, 20-34

(Haber et al., 2009) • Haber, Lynne/Maier, Andy/Kroner, Oliver/Kohrman, Melissa, 2009: Evaluation of human relevance and mode of action for tunica vaginalis mesotheliomas resulting from oral exposure to acrylamide. In: Regulatory Toxicology and Pharmacology, Bd. 53, Heft 2, 134-149

(Habermas, 1970) • Habermas, Jürgen, 1970: Der Universalitätsanspruch der Hermeneutik. In: Habermas, Jürgen (Hrsg.), 1982: Zur Logik der Sozialwissenschaften. 5., erw. Auflage, Frankfurt: Suhrkamp, 331-368

(Habermas, 1982) • Habermas, Jürgen, 1982: Zur Logik der Sozialwissenschaften. 5., erw. Auflage, Frankfurt: Suhrkamp

(Habermeyer, 2013) • Habermeyer, Michael (Bearb.), 2013: margin of exposure (Stand: Dezember 2013). Römpp-Lexikon online: Enzyklopädie zur Chemie und den angrenzenden Wissenschaften. Version 4.0, Stand: Mai 2015. Stuttgart: Thieme

(Hagmar et al., 2005) • Hagmar, Lars/Wirfält, Elisabet/Paulsson, Birgit/Törnqvist, Margareta, 2005: Differences in hemoglobin adduct levels of acrylamide in the general population with respect to dietary intake, smoking habits and gender. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 157-165

(Hagmar/Törnqvist, 2003) • Hagmar, Lars/Törnqvist, Margareta, 2003: Inconclusive results from an epidemiological study on dietary acrylamide and cancer. In: British Journal of Cancer, Band 89, Heft 4, 774-775

(Halford et al., 2007) • Halford, Nigel G./Muttucumaru, Nira/Curtis, Tanya Y./Parry, Martin A. J., 2007: Genetic and agronomic approaches to decreasing acrylamide precursors in crop plants. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 26-36

(Halkier/Holm, 2006) • Halkier, Bente/Holm, Lotte, 2006: Shifting responsibilities for food safety in Europe: An introduction. In: Appetite, Bd. 47, Heft 2, 127-133

(Halle et al., 2006) • Halle, I./Ihling, M./Lahrssen-Wiederholt, M./Klaffke, Horst/Flachowsky, Gerhard, 2006: Carry-over of Acrylamide from Feed (Heated Potato Product) to Eggs and Body Tissues of Laying Hens. In: Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Bd. 1, Heft 4, 290-293

(Hamlet et al., 2004) • Hamlet, Colin G./Sadd, Peter A./Gray, David A., 2004: Generation of Monochloropropanediols (MCPDs) in Model Dough Systems. 2. Unleavened Doughs. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 7, 2067-2072

(Hamlet et al., 2008) • Hamlet, Colin G./Sadd, Peter A./Liang, Li, 2008: Correlations between the Amounts of Free Asparagine and Saccharides Present in Commercial Cereal Flours in the United Kingdom and the Generation of Acrylamide during Cooking. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6145-6153

(Hamlet/Sadd, 2005) • Hamlet, C. G./Sadd, Peter A., 2005: Effects of yeast stress and pH on 3-monochloropropanediol (3-MCPD)-producing reactions in model dough systems. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 22, Heft 7, 616-623

(Hammitt et al., 2005) • Hammitt, James K./Wiener, Jonathan B./Swedlow, Brendon/Kall, Denise/Zhou, Zheng, 2005: Precautionary Regulation in Europe and the United States: A Quantitative Comparison. In: Risk Analysis, Bd. 25, Heft 5, 1215-1228

(Hanley et al., 2005) • Hanley, A./Offen, C./Clarke, Matthew/Ing, B./Roberts, M./Burch, Rachel S., 2005: Acrylamide Reduction in Processed Foods. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 387-392

(Hansen, 2003) • Hansen, Hella, 2003: Eins auf die Nuss. In: Öko-Test, Januar

(Hansen, 2004) • Hansen, Steffen Foss, 2004: The Precautionary Principle and Unnecessary Precautionary Action. Masters Thesis. Roskilde University, 2003/2004. In: http://diggy.ruc.dk/bitstream/1800/505/1/The_Precautionary_Principle.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(Hansen, 2006) • Hansen, Hella, 2006: Grobes Foul. In: Öko-Test, April

(Hartmann et al., 2008) • Hartmann, Eva C./Boettcher, Melanie Isabell/Schettgen, Thomas/Fromme, Hermann/Drexler, Hans/Angerer, Jürgen, 2008: Hemoglobin Adducts and Mercapturic Acid Excretion of Acrylamide and Glycidamide in One Study Population. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6061-6068

(Hasegawa et al., 2004) • Hasegawa, Koichi/Miwa, Satsuki/Tsutsumiuchi, Kaname/Taniguchi, Hajime/Miwa, Johji, 2004: Extremely low dose of acrylamide decreases lifespan in Caenorhabditis elegans. In: Toxicology Letters, Bd. 152, Heft 2, 183-189

(Hasegawa et al., 2007) • Hasegawa, Koichi/Miwa, Satsuki/Tajima, Tomoko/Tsutsumiuchi, Kaname/Taniguchi, Hajime/Miwa, Johji, 2007: A rapid and inexpensive method to screen for common foods that reduce the action of acrylamide, a harmful substance in food. In: Toxicology Letters, Bd. 175, Heft 1-3, 82-88

(Haunhorst, 2007) • Haunhorst, Eberhard, 2007: Lebensmittelkrisen 2002 - Ursachen und notwendige Konsequenzen. In: Fleischwirtschaft, Bd. 83, Heft 7, 16-18

(Health Canada, 2005 a) • Health Canada, 2005: Acrylamide - What you can do to reduce exposure. In: http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem-chim/food-aliment/acrylamide/acrylamide_rec-eng.php, zugegriffen am 16.12.2008

(Health Canada, 2005 b) • Health Canada, 2005: Acrylamide and Food - Questions and Answers. In: http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem-chim/food-aliment/acrylamide-/acrylamide_and_food-acrylamide_et_aliment-eng.php, zugegriffen am 24.07.2008

(Health Canada, 2007) • Health Canada, 2007: Canadian Exposure Assessment for Acrylamide in Food. In: http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem-chim/food-aliment/acrylamide/can_exp_acryl_food-alim-eng.php, zugegriffen am 24.07.2008

(Health Canada, 2008) • Health Canada, 2008: Health Canada reviews epidemiological studies on dietary acrylamide intake and the risk of endometrial, ovarian and/or breast cancer. In: http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit-/chem-chim/food-aliment/acrylamide/acrylamide_study-etude-eng.php, zugegriffen am 23.07.2008

(Health Canada, 2009 a) • Health Canada, 2009: Government of Canada Releases Draft Risk Assessments for Substances Included in Batch 5 of the Chemical Management Plan. Pressemitteilung vom 20.02.2009. In: http://news.gc.ca/web/article-eng.do?m=/index&nid=434609, zugegriffen am 27.02.2009

(Health Canada, 2009 b) • Health Canada, 2009: Acrylamide and Food - Questions and Answers. In: http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem-chim/food-aliment/acrylamide-/acrylamide_and_food-acrylamide_et_aliment-eng.php, zugegriffen am 26.05.2009

(Hebeisen et al., 2005) • Hebeisen, Th./Gutapfel, N./Ballmer, Th./Reust, W./Torche, J. M., 2005: Geeignete Kartoffelsorten vermindern Acrylamidbildung. In: Agrarforschung, Band 12, Heft 2, 58-63

(Hedegaard et al., 2007) • Hedegaard, Rikke V./Frandsen, Henrik/Granby, Kit/Apostolopoulou, Anna/Skibsted, Leif H., 2007: Model Studies on Acrylamide Generation from Glucose/Asparagine in Aqueous Glycerol. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 55, Heft 2, 486-492

(Hedegaard et al., 2008) • Hedegaard, Rikke V./Granby, Kit/Frandsen, Henrik/Thygesen, Jonas/Skibsted, Leif H., 2008: Acrylamide in bread. Effect of prooxidants and antioxidants. In: European Food Research and Technology, Bd. 227, Heft 2, 519-525

(Hedelin et al., 2006) • Hedelin, Maria/Klingt, Åsa/Chang, Ellen T./Bellocco, Rino/Johansson, Jan-Erik/Andersson, Swen-Olof/Heinonen, Satu-Maarit/Adlercreutz, Herman/Adami, Hans-Olov/Grönberg, Henrik/Augustsson Bälter, Katarina, 2006: Dietary Phytoestrogen, Serum Enterolactone and Risk of Prostate Cancer: The Cancer Prostate Sweden Study. In: Cancer Causes & Control, Bd. 17, Heft 2, 169-180

(Heinelt, 2014) • Heinelt, Hubert, 2014: Politikfelder: Machen Besonderheiten von Policies einen Unterschied? In: Schubert, Klaus/Bandelow, Nils C. (Hrsg.): Lehrbuch der Politikfeldanalyse. 3., aktualisierte und überarbeitete Auflage, München: Oldenbourg, 133-150

(Heinemann/Heinemann, 2002) • Heinemann, Margot/Heinemann, Wolfgang, 2002: Grundlagen der Textlinguistik: Interaktion - Text - Diskurs. Reihe germanistische Linguistik; 230: Kollegbuch Studienbuch, Tübingen: Niemeyer

(Heise, 2006) • Heise, Sebastian, 2006: Rückruf - Glassplitter im Joghurt entdeckt. In: Focus online, 03.02.2006. In: http://www.focus.de/finanzen/news/wegen-glassplittern_aid_104482.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Hellenäs et al., 2005) • Hellenäs, Karl-Erik/Abramsson-Zetterberg, Lilianne/Skog, Kerstin, 2005: The HEATOX Project. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 242-245

(Hellenäs, 2005) • Hellenäs, Karl-Erik, 2005: The heatox project - Heat-generated food toxicants: identification, characterisation and risk minimisation. Vortrag am 14.01.2005, Acrylamid-Stakeholder-Meeting, Brüssel. In: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/agenda_140105_en.pdf, zugegriffen am 03.04.2008

(Heller, 2006) • Heller, Lorraine, 2006: Senate hears support and opposition for proposed bill. In: foodproductiondaily, 28.07.2006. In: http://www.foodproductiondaily.com/news/ng.asp?id=69484, zugegriffen am 07.04.2008

(Hellstern/Wollmann, 1984) • Hellstern, Gerd-Michael/Wollmann, Hellmut (Hrsg.), 1984: Handbuch zur Evaluierungsforschung. Band 1. Opladen: Westdeutscher Verlag

(Hendriksen et al., 2009) • Hendriksen, Hanne V./Kornbrust, Beate A./Ostergaard, Peter R./Stringer, Mary A., 2009: Evaluating the Potential for Enzymatic Acrylamide Mitigation in a Range of Food Products Using an Asparaginase from Aspergillus oryzae. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 57, Heft 8, 3259-3264

(Henning, 2004) • Henning, Klaus Jürgen, 2004: Verbraucherschutz und Partizipation aus der europäischen Perspektive. In: Bundesinstitut für Risikobewertung (Hrsg.). Berlin: BWV - Berliner Wissenschafts-Verlag. In: http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbraucherschutz_und_partizipation_aus_europaeischer_perspektive.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(Heppner, 2005) • Heppner, Claudia, 2005: The Acrylamide 'information base'. Vortrag am 14. Januar 2005, Acrylamid-Stakeholder-Meeting, Brüssel. In: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/agenda_140105_en.pdf, zugegriffen am 03.04.2008

(Héritier, 1993) • Héritier, Adrienne, 1993: Policy-Analyse. Elemente der Kritik und Perspektiven der Neuorientierung. In: Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie, Sonderheft: Policy-Analyse: Kritik und Neuorientierung, hrsg. von Adrienne Héritier. Opladen: Westdeutscher Verlag, 9-36

(Heseker, 2008) • Heseker, Helmut, 2008: Zur Entwicklung der Ernährungslage in Deutschland. In: DGE - Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): Ernährungsbericht 2008. Herausgegeben im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Bonn, 17-120

(Heudorf et al., 2009) • Heudorf, Ursel/Hartmann, Eva C./Angerer, Jürgen, 2009: Acrylamide in children – exposure assessment via urinary acrylamide metabolites as biomarkers. In: International Journal of Hygiene and Environmental Health, Bd. 212, Heft 2, 135-141

(Heumann Rechtsanwälte, 2008) • Heumann Rechtsanwälte, 2008: Acrylamid Testergebnis für das Produkt "Frenzel Echte Pulsnitzer Delikatesslebkuchen", Brief an foodwatch vom 27.11.2008. In: http://www.foodwatch.de-/kampagnen__themen/acrylamid/weihnachtsgebaeck/test_2008/index_ger.html, zugegriffen am 01.12.2008

(Heuser et al., 2005) • Heuser, Florian/Gerendás, Jóska/Sattelmacher, Burkhard, 2005: Einfluss der N- und K-Düngung auf die Gehalte an reduzierenden Zuckern und freien Aminosäuren. In: Kartoffelbau, Bd. 56, Heft 7, 308-313

(Hierholzer, 2010) • Hierholzer, Vera, 2010: Nahrung nach Norm. Kritische Studien zur Geschichtswissenschaft, Bd. 190. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht

(Hilbig et al., 2004) • Hilbig, Annett/Freidank, Natja/Kersting, Mathilde/Wilhelm, Michael/Wittsiepe, Jürgen, 2004: Estimation of the dietary intake of acrylamide by German infants, children and adolescents as calculated from dietary records and available data on acrylamide levels in food groups. In: International Journal of Hygiene and Environmental Health, Bd. 207, Heft 5, 463-471

(Hilbig/Kersting, 2006) • Hilbig, Annett/Kersting, M., 2006: Dietary Acrylamide Exposure, Time Trends and the Intake of relevant Foods in Children and Adolescents between 1998 and 2004: Results of the DONALD Study. In: Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Bd. 1, Heft 1, 10-18

(Himberg, 2004) • Himberg, Matthias, 2004: Gepfefferter Kuchen. In: Öko-Test, Dezember

(Hinrichs, 2004) • Hinrichs, Alexander M., 2004: Verhinderung von Lebensmittelskandalen mittels vertraglicher Bindung und vertikaler Integration. Dissertation zur Erlangung des Doktorgrades der Agrar- und Ernährungswissenschaftlichen Fakultät der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel. In: http://eldiss.uni-kiel.de/macau/receive/dissertation_diss_1234, zugegriffen am 01.12.2016

(Hinsch, 2004) • Hinsch, Birgit, 2004: Besser Selbstbacken als von der Bude, Öko-Test, April. In: http://www.oekotest.de/cgi/ot/otgp.cgi?doc=31750, zugegriffen am 12.02.2006

(Hochhaus, 2004) • Hochhaus, Stephan, 2004: Zu den Problemen bei der Klassifizierung von Texten. Schriftliche Hausarbeit unter Prüfungsbedingungen für die Magisterprüfung der Fakultät für Philologie an der Ruhr-Universität Bochum, 29. April 2004. In: http://linguistik.yauh.de/HuP/hup.pdf, zugegriffen am 09.02.2010

(Hoenicke et al., 2004) • Hoenicke, Katrin/Gatermann, Robert/Harder, W./Hartig, L., 2004: Analysis of acrylamide in different foodstuffs using liquid chromatography-tandem mass spectrometry and gas chromatography-tandem mass spectrometry. In: Analytica Chimica Acta, Bd. 520, Heft 1-2, 207-215

(Hoenicke/Gatermann, 2005) • Hoenicke, Katrin/Gatermann, Robert, 2005: Studies on the Stability of Acrylamide in Food During Storage. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 268-273

(Höfler et al., 2002) • Höfler, Frank/Maurer, Rolf/Cavalli, Silvano, 2002: Schnelle Analyse in Lebensmitteln mit ASE und LC/MS. In: GIT Labor-Fachzeitschrift, Heft 9, 968-970

(Hogervorst et al., 2007) • Hogervorst, Janneke G./Schouten, Leo J./Konings, Erik J. M./Goldbohm, Alexandra/van den Brandt, Piet A., 2007: A Prospective Study of Dietary Acrylamide Intake and the Risk of Endometrial, Ovarian, and Breast Cancer. In: Cancer Epidemiology Biomarkers & Prevention, Bd. 16, Heft 11, 2304-2313

(Hogervorst et al., 2008 a) • Hogervorst, Janneke G./Schouten, Leo J./Konings, Erik J. M./Goldbohm, Alexandra/van den Brandt, Piet A., 2008: Dietary acrylamide intake and the risk of renal cell, bladder, and prostate cancer. In: American Journal of Clinical Nutrition, Bd. 87, Heft 5, 1428-1438

(Hogervorst et al., 2008 b) • Hogervorst, Janneke G./Schouten, Leo J./Konings, Erik J. M./Goldbohm, Alexandra/van den Brandt, Piet A., 2008: Dietary Acrylamide Intake Is Not Associated with Gastrointestinal Cancer Risk. In: Journal of Nutrition, Bd. 138, Heft 11, 2229-2236

(Hogervorst et al., 2009 a) • Hogervorst, Janneke G./Schouten, Leo J./Konings, Erik J. M./Goldbohm, Alexandra/van den Brandt, Piet A., 2009: Dietary Acrylamide Intake and Brain Cancer Risk. In: Cancer Epidemiology, Biomarkers & Prevention, Bd. 18, Heft 5, 1663-1666

(Hogervorst et al., 2009 b) • Hogervorst, Janneke G./Schouten, Leo J./Konings, Erik J. M./Goldbohm, Alexandra/van den Brandt, Piet A., 2009: Lung Cancer Risk in Relation to Dietary Acrylamide Intake. In: Journal of the National Cancer Institute, Bd. 101, Heft 9, 651-662

(Hood et al., 1992) • Hood, Christopher/Jones, D. K. C./Pidgeon, Nick/Turner, B. A./Gibson, R., 1992: Risk Management. In: The Royal Society (Hrsg.): Risk: Analysis, Perception and Management. London: The Royal Society, 135-201

(Howlett et al., 2009) • Howlett, Michael/Ramesh, M./Perl, Anthony, 2009: Studying Public Policy. Oxford University Press

(Huang et al., 2007) • Huang, Chih-Chun J./Li, Chien-Ming/Wu, Chia-Fang/Jao, Su-Ping/Wu, Kuen-Yuh, 2007: Analysis of urinary N-acetyl-S-(propionamide)-cysteine as a biomarker for the assessment of acrylamide exposure in smokers. In: Environmental Research, Bd. 104, Heft 3, 346-351

(Hummert, 2006) • Hummert, Christian, 2006: Entstehung, Bewältigung und Aufarbeitung von Lebensmittelkrisen in Laboratorien - am Beispiel der Acrylamidkrise. In: Horst, Matthias/Strecker, Otto A. (Hrsg.): Krisenmanagement in der Lebensmittelindustrie. Hamburg: Behr's, 165-179

(Husoy et al., 2005) • Husoy, T./Abramsson-Zetterberg, Lilianne/Olstorn, H. B./Paulsen, Jan Erik/Alexander, Jan, 2005: Adenomatous polyposis coli influences micronuclei induction by PhIP and acrylamide in mouse erythrocytes. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 111-118

(IARC, 1994) • International Agency for Research on Cancer, 1994: Acrylamide. IARC Monographs on the Evaluation of the Carcinogenic Risk of Chemicals to Humans, 60, Lyon, France: IARC. In: http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol60/, zugegriffen am 01.12.2016

(IARC, 2006) • International Agency for Research on Cancer, 2006: Preamble to the IARC Monographs (amended January 2006). In: http://monographs.iarc.fr/ENG/Preamble/index.php, zugegriffen am 01.12.2016

(IARC, 2013) • International Agency for Research on Cancer, 2013: EPIC-Project: Denmark. In: http://epic.iarc.fr/centers/denmark.php, zugegriffen am 01.12.2016

(IARC, 2016) • International Agency for Research on Cancer, 2016: List of Classifications. Stand: 16. September 2016. In: http://monographs.iarc.fr/ENG/Classification/index.php, zugegriffen am 01.12.2016

(IFST, 2002) • Institute of Food Science & Technology, 2002: Further Swedish findings, including effect of microwaving. In: http://www.ifst.org/site/cms/contentPrintArticle.asp?article=555, zugegriffen am 15.10.2008

(IFST, 2005 a) • Institute of Food Science & Technology, 2005: European Commission Directorate General for Health and Consumer Protection updates its Acrylamide Information Base of Research Activities in the EU. In: http://www.ifst.org/site/cms/contentviewarticle.asp?article=577, zugegriffen am 25.05.2009

(IFST, 2005 b) • Institute of Food Science & Technology, 2005: EU Commission Working Group on Industrial Contaminants meeting 18 March 2005. In: http://www.ifst.org/site/cms/contentviewarticle.asp?article=579, zugegriffen am 01.06.2009

(IFST, 2005 c) • Institute of Food Science & Technology, 2005: Meeting of Experts on Environmental and Industrial Contaminants in Food, Brussels, 9-10 June 2005 Reported 26 July 2005. In: http://www.ifst.org/site/cms/contentviewarticle.asp?article=580, zugegriffen am 16.10.2008

(IFST, 2006 a) • Institute of Food Science & Technology, 2006: Coffee contributes significantly to dietary intake of acrylamide. In: http://www.ifst.org/site/cms/contentPrintArticle.asp?article=654, zugegriffen am 16.10.2008

(IFST, 2006 b) • Institute of Food Science & Technology, 2006: FDA issues update on acrylamide. In: http://www.ifst.org/site/cms/contentPrintArticle.asp?article=686, zugegriffen am 16.10.2008

(IFST, 2007) • Institute of Food Science & Technology, 2007: EU Commission updates its guidance on ways to lower acrylamide in food products dated 29 June 2007. In: http://www.ifst.org/site/cms/contentviewarticle.asp?article=912, zugegriffen am 06.04.2009

(IFT, 2002) • Institute of Food Technologists, 2002: Consumers should focus on a balanced diet, not acrylamide. Pressemitteilung vom 05.12.2002. In: http://www.ift.org/cms/?pid=1000490, zugegriffen am 28.05.2009

(IFT, 2003) • Institute of Food Technologists, 2003: Session 31: Acrylamide in food(s): Chemistry, toxicology, and regulations (Part 1). In: http://ift.confex.com/ift/2003/techprogram/session_2072.htm, zugegriffen am 25.09.2008

(IFT, 2006) • Institute of Food Technologists, 2006: Some limited Success removing Acrylamide from Food. Pressemitteilung vom 26.06.2006. In: http://www.am-fe.ift.org/cms/?pid=1000349, zugegriffen am 29.04.2008

(ILSI, 2014) • International Life Sciences Institute, 2014: Global Partnerships for a Healthier World. 2014 Annual Report. Washington. In: http://www.ilsi.org/Pages/mission.aspx, zugegriffen am 21.03.2015

(ILU, 2003 a) • Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e. V., 2003: Reduzierung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln – Industrielle Gemeinschaftsforschung zur Entwicklung von Minimierungsstrategien. Pressemitteilung vom 18.07.2003. In: http://www.ilu-ev.de/acrylamid/acrylamid.htm, zugegriffen am 16.04.2008

(ILU, 2003 b) • Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e. V., 2003: Reduzierung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln - Industrielle Gemeinschaftsforschung zur Entwicklung von Minimierungsstrategien. Pressemitteilung vom 18.12.2003. In: http://www.ilu-ev.de/acrylamid/acrylamid.htm, zugegriffen am 16.04.2008

(ILU, 2004 a) • Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e. V., 2004: Entwicklung neuer Prozesstechniken zur Minimierung des Acrylamid-Gehaltes in Lebensmitteln. Pressemitteilung vom 22.04.2004. In: http://www.ilu-ev.de/acrylamid/acrylamid.htm, zugegriffen am 16.04.2008

(ILU, 2004 b) • Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e. V., 2004: Erfolge bei der Minimierung von Acrylamid in Lebensmitteln erzielt. Pressemitteilung vom 05.05.2004. In: http://www.ilu-ev.de/acrylamid/acrylamid.htm, zugegriffen am 16.04.2008

(ILU, 2004 c) • Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e. V., 2004: Entwicklung neuer Prozesstechniken zur Minimierung des Acrylamid-Gehaltes in Lebensmitteln. Pressemitteilung vom 20.12.2004. In: http://www.ilu-ev.de/acrylamid/acrylamid.htm, zugegriffen am 16.04.2008

(Imai et al., 2005) • Imai, Toshio/Cho, Young-Man/Hasumura, Mai/Hirose, Masao, 2005: Enhancement by acrylamide of N-methyl-N-nitrosourea-induced rat mammary tumor development — possible application for a model to detect co-modifiers of carcinogenesis. In: Cancer Letters, Bd. 230, Heft 1, 25-32

(Infratest dimap, 2008) • Infratest dimap, 2008: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz - Nährwertkennzeichnung - Ergebnisse einer repräsentativen Erhebung - Tabellarische Übersichten. Eine Studie von Infratest dimap im Auftrag des BMELV (67.10.100811), Berlin, 11. April 2008. In: https://www.foodwatch.org/uploads/media/UmfrageNhrwertkennzeichnungTabellarischebersichten_ger.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(Inoue et al., 2003) • Inoue, Koichi/Yoshimura, Yoshihiro/Nakazawa, Hiroyuki, 2003: Development of High-Performance Liquid Chromatography–Electrospray Mass Spectrometry with Size-Exclusion Chromatography for Determination of Acrylamide in Fried Foods. In: Journal of Liquid Chromatography & Related Technologies, Bd. 26, Heft 12, 1877-1884

(Intersnack, 2005) • Intersnack, 2005: Stellungnahme zum Artikel „Gefährliche Chips“ in „Der Spiegel“ vom 6. Juni 2005. In: http://www.intersnack.de/index.php?id=417, zugegriffen am 24.07.2008

(Intersnack, o. J.) • Intersnack, o. J.: Chipsfrisch ungarisch: Nährwertangaben. In: http://www.funny-frisch.de/produkte/chipsfrisch/ungarisch.html, zugegriffen am 01.12.2016

(IPCS, 2009) • International Programme on Chemical Safety, 2009: Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food. Environmental Health Criteria 240. In: http://www.who.int/foodsafety/publications/chemical-risks/en/, zugegriffen am 01.12.2016

(IRMM, 2003) • Institute for Reference Materials and Measurements, 2003: Minutes of the Experts' Meeting on Acrylamide in Food. In: http://irmm.jrc.ec.europa.eu/html/activities/acrylamide/methodology.htm, zugegriffen am 22.07.2009

(IRMM, 2006 a) • Institute for Reference Materials and Measurements, 2006: Evaluated Data, Status June 2006, Preface. In: http://www.irmm.jrc.be/html/activities/acrylamide/database.htm, zugegriffen am 11.04.2008

(IRMM, 2006 b) • Institute for Reference Materials and Measurements, 2006: Evaluated Data, Status June 2006. In: http://www.irmm.jrc.be/html/activities/acrylamide/database.htm, zugegriffen am 11.04.2008

(IRMM, 2008) • Institute for Reference Materials and Measurements, 2008: Methodology and proficiency tests. In: http://irmm.jrc.ec.europa.eu/html/activities/acrylamide/methodology.htm, zugegriffen am 22.07.2009

(Ishizuka et al., 2008) • Ishizuka, Mayumi/Fujioka, Kazutoshi/Shibamoto, Takayuki, 2008: Analysis of Acrylamide in a Complex Matrix of Polyacrylamide Solutions Treated by Heat and Ultraviolet Light. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6093-6096

(Jackson/Al-Taher, 2005) • Jackson, Lauren S./Al-Taher, Fadwa, 2005: Effects of Consumer Food Preparation on Acrylamide Formation. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 447-465

(Jackson/Jansen, 2010) • Jackson, Lee Ann/Jansen, Marion, 2010: Risk assessment in the international food safety policy arena. Can the multilateral institutions encourage unbiased outcomes? In: Food Policy, Bd. 33, Heft 1, 538-547

(Jann/Wegrich, 2014) • Jann, Werner/Wegrich, Kai, 2014: Phasenmodelle und Politikprozesse: Der Policy-Cycle. In: Schubert, Klaus/Bandelow, Nils C. (Hrsg.): Lehrbuch der Politikfeldanalyse. 3., aktualisierte und überarbeitete Auflage, München: Oldenbourg, 97-132

(Janning, 2011) • Janning, Frank, 2011: Die Spätgeburt eines Politikfeldes. Die Institutionalisierung der Verbraucherschutzpolitik in Deutschland und im internationalen Vergleich. Baden-Baden: Nomos Verlagsgesellschaft

(Jarren et al., 1998) • Jarren, Otfried/Sarcinelli, Ulrich/Saxer, Ulrich (Hrsg.), 1998: Politische Kommunikation in der demokratischen Gesellschaft: ein Handbuch mit Lexikonteil. Wiesbaden: Westdeutscher Verlag

(JECFA, 1957) • Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1957: General principles governing the use of food additives. First Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. WHO Technical Report Series, No. 129. Genf. In: http://www.who.int/foodsafety/publications/jecfa-reports/en/, zugegriffen am 01.12.2016

(JECFA, 1958) • Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1958: Procedures for the testing of intentional food additives to establish their safety for use. Second Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), June 17–24, 1957, Geneva, Switz. WHO Technical Report Series, No. 144, Genf: World Health Organization (WHO). In: http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_144.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(JECFA, o. J.) • Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, o. J.: Acrylamide. In: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_new_acrylamide_en.asp, zugegriffen am 10.04.2008

(Jenkins, 1978) • Jenkins, William I., 1978: Policy analysis: a political and organisational perspective. Government and administration series, London: Robertson

(Jezussek/Schieberle, 2003) • Jezussek, Magnus/Schieberle, Peter, 2003: A New LC/MS-Method for the Quantitation of Acrylamide Based on a Stable Isotope Dilution Assay and Derivatization with 2-Mercaptobenzoic Acid. Comparison with Two GC/MS Methods. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 51, Heft 27, 7866-7871

(Jiao et al., 2005) • Jiao, Jingjing/Zhang, Yu/Ren, Yiping/Wu, Xiaoqin/Zhang, Ying, 2005: Development of a quantitative method for determination of acrylamide in infant powdered milk and baby foods in jars using isotope dilution liquid chromatography/electrospray ionization tandem mass spectrometry. In: Journal of Chromatography A, Bd. 1099, Heft 2, 198-202

(JIFSAN, 2002) • JIFSAN University of Maryland, 2002: Acrylamide in Food Workshop: Scientific Issues, Uncertainties, and Research Strategies. In: http://www.jifsan.umd.edu/acrylamide2002.htm, zugegriffen am 01.10.2008

(JIFSAN, 2003 a) • JIFSAN University of Maryland, 2003: FAO/WHO Acrylamide in Food Update, Number 1 – April 09, 2003. In: http://www.acrylamide-food.org/ongoing_efforts.htm, zugegriffen am 23.10.2008

(JIFSAN, 2003 b) • JIFSAN University of Maryland, 2003: FAO/WHO Acrylamide in Food Update, Number 2 – July 08, 2003. In: http://www.acrylamide-food.org/ongoing_efforts.htm, zugegriffen am 23.10.2008

(JIFSAN, 2004 a) • JIFSAN University of Maryland, 2004: Announcement: Acrylamide in Food Workshop. In: http://jifsan.umd.edu/news/event_record.php?id=19, zugegriffen am 29.09.2009

(JIFSAN, 2004 b) • JIFSAN University of Maryland, 2004: Report WG1: Methods of Formation and methods of mitigation. Workshop summary report. In: http://www.jifsan.umd.edu/acrylamide2004.htm, zugegriffen am 04.09.2008

(JIFSAN, 2004 c) • JIFSAN University of Maryland, 2004: FAO/WHO Acrylamide in Food Update, Number 3 – May 01, 2004. In: http://www.acrylamide-food.org/ongoing_efforts.htm, zugegriffen am 23.10.2008

(JIFSAN, 2016) • JIFSAN University of Maryland, 2016: What is JIFSAN? In: http://jifsan.umd.edu/about/, zugegriffen am 01.12.2016

(Jin et al., 2008) • Jin, Ling/Chico Galdo, Vanessa/Massart, Claude/Gervy, Christine/De Maertelaere, Viviane/Friedman, Marvin A./Van Sande, Jacqueline, 2008: Acrylamide does not induce tumorigenesis or major defects in mice in vivo. In: Journal of Endocrinology, Bd. 198, Heft 2, 301-307

(Johansson et al., 2005) • Johansson, Fredrik/Lundell, Terry/Rydberg, Per/Erixon, Klaus/Jenssen, Dag, 2005: Mutagenicity and DANN repair of glycidamide-induced adducts in mammalian cells. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 81-89

(Johnson et al., 1986) • Johnson, Keith A./Gorzinski, Stanley J./Bodner, Kenneth M./Campbell, Roy A./Wolf, Claude H./Friedman, Marvin A./Mast, Richard W., 1986: Chronic toxicity and oncogenicity study on acrylamide incorporated in the drinking water of Fischer 344 rats. In: Toxicology and Applied Pharmacology, Bd. 85, Heft 2, 154-168

(Jones et al., 2006) • Jones, Kate/Garfitt, Sarah/Emms, Vicky/Warren, Nicholas/Cocker, John/Farmer, Peter, 2006: Correlation of haemoglobin–acrylamide adducts with airborne exposure: An occupational survey. In: Toxicology Letters, Bd. 162, Heft 2-3, 174-180

(Jung et al., 2003) • Jung, M. Y./Choi, D. S./Ju, J. W., 2003: A Novel Technique for Limitation of Acrylamide Formation in Fried and Baked Corn Chips and in French Fries. In: Journal of Food Science, Bd. 68, Heft 4, 1287-1290

(Jungbunzlauer AG, 2009) • Jungbunzlauer AG (Hrsg.), 2009: New: CITROMA® - minus acrylamide for safe and tasty products. Pressemitteilung vom 02.04.2009. In: http://www.jungbunzlauer.com/whats-up/whats-up-2009-04-02.html, zugegriffen am 29.09.2009

(Kaesler u. a., 1991) • Kaesler, Dirk u. a. (Hrsg.), 1991: Der politische Skandal. Opladen: Westdeutscher Verlag

(Kaesler, 1991) • Kaesler, Dirk, 1991: Der Skandal als politisches Theater. In: Kaesler, Dirk u. a. (Hrsg.): Der politische Skandal. Opladen: Westdeutscher Verlag, 9-68

(Kaiser et al., 2008) • Kaiser, Heinz/Lehrack, Annette/Eigner, Maja/Voss, Alexander, 2008: Examination of the process conditions and the thermal process to reduce acrylamide formation during baking. In: BLL/FEI (Hrsg.):

Development of New Technologies for heated Potato and Cereal Products with reduced Acrylamide Contents. AiF-FV 209 ZBG, 38-61

(Karasek et al., 2008) • Karasek, Lubomir/Szilágyi, Szilárd/Wenzl, Thomas, 2008: Proficiency Test on the Determination of Acrylamide in Potato Crisps. EUR Report 23276 EN. In: http://irmm.jrc.ec.europa.eu/html/activities/acrylamide/methodology.htm, zugegriffen am 22.07.2009

(Kasamatsu/Kohda, 2006) • Kasamatsu, Toshio/Kohda, Kohfuku, 2006: Balancing risks. In: Regulatory Toxicology and Pharmacology, Bd. 46, Heft 1, 100-104

(Kaufman, 2003) • Kaufman, Marc, 2003: Worry Over a Carcinogen Spurs Research Blitz. In: Washington Post, 14.07.2003, A06. In: http://newsmine.org/content.php?ol=nature-health/health/cancer/starches/starches-containing-carcinogen-research-blitz.txt, zugegriffen am 01.12.2016

(Keller et al., 2005) • Keller, Reiner/Hirseland, Andreas/Schneider, Werner/Viehöver, Willy (Hrsg.), 2005: Die diskursive Konstruktion von Wirklichkeit. Schriften zur Wissenssoziologie, hrsg. von Soeffner, Hans-Georg/Knoblauch, Hubert/Reichertz, Jo, Band 10, Konstanz: UVK Verlagsgesellschaft

(Keller, 2007) • Keller, Reiner, 2007: Diskursforschung. 3., aktualisierte Auflage, Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften

(Keller, 2008) • Keller, Reiner, 2008: Wissenssoziologische Diskursanalyse. 2. Auflage, Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften

(Keller, 2009) • Keller, Reiner, 2009: Das interpretative Paradigma. In: Brock, Ditmar/Junge, Matthias/Diefenbach, Heike/Keller, Reiner/Villányi, Dirk (Hrsg.): Soziologische Paradigmen nach Talcott Parsons. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, 17-126

(Kellert et al., 2006) • Kellert, Marco/Scholz, Karoline/Wagner, Silvia/Dekant, Wolfgang/Völkel, Wolfgang, 2006: Quantitation of mercapturic acids from acrylamide and glycidamide in human urine using a column switching tool with two trap columns and electrospray tandem mass spectrometry. In: Journal of Chromatography A, Bd. 1131, Heft 1-2, 58-66

(Kelly, 2008) • Kelly Gesellschaft m.b.H., 2008: Wer testet Testinstitute? Pressemitteilung vom 29.05.2008. In: http://www.unitedsnacks.net/index.php?cid=54&sid=123, zugegriffen am 30.05.2008

(Kepplinger et al., 2002) • Kepplinger, Hans Mathias/Ehmig, Simone C./Hartung, Uwe, 2002: Alltägliche Skandale. Konstanz: UVK Verlagsgesellschaft

(Kerr, 1976) • Kerr, Donna H., 1976: The logic of 'Policy' and successful policies. In: Policy Sciences, Bd. 7, Heft 3, 351-363

(Kessler, 1984) • Kessler, David A., 1984: Food safety: revising the statute. In: Science, Bd. 223, Heft 4640, 1034-1040

(Kettlitz, 2002) • Kettlitz, Beate: Acrylamide - A Consumer Perspective. Präsentation vom 16.10.2002, Referenz BEUC/X/029/2003. In: http://www.beuc.eu/Content/Default.asp?PageID=795&LanguageCode=EN, zugegriffen am 21.11.2008

(Kevenhörster, 2006) • Kevenhörster, Paul, 2006: Politikwissenschaft. Band 2: Ergebnisse und Wirkungen der Politik. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften

(Kienzle et al., 2005) • Kienzle, E./Ranz, D./Thielen, C./Jezussek, Magnus/Schieberle, Peter, 2005: Carry over (transfer) of feed-borne acrylamide into eggs, muscle, serum, and faeces – a pilot study with Japanese quails (Coturnix coturnix japonica). In: Journal of Animal Physiology & Animal Nutrition, Bd. 89, Heft 3-6, 79-83

(Kim et al., 2006) • Kim, Cheong Tae/Hwang, Eun-Sun/Lee, Hyong Joo, 2006: Reducing Acrylamide in Fried Snack Products by Adding Amino Acids. In: Journal of Food Science, Bd. 70, Heft 5, C354-C358

(Kim, 2005) • Kim, Kisok, 2005: Effect of subchronic acrylamide exposure on the expression of neuronal and inducible nitric oxide synthase in rat brain. In: Journal of Biochemical and Molecular Toxicology, Bd. 19, Heft 3, 162-168

(Kiosz, 2015) • Kiosz, Margret, 2015: Verbraucherzentrale SH: Angst vor dem Aus. Meldung vom 03.06.2015. In: http://www.shz.de/schleswig-holstein/politik/verbraucherzentrale-sh-angst-vor-dem-aus-id9879271.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Kippels, 2009) • Kippels, Kurt, 2009: Demokratie und Exekutive. In: Czerwick, Edwin/Lorig, Wolfgang H./Treutner, Erhard (Hrsg.): Die öffentliche Verwaltung in der Demokratie der Bundesrepublik Deutschland. Theorie und Praxis der öffentlichen Verwaltung, Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, 17-42

(Kirman et al., 2003) • Kirman, Christopher R./Gargas, Michael L./Deskin, Randy/Tonner-Navarro, Lisa/Andersen, Melvin E., 2003: A Physiologically Based Pharmacokinetic Model for Acrylamide and its Metabolite, Glycidamide, in the Rat. In: Journal of Toxicology & Environmental Health: Part A, Bd. 66, Heft 3, 253-274

(Kita et al., 2004) • Kita, Agnieszka/Brathen, Erland/Knutsen, Svein Halvor/Wicklund, Trude, 2004: Effective Ways of Decreasing Acrylamide Content in Potato Crisps during Processing. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 23, 7011-7016

(Kizer et al., 1988) • Kizer, Kenneth W./Warriner, Thomas E./Book, Steven A., 1988: Sound Science in the Implementation of Public Policy: A Case Report on California's Proposition 65. In: Journal of the American Medical Association, Band 260, Heft 7, 951-955

(Kjuus et al., 2004) • Kjuus, Helge/Goffeng, Lars Ole/Skard Heier, Mona/Sjöholm, Hans/Övrebö, Steinar/Skaug, Vidar/Paulsson, Birgit/Törnqvist, Margareta/Brudal, Stein, 2004: Effects on the peripheral nervous system of tunnel workers exposed to acrylamide and N-methylolacrylamide. In: Scandinavian Journal of Work, Environment & Health, Bd. 30, Heft 1, 21-29

(Kjuus et al., 2005) • Kjuus, Helge/Hansteen, Inger Lise/Ryberg, David/Goffeng, Lars Ole/Övrebö, Steinar/Skaug, Vidar, 2005: Chromosome aberrations in tunnel workers exposed to acrylamide and N-methylolacrylamide. In: Scandinavian Journal of Work, Environment & Health, Bd. 31, Heft 4, 300-306

(Klaffke et al., 2005) • Klaffke, Horst/Fauhl, Carsten/Mathar, Wolfgang/Palavinskas, Richard/Wittkowski, Reiner/Wenzl, Thomas/Anklam, Elke, 2005: Results from Two Interlaboratory Comparison Tests Organized in Germany and the EU Level for Analysis of Acrylamide in Food. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 292-298

(Klaunig, 2008) • Klaunig, James E., 2008: Acrylamide Carcinogenicity. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 5984-5988

(Klaunig/Kamendulis, 2005) • Klaunig, James E./Kamendulis, Lisa M., 2005: Mechanisms of Acrylamide Induced Rodent Carcinogenesis. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 49-62

(Kleefisch et al., 2004) • Kleefisch, Guido/Kreutz, Christian/Bargon, Joachim/Silva, Gabriele/Schalley, Christoph A., 2004: Quartz Microbalance Sensor for the Detection of Acrylamide. In: Sensors, Bd. 4, Heft 9, 136-146

(Kleinman et al., 2005) • Kleinman, Daniel Lee/Kinchy, Abby J./Handelsman, Jo (Hrsg.), 2005: Controversies in Science and Technology. From Maize to Menopause. Science and Technology in Society, Madison: The University of Wisconsin Press

(Kliemant/Göbel, 2007) • Kliemant, Andreas/Göbel, Angela, 2007: The Acrylamide Minimisation Concept - A Risk Management Tool. In: Eisenbrand, G. et al. (Hrsg.): Thermal processing of food: potential health benefits and risks. Weinheim: Wiley-VCH, 197-207

(Klinke et al., 2006) • Klinke, Andreas/Dreyer, Marion/Renn, Ortwin/Stirling, Andrew/van Zwanenberg, Patrick, 2006: Precautionary Risk Regulation in European Governance. In: Journal of Risk Research, Bd. 9, Heft 4, 373-392

(Klinke et al., 2009) • Klinke, Andreas/Renn, Ortwin/Dreyer, Marion/Losert, Christine, 2009: Project Outline and Conceptual Considerations for a General Model of Precautionary Risk Regulation. In: Renn, Ortwin/Schweizer, Pia-Johanna/Müller-Herold, Ulrich/Stirling, Andrew (Hrsg.): Precautionary Risk Appraisal and Management. Bremen: Europäischer Hochschulverlag, 13-25

(Klinke/Renn, 2002) • Klinke, Andreas/Renn, Ortwin, 2002: A New Approach to Risk Evaluation and Management: Risk-Based, Precaution-Based, and Discourse-Based Strategies. In: Risk Analysis, Bd. 22, Heft 6, 1071-1094

(KLZH, 2002) • Kantonales Labor Zürich, 2002: Acrylamid - Neuste Erkenntnisse aus dem Kantonalen Labor Zürich. Pressemitteilung vom 27.08.2002. In: http://www.klzh.ch/aktuelles/detail.cfm?id=1&archiv=set, zugegriffen am 27.11.2008

(KLZH, 2003 a) • Kantonales Labor Zürich, 2003: Jahresbericht 2002. Zürich. In: http://www.klzh.ch/downloads/jb_2002_klzh.pdf, zugegriffen am 27.11.2008

(KLZH, 2003 b) • Kantonales Labor Zürich, 2003: Pommes frites mit weniger Acrylamid. In: http://www.klzh.ch/aktuelles/detail.cfm?id=30, zugegriffen am 15.02.2006

(KLZH, 2005) • Kantonales Labor Zürich, 2005: Jahresbericht 2004. Zürich. In: http://www.klzh.ch/downloads/jb_%202004_klzh.pdf, zugegriffen am 27.11.2008

(KLZH, 2006 a) • Kantonales Labor Zürich, 2006: Jahresbericht 2005. Zürich. In: http://www.klzh.ch/downloads/JB_2005_KLZH.pdf, zugegriffen am 27.11.2008

(KLZH, 2006 b) • Kantonales Labor Zürich, 2006: Hintergründe und Tipps für eine gute und acrylamidarme Rösti. In: http://www.klzh.ch/infomaterial/index.cfm, zugegriffen am 27.11.2008

(KLZH, 2007) • Kantonales Labor Zürich, 2007: Jahresbericht 2006. Zürich. In: http://www.klzh.ch/downloads/JB_2005_KLZH.pdf, zugegriffen am 27.11.2008

(KLZH, 2008) • Kantonales Labor Zürich, 2008: Jahresbericht 2007. Zürich. In: http://www.klzh.ch/downloads/JB_2007_klzh.pdf, zugegriffen am 27.11.2008

(KLZH, 2009 a) • Kantonales Labor Zürich, 2009: Jahresbericht 2008. Zürich. In: http://www.klzh.ch/aktuelles/detail.cfm?id=109, zugegriffen am 15.06.2009

(KLZH, 2009 b) • Kantonales Labor Zürich, 2009: Jahresbericht 2008. Pressemitteilung vom 21.04.2009. In: http://www.klzh.ch/aktuelles/detail.cfm?id=109, zugegriffen am 15.06.2009

(KLZH/Hotelfachschule, 2003) • Kantonales Labor Zürich/Hotelfachschule Belvoirpark Zürich, 2003: Tipps zu Pommes frites mit minimierter Acrylamid-Belastung. In: http://www.klzh.ch/infomaterial/index.cfm, zugegriffen am 27.11.2008

(Knol et al., 2005) • Knol, Jeroen J./van Loon, Will A. M./Linssen, Jozef P. H./Ruck, Anne-Laure/van Boekel, Martinus A. J. S./Voragen, Alphons G. J., 2005: Toward a Kinetic Model for Acrylamide Formation in a Glucose-Asparagine Reaction System. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 53, Heft 15, 6133-6139

(Koh, 2006) • Koh, Bong-Kyung, 2006: Determination of acrylamide content of food products in Korea. In: Journal of the Science of Food and Agriculture, Bd. 86, Heft 15, 2587-2591

(Köhler et al., 2007) • Köhler, Peter/Wieser, Herbert/Schieberle, Peter, 2007: Acrylamid-Bildungspotenzial von Weizenmehl in Abhängigkeit von der Schwefeldüngung. In: Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (Hrsg.): Bericht 2007. Garching. 20-23

(Köhler et al., 2008) • Köhler, Peter/Latzer, Larissa/Schieberle, Peter, 2008: Identifizierung und Quantifizierung von Glycidamid in erhitzten Lebensmitteln, in Zusammenarbeit mit M. Granvogl. In: Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (Hrsg.): Bericht 2008. Garching. 68-71

(Kolata, 2002) • Kolata, Gina, 2002: Scientists Cautious on Report Of Cancer From Starchy Foods. In: The New York Times, 30. April 2002. In: http://query.nytimes.com/gst/fullpage.html?sec=health&res=9502E3DB1631F933A05757C0A9649C8B63&n=Top%2fNews%2fScience%2fTopics%2fResearch, zugegriffen am 01.12.2016

(Kolek et al., 2006 a) • Kolek, Emil/Simko, Peter/Simon, Peter, 2006: Inhibition of acrylamide formation in asparagine/d-glucose model system by NaCl addition. In: European Food Research and Technology, Bd. 224, Heft 2, 283-284

(Kolek et al., 2006 b) • Kolek, Emil/Simko, Peter/Simon, Peter, 2006: Effect of NaCl on the decrease of acrylamide content in a heat-treated model food matrix. In: Journal of Food and Nutrition Research, Bd. 45, Heft 1, 17-20

(Kolek et al., 2007) • Kolek, Emil/Simon, Peter/Simko, Peter, 2007: Nonisothermal Kinetics of Acrylamide Elimination and Its Acceleration by Table Salt — A Model Study. In: Journal of Food Science, Bd. 72, Heft 6, E341-E344

(Koller, 2000) • Koller, Ulrike, 2000: Aus dem Giftarsenal der Natur. In: GSF-Forschungszentrum für Umwelt und Gesundheit (Hrsg.): Nahrungsmittel zwischen Natur und Retorte. Was essen wir wirklich? mensch + umwelt spezial, 14. Ausgabe, 5-12

(Kommission Human-Biomonitoring, 2008) • Kommission Human-Biomonitoring des Umweltbundesamtes, 2008: Acrylamid und Human-Biomonitoring. Stellungnahme der Kommission Human-Biomonitoring des Umweltbundesamtes. In: Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz, Bd. 51, Heft 1, 98-108

(Konings et al., 2003) • Konings, Erik J. M./Baars, A. J./van Klaveren, Jacob D./Spanjer, M. C./Rensen, P. M./ Hiemstra, M./van Kooij, J. A./Peters, P. W. J., 2003: Acrylamide exposure from foods of the Dutch population and an assessment of the consequent risks. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 41, Heft 11, 1569-1579

(Konings et al., 2006) • Konings, Erik J. M./Hogervorst, Janneke G./Schouten, Leo J./van den Brandt, Piet A., 2006: Assessing exposure levels of acrylamide. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 214-230

(Konings et al., 2007) • Konings, Erik J. M./Ashby, Peter/Hamlet, C. G./Thompson, Geoffrey, 2007: Acrylamide in cereal and cereal products: A review on progress in level reduction. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 47-59

(Konings, 2002) • Konings, Erik J. M., 2002: Resultaten van de analyse op acrylamide in producten op de Nederlandse markt (onderzoek van de Keuringsdienst van Waren). [Ergebnisse der Acrylamid-Analysen in niederländischen Produkten (Untersuchung der Lebensmittelkontrolle)]. In: http://www.vwa.nl/portal-/page?_pageid=119,1639827&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_file_id=10624, zugegriffen am 02.12.2008

(Konsument.at, 2008 a) • Konsument.at, 2008: Knabbergebäck: Kartoffelchips und Erdnusslocken - Pringles und Kelly´s im Abseits. In: http://www.konsument.at/konsument-/detail.asp?category=Essen+%2B+Trinken&id=34950, zugegriffen am 30.05.2008

(Konsument.at, 2008 b) • Konsument.at, 2008: Replik des VKI zur OTS0055 von heute: "Kelly: Wer testet Testinstitute?". In: http://www.pr-inside.com/de/replik-des-vki-zur-ots0055-von-r614284.htm, zugegriffen am 01.06.2008

(Koutsidis et al., 2008) • Koutsidis, Georgios/De la Fuente, Ana/Dimitriou, Chrisa/Kakoulli, Antonia/Wedzicha, Bronislaw L./Mottram, Donald S., 2008: Acrylamide and Pyrazine Formation in Model Systems Containing Asparagine. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6105-6112

(Koyama et al., 2006) • Koyama, Naoki/Sakamoto, Hiroko/Sakuraba, Mayumi/Koizumi, Tomoko/Takashima, Yoshio/ Hayashi, Makoto/Matsufuji, Hiroshi/Yamagata, Kazuo/Masuda, Shuichi/Kinae, Naohide/Honma, Masamitsu, 2006: Genotoxicity of acrylamide and glycidamide in human lymphoblastoid TK6 cells. In: Mutation Research/ Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 603, Heft 2, 151-158

(Krammer, 2013) • Krammer, Gerhard (Bearb.), 2013: Maillard-Reaktion (Stand: Januar 2003). Römpp-Lexikon online: Enzyklopädie zur Chemie und den angrenzenden Wissenschaften. Version 3.37, Stand: September 2013. Stuttgart: Thieme

(Kumar et al., 2004) • Kumar, Dinesh/Singh, B. P./Kumar, Parveen, 2004: An overview of the factors affecting sugar content of potatoes. In: Annals of Applied Biology, Bd. 145, Heft 3, 247-256

(Kumle et al., 2002) • Kumle, Merethe/Weiderpass, Elisabete/Braaten, Tonje/Persson, Ingemar/Adami, Hans-Olov/ Lund, Eiliv, 2002: Use of Oral Contraceptives and Breast Cancer Risk: The Norwegian-Swedish Women's Lifestyle and Health Cohort Study. In: Cancer Epidemiology, Biomarkers & Prevention, Bd. 11, Heft 11, 1375-1381

(Kurebayashi/Ohno, 2006) • Kurebayashi, Hideo/Ohno, Yasuo, 2006: Metabolism of acrylamide to glycidamide and their cytotoxicity in isolated rat hepatocytes: protective effects of GSH precursors. In: Archives of Toxicology, Bd. 80, Heft 12, 820-828

(Kütting et al., 2005) • Kütting, Birgitta/Schettgen, Thomas/Beckmann, Matthias W./Angerer, Jürgen/Drexler, Hans, 2005: Influence of Diet on Exposure to Acrylamide - Reflections on the Validity of a Questionnaire. In: Annals of Nutrition & Metabolism, Bd. 49, Heft 3, 173-177

(Kütting et al., 2008) • Kütting, Birgitta/Uter, Wolfgang/Drexler, Hans, 2008: The association between self-reported acrylamide intake and hemoglobin adducts as biomarkers of exposure. In: Cancer Causes and Control, Bd. 19, Heft 3, 273-281

(Kütting et al., 2009) • Kütting, Birgitta/Schettgen, Thomas/Schwegler, Ursula/Fromme, Hermann/Uter, Wolfgang/Angerer, Jürgen/Drexler, Hans, 2009: Acrylamide as environmental noxious agent: A health risk assessment for the general population based on the internal acrylamide burden. In: International Journal of Hygiene and Environmental Health, Bd. 212, Heft 5, 470-480

(Lachmann, 2006) • Lachmann, Erhard, 2006: Sweets for my sweet. In: Öko-Test, November

(Lafferty et al., 2004) • Lafferty, Jeffery S./Kamendulis, Lisa M./Kaster, JuLee/Jiang, Jiazhong/Klaunig, James E., 2004: Subchronic acrylamide treatment induces a tissue-specific increase in DANN synthesis in the rat. In: Toxicology Letters, Bd. 154, Heft 1-2, 95-103

(Lagalante/Felter, 2004) • Lagalante, Anthony F./Felter, Matthew A., 2004: Silylation of Acrylamide for Analysis by Solid-Phase Microextraction/Gas Chromatography/Ion-Trap Mass Spectrometry. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 12, 3744-3748

(LALLF, 2006) • Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern, 2006: Jahresbericht 2005. Rostock. In: http://www.lallf.de/Veroeffentlichungen.45.0.html, zugegriffen am 15.12.2008

(LALLF, 2008 a) • Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern, 2008: Jahresbericht 2007. Rostock. In: http://www.lallf.de/Veroeffentlichungen.45.0.html, zugegriffen am 15.12.2008

(LALLF, 2008 b) • Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern, 2008: Acrylamid in Weihnachtsgebäck, erste Probenergebnisse liegen vor. Pressemitteilung vom 08.12.2008. In: http://www.lallf.de/Pressemitteilungen.472.0.html, zugegriffen am 15.12.2008

(LALLF, 2008 c) • Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern, 2008: Acrylamid - aktuelle Ergebnisse der Untersuchungen 2008. In: http://www.lallf.de/fileadmin/media/PDF/rueck_kont/2008Acrylamid_Homep.pdf, zugegriffen am 18.05.2009

(Lamy et al., 2008) • Lamy, Evelyn/Völkel, Yvonne/Roos, Peter H./Kassie, Fekadu/Mersch-Sundermann, Volker, 2008: Ethanol enhanced the genotoxicity of acrylamide in human, metabolically competent HepG2 cells by CYP2E1 induction and glutathione depletion. In: International Journal of Hygiene and Environmental Health, Bd. 211, Heft 1-2, 74-81

(Lanchester, 1999) • Lanchester, John, 1999: Mad Coke Disease. In: New York Times Magazine, July 4, 1999, 7-8 (zitiert nach Vogel, 2012)

(Lantz et al., 2006) • Lantz, Ingo/Ternité, Ruediger/Wilkens, Jochen/Hoenicke, Katrin/Guenther, Helmut/van der Stegen, Gerrit H. D., 2006: Studies on acrylamide levels in roasting, storage and brewing of coffee. In: Molecular Nutrition & Food Research, Bd. 50, Heft 11, 1039-1046

(Larsson et al., 2009 a) • Larsson, Susanna C./Akesson, Agneta/Wolk, Alicja, 2009: Long-term Dietary Acrylamide Intake and Breast Cancer Risk in a Prospective Cohort of Swedish Women. In: American Journal of Epidemiology, Bd. 169, Heft 3, 376-381

(Larsson et al., 2009 b) • Larsson, Susanna C./Akesson, Agneta/Bergkvist, Leif/Wolk, Alicja, 2009: Dietary acrylamide intake and risk of colorectal cancer in a prospective cohort of men. In: European Journal of Cancer, Bd. 45, Heft 4, 513-516

(Larsson et al., 2009 c) • Larsson, Susanna C./Akesson, Agneta/Wolk, Alicja, 2009: Long-Term Dietary Acrylamide Intake and Risk of Epithelial Ovarian Cancer in a Prospective Cohort of Swedish Women. In: Cancer Epidemiology, Biomarkers & Prevention, Bd. 18, Heft 3, 994-997

(LAVES, 2002) • Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2002: Acrylamid in Lebensmitteln - Hinweise und Empfehlungen für den Verbraucher. Pressemitteilung Nr. 2002-118 vom 01.11.2002. In: http://www.laves.niedersachsen.de/master/C1339085_L20_D0_I826_h1.html, zugegriffen am 14.05.2009

(LAVES, 2003 a) • Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2003: Jahresbericht 2002. Braunschweig. In: http://www.laves.niedersachsen.de/live-/live.php?navigation_id=20150&article_id=73780&_psmand=23, zugegriffen am 22.03.2011

(LAVES, 2003 b) • Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2003: LAVES informiert: Landwirtschaftsminister Ehlen in Oldenburg. Pressemitteilung vom 23.05.2003. In: http://www.laves.niedersachsen.de/master/C1765756_L20_D0_I826_h1.html, zugegriffen am 18.05.2009

(LAVES, 2003 c) • Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2003: Ergebnisse der Verbraucheraktion "Acrylamid" - goldgelb statt verkohlt. Pressemitteilung vom 01.07.2003. In: http://www.laves.niedersachsen.de/master/C1856723_L20_D0_I826_h1.html, zugegriffen am 14.05.2009

(LAVES, 2004) • Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2004: Jahresbericht 2003. Braunschweig. In: http://www.laves.niedersachsen.de/live-/live.php?navigation_id=20150&article_id=73780&_psmand=23, zugegriffen am 22.03.2011

(LAVES, 2005) • Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2005: Jahresbericht 2004. Braunschweig. In: http://www.laves.niedersachsen.de/live-/live.php?navigation_id=20150&article_id=73780&_psmand=23, zugegriffen am 22.03.2011

(LAVES, 2006) • Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2006: Jahresbericht 2005. Braunschweig. In: http://www.laves.niedersachsen.de/live-/live.php?navigation_id=20150&article_id=73780&_psmand=23, zugegriffen am 22.03.2011

(LAVES, 2007) • Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2007: Jahresbericht 2006. Braunschweig. In: http://www.laves.niedersachsen.de/live-/live.php?navigation_id=20150&article_id=73780&_psmand=23, zugegriffen am 22.03.2011

(LAVES, 2009) • Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2009: Verbraucherschutzbericht 2008. Braunschweig. In: http://www.laves.niedersachsen.de/live-/live.php?navigation_id=20150&article_id=73780&_psmand=23, zugegriffen am 22.03.2011

(LAVES, o. J. a) • Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, o. J.: Alle Jahre wieder: Das LAVES untersucht weihnachtliches Gebäck. In: http://www.laves.niedersachsen.de/master/C42995944_L20_D0_I826_h1.html, zugegriffen am 15.05.2009

(LAVES, o. J. b) • Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, o. J.: Acrylamid in Weihnachtsgebäck 2008. In: http://www.laves.niedersachsen.de/master/C52058366_N1245_L20_D0_I826.html, zugegriffen am 15.05.2009

(LCI, 2002) • Lebensmittelchemisches Institut des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V., 2002: LCI-Focus: Minimierungskonzept für Acrylamid in Lebensmitteln: Signalwerte. In: süsswaren, Heft 12. In: http://www.suesswarentechnik.de/index.php?option=com_content&task=view&id=2261&Itemid=27, zugegriffen am 17.08.2009

(LCI, 2003 a) • Lebensmittelchemisches Institut des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V., 2003: LCI-Focus: Acrylamid - eine analytische Herausforderung. In: süsswaren, Heft 1+2. In: http://www.suesswarentechnik.de/index.php?option=com_content&task=view&id=2293&Itemid=27, zugegriffen am 17.08.2009

(LCI, 2003 b) • Lebensmittelchemisches Institut des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V., 2003: LCI-Focus: Minimierung des Acrylamidgehaltes in Kartoffelchips. In: süsswaren, Heft 7+8. In: http://www.suesswarentechnik.de/index.php?option=com_content&task=view&id=2293&Itemid=27, zugegriffen am 17.08.2009

(LCI, 2007) • Lebensmittelchemisches Institut des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., 2007: LCI-Focus: Fünf Jahre Acrylamid. In: süsswaren, Heft 4. In: http://www.suesswarentechnik.de-/index.php?option=com_content&task=view&id=2849&Itemid=27, zugegriffen am 17.08.2009

(Lea et al., 2007) • Lea, P. J./Sodek, L./Parry, Martin A. J./Shewry, Peter R./Halford, Nigel G., 2007: Asparagine in plants. In: Annals of Applied Biology, Bd. 150, Heft 1, 1-26

(Lebherz, 2002) • Lebherz, Andrea, 2002: Schluss mit dem Knabberspaß? In: Öko-Test, Juli

(Lebherz, 2003) • Lebherz, Andrea, 2003: Ziemlich cool. In: Öko-Test, März

(Lee et al., 2007) • Lee, Maw-Rong/Chang, Li-Yo/Dou, Jianpeng, 2007: Determination of acrylamide in food by solid-phase microextraction coupled to gas chromatography–positive chemical ionization tandem mass spectrometry. In: Analytica Chimica Acta, Bd. 582, Heft 1, 19-23

(Lehning et al., 2002 a) • Lehning, E. J./Balaban, C. D./Ross, J. F./Reid, M. A./LoPachin, Richard M., 2002: Acrylamide Neuropathy: I. Spatiotemporal Characteristics of Nerve Cell Damage in Rat Cerebellum. In: NeuroToxicology, Bd. 23, Heft 3, 397-414

(Lehning et al., 2002 b) • Lehning, E. J./Balaban, C. D./Ross, J. F./LoPachin, Richard M., 2002: Acrylamide Neuropathy: II. Spatiotemporal Characteristics of Nerve Cell Damage in Brainstem and Spinal Cord. In: NeuroToxicology, Bd. 23, Heft 3, 415-429

(Lehning et al., 2003) • Lehning, E. J./Balaban, C. D./Ross, J. F./LoPachin, Richard M., 2003: Acrylamide Neuropathy: III. Spatiotemporal Characteristics of Nerve Cell Damage in Forebrain. In: NeuroToxicology, Bd. 24, Heft 1, 125-136

(Lenz, 2006) • Lenz, Thorsten, 2006: Lack of clarity: Changing roles and responsibilities in the German food system. In: Appetite, Bd. 47, Heft 2, 152-160

(Leung et al., 2003) • Leung, K. S./Lin, A./Tsang, C. K./Yeung, T. K., 2003: Acrylamide in Asian foods in Hong Kong. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 20, Heft 12, 1105-1113

(Levine/Smith, 2005) • Levine, Robert A./Smith, Robert E., 2005: Sources of Variability of Acrylamide Levels in a Cracker Model. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 53, Heft 11, 4410-4416

(LGL, 2003 a) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2003: Jahresbericht 2002. Erlangen. In: http://www.lgl.bayern.de/publikationen/jahresberichte.htm, zugegriffen am 14.05.2009

(LGL, 2003 b) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2003: TERMIN: Belastung der Bevölkerung durch aromatische Amine und Acrylamid Sinner stellt neues Forschungsvorhaben vor. Pressemitteilung Nr. 27/03 vom 08.05.2003. In: http://www.lgl.bayern.de/aktuell/presse/detailansicht.htm?tid=16355, zugegriffen am 14.05.2009

(LGL, 2003 c) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2003: Krebserregenden Stoffen auf der Spur Sinner startet Forschungsvorhaben zu aromatischen Aminen und Acrylamid. Pressemitteilung Nr. 28/03 vom 12.05.2003. In: http://www.lgl.bayern.de/aktuell/presse/detailansicht.htm?tid=16356, zugegriffen am 13.05.2009

(LGL, 2003 d) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2003: Acrylamid in Lebkuchen: Insgesamt ist die Tendenz rückläufig. Pressemitteilung Nr. 51/03 vom 03.12.2003. In: http://www.lgl.bayern.de/aktuell/presse/detailansicht.htm?tid=16400, zugegriffen am 14.05.2009

(LGL, 2004) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2004: Jahresbericht 2003. Erlangen. In: http://www.lgl.bayern.de/publikationen/index.htm#jahresberichte, zugegriffen am 14.05.2009

(LGL, 2005 a) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2005: Jahresbericht 2004. Erlangen. In: http://www.lgl.bayern.de/publikationen/index.htm#jahresberichte, zugegriffen am 14.05.2009

(LGL, 2005 b) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2005: Sichere Lebensmittel und hoher Gesundheitsschutz: LGL stellt seinen Jahresbericht 2004 vor. Pressemitteilung Nr. 22/05 vom 26.07.2005. In: http://www.lgl.bayern.de/aktuell/presse/detailansicht.htm?tid=16482, zugegriffen am 15.05.2009

(LGL, 2005 c) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2005: Empfehlungen für Privathaushalte und handwerkliche Betriebe zur Vermeidung zu hoher Acrylamid-Gehalte beim Backen von Lebkuchen und ähnlichen Erzeugnissen. In: http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/rueckstaende/acrylamid-/leitfaden_acrylamidsenkung.htm, zugegriffen am 14.05.2009

(LGL, 2005 d) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2005: Merkblatt zu Acrylamid. Pommes frites, Bratkartoffeln, Reibekuchen, Rösti und Chips. In: http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel-/rueckstaende/acrylamid/leitfaden_acrylamidsenkung.htm, zugegriffen am 14.05.2009

(LGL, 2006 a) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2006: Belastung und Beanspruchung der bayerischen Bevölkerung mit Acrylamid und aromatischen Aminen, 2006. In: http://www.lgl.bayern.de/gesundheit/umweltmedizin/projekt_acrylamid.htm, zugegriffen am 13.05.2009

(LGL, 2006 b) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2006: Jahresbericht 2005. Erlangen. In: http://www.lgl.bayern.de/publikationen/index.htm#jahresberichte, zugegriffen am 14.05.2009

(LGL, 2006 c) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2006: Acrylamid in Lebkuchen sinkt weiter. Fachberatung in Bäckereien erfolgreich. Pressemitteilung Nr. 49/08 vom 22.05.2006. In: http://www.lgl.bayern.de/aktuell/presse/detailansicht.htm?tid=16377, zugegriffen am 14.05.2009

(LGL, 2007) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2007: Jahresbericht 2006. Erlangen. In: http://www.lgl.bayern.de/publikationen/index.htm#jahresberichte, zugegriffen am 14.05.2009

(LGL, 2008 a) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2008: Jahresbericht 2007. Erlangen. In: http://www.lgl.bayern.de/publikationen/index.htm#jahresberichte, zugegriffen am 14.05.2009

(LGL, 2008 b) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2008: Aktuelle Ergebnisse: Acrylamid in Lebkuchen (Stand: 09. Dezember 2008). In: http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/rueckstaende/acrylamid/nuernberger_lebkuchen.htm, zugegriffen am 14.05.2009

(LGL, 2009 a) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2009: Jahresbericht 2008. Erlangen. In: http://www.lgl.bayern.de/publikationen/index.htm#jahresberichte, zugegriffen am 22.03.2011

(LGL, 2009 b) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2009: Acrylamid in Pommes Frites 2008. In: http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/rueckstaende/acrylamid/pommes_frites.htm, zugegriffen am 14.05.2009

(LGL, 2009 c) • Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, 2009: Acrylamid in Chips 2008. In: http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/rueckstaende/acrylamid/acrylamid_2008.htm, zugegriffen am 13.05.2009

(LHL, 2005) • Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, 2005: Acrylamid in Weihnachtsgebäck. Neueste Ergebnisse aus dem Hessischen Landeslabor. Pressemitteilung vom 28.12.2005. In: http://www.lhl.hessen.de/irj/LHL_Internet?cid=160b0e763f377b294f9f018bd4350e58, zugegriffen am 11.06.2010

(LHL, 2006) • Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, 2006: Jahresbericht 2005. Gießen. In: http://www.lhl.hessen.de/irj/LHL_Internet?cid=da8e4609cdb21e962094a01088f063dc, zugegriffen am 22.03.2011

(LHL, 2007 a) • Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, 2007: Jahresbericht 2006. Gießen. In: http://www.lhl.hessen.de/irj/LHL_Internet?cid=da8e4609cdb21e962094a01088f063dc, zugegriffen am 11.06.2010

(LHL, 2007 b) • Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, 2007: Keine erhöhten Acrylamidgehalte in Weihnachtsgebäck. Pressemitteilung vom 18.12.2007. In: http://www.lhl.hessen.de/irj/servlet/prt/portal/prtroot/slimp.CMReader/HMULV_15/LHL_Internet/med/e54/e5450af8-1f9a-5711-aeb6-df144e9169fc,22222222-2222-2222-2222-222222222222.pdf, zugegriffen am 14.05.2009

(LHL, 2008) • Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, 2008: Jahresbericht 2007. Gießen. In: http://www.lhl.hessen.de/irj/LHL_Internet?cid=da8e4609cdb21e962094a01088f063dc, zugegriffen am 11.06.2010

(LHL, 2009) • Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, 2009: Jahresbericht 2008. Gießen. In: http://www.lhl.hessen.de/irj/LHL_Internet?cid=da8e4609cdb21e962094a01088f063dc, zugegriffen am 11.06.2010

(Licea Pérez/Osterman-Golkar, 2003) • Licea Pérez, Hermes/Osterman-Golkar, Siv, 2003: A sensitive gas chromatographic–tandem mass spectrometric method for detection of alkylating agents in water: Application to acrylamide in drinking water, coffee and snuff. In: The Analyst, Bd. 128, Heft 8, 1033-1036

(Lindblad et al., 1997) • Lindblad, Per/Wolk, Alicja/Bergström, Reinhold/Adami, Hans-Olov, 1997: Diet and risk of renal cell cancer: a population-based case-control study. In: Cancer Epidemiology, Biomarkers & Prevention, Bd. 6, Heft 4, 215-223

(Lindmark et al., 2004) • Lindmark, Fredrik/Zheng, Lilly/Wiklund, Fredrik/Bensen, Jeannette/Augustsson Bälter, Katarina/Chang, Baoli/Hedelin, Maria/Clark, Jonathan/Stattin, Pär/Meyers, Deborah A./Adami, Hans-Olov/Isaacs, William/Grönberg, Henrik/Xu, Jianfeng, 2004: H6D Polymorphism in Macrophage-Inhibitory Cytokine-1 Gene Associated With Prostate Cancer. In: Journal of the National Cancer Institute, Bd. 96, Heft 16, 1248-1254

(Lindsay/Jang, 2005 a) • Lindsay, Robert C./Jang, Sungjoon, 2005: Model Systems for Evaluating Factors Affecting Acrylamide Formation in Deep Fried Foods. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 329-341

(Lindsay/Jang, 2005 b) • Lindsay, Robert C./Jang, Sungjoon, 2005: Chemical Intervention Strategies for Substantial Suppression of Acrylamide Formation in Fried Potato Products. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 393-404

(Lineback et al., 2005) • Lineback, David R./Wenzl, Thomas/Ostermann, Ole P./de la Calle, Beatriz/Anklam, Elke, 2005: Overview of Acrylamide Monitoring Database. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 246-252

(Lineback, 2002) • Lineback, David R., 2002: Assessing Acrylamide in the U.S. Food Supply. Vortrag, gehalten am 30.09.2002 beim Public Meeting: Assessing Acrylamide in the U.S. Food Supply. In: http://www.cfsan.fda.gov/~dms/acryline.html, zugegriffen am 10.04.2008

(Lineback, 2007) • Lineback, David R., 2007: EU acrylamide workshop - Summary of Conclusions. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 3-4

(Ling et al., 2005) • Ling, Bing/Authier, Nicolas/Balayssac, David/Eschalier, Alain/Coudore, François, 2005: Assessment of nociception in acrylamide-induced neuropathy in rats. In: Pain, Bd. 119, Heft 1-3, 104-112

(Lingnert et al., 2002) • Lingnert, Hans/Grivas, Spiros/Jägerstad, Margaretha/Skog, Kerstin/Törnqvist, Margareta/Aman, Per, 2002: Acrylamide in food: mechanisms of formation and influencing factors during heating of foods. In: Scandinavian Journal of Nutrition, Bd. 46, Heft 4, 159-172

(Liu et al., 2008) • Liu, Jie/Zhao, Ganghua/Yuan, Yuan/Chen, Fang/Hu, Xiaosong, 2008: Quantitative analysis of acrylamide in tea by liquid chromatography coupled with electrospray ionization tandem mass spectrometry. In: Food Chemistry, Bd. 108, Heft 2, 760-767

(Lock, 2004) • Lock, Karen, 2004: Why should public health be part of an integrated European agriculture and food policy? In: Eurohealth, Bd. 10, Heft 1, 1-3

(Löfstedt, 2003 a) • Löfstedt, Ragnar E., 2003: Science Communication and the Swedish Acrylamide "Alarm". In: Journal of Health Communication, Bd. 8, Heft 5, 407-432

(Löfstedt, 2003 b) • Löfstedt, Ragnar E., 2003: The Precautionary Principle: Risk, Regulation and Politics. In: Trans IChemE, Bd. 81, Part B, January 2003, 36-43

(Löfstedt, 2003 c) • Löfstedt, Ragnar E., 2003: A European Perspective on the NRC “Red Book,” Risk Assessment in the Federal Government: Managing the Process. In: Human and Ecological Risk Assessment, Bd. 9, Heft 5, 1327-1335

(Löfstedt, 2005) • Löfstedt, Ragnar E., 2005: Risk Management in Post-Trust Societies. Palgrave Macmillan

(Löfstedt, 2014) • Löfstedt, Ragnar E., 2014: The precautionary principle in the EU: Why a formal review is long overdue. In: Risk Management, Bd. 16, Heft 3, 137-163

(Löfstedt/Vogel, 2001) • Löfstedt, Ragnar E./Vogel, David, 2001: The Changing Character of Regulation: A Comparison of Europe and the United States. With Commentaries by Ortwin Renn, David Slater, and Michael D. Rogers. In: Risk Analysis, Bd. 21, Heft 3, 399-416

(Lok/Powell, 2000) • Lok, Corie/Powell, Douglas, 2000: The Belgian Dioxin Crisis of the Summer of 1999: a case study in crisis communications and management. Technical Report #13. Department of Food Science, University of Guelph. In: http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.410.2908&rep=rep1&type=pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(LoPachin et al., 2003) • LoPachin, Richard M./Balaban, C. D./Ross, Lee, 2003: Acrylamide axonopathy revisited. In: Toxicology and Applied Pharmacology, Bd. 188, Heft 3, 135-153

(LoPachin et al., 2004) • LoPachin, Richard M./Schwarcz, Aron I./Gaughan, Christopher L./Mansukhani, Shirley/Das, Soma, 2004: In Vivo and In Vitro Effects of Acrylamide on Synaptosomal Neurotransmitter Uptake and Release. In: NeuroToxicology, Bd. 25, Heft 3, 349-363

(LoPachin et al., 2006) • LoPachin, Richard M./Barber, David S./He, Deke/Das, Soma, 2006: Acrylamide Inhibits Dopamine Uptake in Rat Striatal Synaptic Vesicles. In: Toxicological Sciences, Bd. 89, Heft 1, 224-234

(LoPachin, 2002) • LoPachin, Richard M., 2002: The Role of Fast Axonal Transport in Acrylamide Pathophysiology: Mechanism or Epiphenomenon? In: NeuroToxicology, Bd. 23, Heft 2, 253-257

(LoPachin, 2004) • LoPachin, Richard M., 2004: The Changing View of Acrylamide Neurotoxicity. In: NeuroToxicology, Bd. 25, Heft 4, 617-630

(LoPachin, 2005) • LoPachin, Richard M., 2005: Acrylamide Neurotoxicity: Neurological, Morhological and Molecular Endpoints in Animal Models. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 21-38

(LoPachin/Canady, 2004) • LoPachin, Richard M./Canady, Richard A., 2004: Acrylamide Toxicities and Food Safety: Session IV Summary and Research Needs. In: NeuroToxicology, Bd. 25, Heft 4, 507-509

(LoPachin/Gavin, 2008) • LoPachin, Richard M./Gavin, Terrence, 2008: Acrylamide-Induced Nerve Terminal Damage: Relevance to Neurotoxic and Neurodegenerative Mechanisms. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 5994-6003

(Lorenz Bahlsen, 2011) • Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH & Co KG, 2011: Snack-Chronik - Mit starken Marken zum Erfolg. In: http://www.lorenz-snackworld.de/content/de/03unternehmen-/001historie.php?isPrintable=1&mode=normal, zugegriffen am 12.04.2011

(Low et al., 2006) • Low, Mei Yin/Koutsidis, Georgios/Parker, Jane K./Elmore, J. Stephen/Dodson, Andrew T./ Mottram, Donald S., 2006: Effect of Citric Acid and Glycine Addition on Acrylamide and Flavor in a Potato Model System. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 16, 5976-5983

(Lowi, 1972) • Lowi, Theodore J., 1972: Four Systems of Policy, Politics, and Choice. In: Public Administration Review, Band 32, Heft 4, 298-310

(Lowi, 1985) • Lowi, Theodore J., 1985: The State in Politics. In: Noll, Roger G. (Hrsg.): Regulatory Policy and Social Sciences. Berkeley: University of California Press, 67-96

(LT Food, 2016) • LT Food Medien-Verlag GmbH, 2016: Media-Informationen 2016. In: http://www.lebensmitteltechnik-online.de/Werbemittel/LT%20Media-Mappe%20deutsch%202016.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(LUA Sachsen, 2003) • Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen des Freistaates Sachsen, 2003: Jahresbericht 2002. Dresden. In: http://www.lua.sachsen.de/, zugegriffen am 18.05.2009

(LUA Sachsen, 2004) • Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen des Freistaates Sachsen, 2004: Jahresbericht 2003. Dresden. In: http://www.lua.sachsen.de/, zugegriffen am 18.05.2009

(LUA Sachsen, 2005) • Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen des Freistaates Sachsen, 2005: Jahresbericht 2004. Dresden. In: http://www.lua.sachsen.de/, zugegriffen am 18.05.2009

(LUA Sachsen, 2006) • Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen des Freistaates Sachsen, 2006: Jahresbericht 2005. Dresden. In: http://www.lua.sachsen.de/, zugegriffen am 18.05.2009

(LUA Sachsen, 2009) • Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen des Freistaates Sachsen, 2009: Jahresbericht 2008. Dresden. In: http://www.lua.sachsen.de/, zugegriffen am 30.03.2011

(Lück, 1988) • Lück, Erich, 1988: Geschichte der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen. In: Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Bd. 84, Heft 9, 277-281

(Lukac et al., 2007) • Lukac, Helen/Amrein, Thomas/Perren, Rainer/Conde-Petit, Béatrice/Amadò, Renato/Escher, Felix, 2007: Influence of Roasting Conditions on the Acrylamide Content and the Color of Roasted Almonds. In: Journal of Food Science, Bd. 72, Heft 1, C033-C038

(Lund University, 2007 a) • Lund University, 2007: HEATOX - Heat-generated food toxicants: identification, characterisation and risk minimisation. Final report. Project no. 506820, Date of preparation: 12 April 2007. In: http://www.slv.se/default.aspx?id=1379&epslanguage=EN-GB, zugegriffen am 20.03.2008

(Lund University, 2007 b) • Lund University, 2007: HEATOX - Heat-Generated Food Toxicants; Identification, Characterisation and Risk Minimisation. Project no. 506820. In: http://www.slv.se/default.aspx?id=1379&epslanguage=EN-GB, zugegriffen am 20.03.2008

(Lütz, 2007) • Lütz, Susanne, 2007: Wirtschaft. In: Benz, Arthur/Lütz, Susanne/Schimank, Uwe/Simonis, Georg (Hrsg.): Handbuch Governance. Theoretische Grundlagen und empirische Anwendungsfelder. Wiesbaden: Verlag VS Verlag für Sozialwissenschaften, 390-400

(LZ BW, 2002) • Landeszentrale für politische Bildung Baden-Württemberg (Hrsg.), 2002: Nahrungskultur. Essen und Trinken im Wandel. In: Der Bürger im Staat, Bd. 52, Heft 4

(MAAPA, 2005) • Ministère de l'Agriculture de l'Alimentation de la Pêche et des Affaires rurales, 2005: Das französische System für Lebensmittelsicherheit. Informativer Leitfaden. Januar 2005. In: http://www.securitesanitairedesaliments.agriculture.gouv.fr/sections/guide-sa-curita-/ta-chargez-guide-dans/sections/guide-sa-curita/ta-chargez-guide-dans/, zugegriffen am 13.07.2006

(Maastricht University, 2007) • Maastricht University, 2007: Acrylamide in food possibly increases the risk of endometrial and ovarian cancer. Pressemitteilung vom 16.11.2007. In: http://www.unimaas.nl-/default.asp?template=werkveld.htm&id=6THQ4WK0264XCJR111CV&taal=en, zugegriffen am 16.03.2008

(Maastricht University, 2012) • Maastricht University, 2012: Cancer Epidemiology. In: http://www.maastrichtuniversity.nl/web/Institutes/FHML/CAPHRI/DepartmentsCAPHRI/Epidemiology-/ResearchEPID/CancerEpidemiology1.htm, zugegriffen am 25.01.2013

(Macke, 2005) • Macke, Volker, 2005: Keine Entwarnung für Pommes frites, Berliner Zeitung online, 19.10.2005. In: http://www.berlinonline.de/berliner-zeitung/wissenschaft/492891.html, zugegriffen am 15.03.2006

(Madle et al., 2003) • Madle, Stephan/Broschinski, L./Mosbach-Schulz, Olaf/Schöning, G./Schulte, A., 2003: Zur aktuellen Risikobewertung von Acrylamid in Lebensmitteln. In: Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz, Bd. 46, Heft 5, 405-415

(Magnuson et al., 2013) • Magnuson, Bernadene/Munro, Ian/Abbot, Peter/Baldwin, Nigel/Lopez-Garcia, Rebeca/Ly, Karen/McGirr, Larry/Roberts, Ashley/Socolovsky, Susan, 2013: Review of the regulation and safety assessment of food substances in various countries and jurisdictions. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 30, Heft 7, 1147-1220

(Majcher/Jelen, 2007) • Majcher, Malgorzata A./Jelen, Henryk H., 2007: Acrylamide formation in low-fat potato snacks and its correlation with colour development. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 4, 337-342

(Manière et al., 2005) • Manière, Manière/Godard, Thierry/Doerge, Daniel R./Churchwell, Mona I./Guffroy, Magali/Laurentie, Michel/Poul, Jean-Michel, 2005: DNA damage and DNA adduct formation in rat tissues following oral administration of acrylamide. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 119-129

(Manjanatha et al., 2006) • Manjanatha, Mugimane G./Aidoo, Anane/Shelton, Sharon D./Bishop, Michelle E./McDaniel, L. Patrice/Lyn-Cook, Lascelles E./Doerge, Daniel R., 2006: Genotoxicity of acrylamide and its metabolite glycidamide administered in drinking water to male and female Big Blue mice. In: Environmental and Molecular Mutagenesis, Bd. 47, Heft 1, 6-17

(Mannaa et al., 2006) • Mannaa, Fathia/Abdel-Wahhab, Mosaad A./Ahmed, Hanaa H./Park, Myung H., 2006: Protective role of Panax ginseng extract standardized with ginsenoside Rg3 against acrylamide-induced neurotoxicity in rats. In: Journal of Applied Toxicology, Bd. 26, Heft 3, 198-206

(Marchetti et al., 2009) • Marchetti, Francesco/Bishop, Jack/Lowe, Xiu/Wyrobek, Andrew J., 2009: Chromosomal Mosaicism in Mouse Two-Cell Embryos after Paternal Exposure to Acrylamide. In: Toxicological Sciences, Bd. 107, Heft 1, 194-205

(Margraff, 2010) • Margraff, Katrin, 2010: Fritten: vom Arme-Leute-Essen zum belgischen Nationalgericht. BRF - Belgischer Rundfunk, 02.06.2010. In: http://brf.be/multimedia/audio/100302/, zugegriffen am 01.12.2016

(Marsh et al., 1999) • Marsh, Gary M./Lucas, L. J./Youk, A. O./Schall, L. C., 1999: Mortality patterns among workers exposed to acrylamide: 1994 follow up, Occupational and Environmental Medicine, Bd. 56, Heft 3, 181-190

(Marsh et al., 2001) • Marsh, Gary M./Youk, Ada O./Lucas, L. J./Schall, L.C., 2001: Marsh et al. reply. In: Occupational and Environmental Medicine, Bd. 58, Heft 9, 608-609. In: http://oem.bmjjournals.com/cgi/content/full/58/9/608, zugegriffen am 01.12.2016

(Marsh et al., 2007) • Marsh, Gary M./Youk, Ada O./Buchanich, Jeanine M./Jmert Kant, I./Swaen, Gerard M. H., 2007: Mortality Patterns Among Workers Exposed to Acrylamide: Updated Follow Up. In: Journal of Occupational & Environmental Medicine, Bd. 49, Heft 1, 82-95

(Martin, 2005) • Martin, Brian, 2005: Agricultural Antibiotics: Features of a Controversy. In: Kleinman, Daniel Lee/ Kinchy, Abby J./Handelsman, Jo (Hrsg.): Controversies in Science and Technology. Science and Technology in Society, Madison: The University of Wisconsin Press, 37-51

(Martins et al., 2007) • Martins, Célia et al., 2007: Cytogenetic Damage Induced by Acrylamide and Glycidamide in Mammalian Cells: Correlation with Specific Glycidamide-DNA Adducts. In: Toxicological Sciences, Bd. 95, Heft 1, 383-390

(Mastovska/Lehotay, 2006) • Mastovska, Katerina/Lehotay, Steven J., 2006: Rapid Sample Preparation Method for LC-MS/MS or GC-MS Analysis of Acrylamide in Various Food Matrices. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 19, 7001-7008

(Matissek/Raters, 2005) • Matissek, Reinhard/Raters, Marion, 2005: Analysis of Acrylamide in Food. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 293-302

(Matsuura-Endo et al., 2006) • Matsuura-Endo, Chie/Ohara-Takada, Akiko/Chuda, Yoshihiro/Ono, Hiroshi/Yada, Hiroshi/Yoshida, Mitsuru/Kobayashi, Akira/Tsuda, Shogo/Takigawa, Shigenobu/Noda, Takahiro/Yamauchi, Hiroaki/Mori, Motoyuki, 2006: Effects of Storage Temperature on the Contents of Sugars and Free Amino Acids in Tubers from Different Potato Cultivars and Acrylamide in Chips. In: Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, Bd. 70, Heft 5, 1173-1180

(Matthäus et al., 2003) • Matthäus, Bertrand/Vosmann, Klaus/Haase, Norbert U., 2003: Pommes frites: Einflussmöglichkeiten auf den Acrylamidgehalt. In: Ernährung im Fokus, Bd. 3, Heft 8, 235-239

(Matthäus et al., 2004) • Matthäus, Bertrand/Haase, Norbert U./Vosmann, Klaus, 2004: Factors affecting the concentration of acrylamide during deep-fat frying of potatoes. In: European Journal of Lipid Science and Technology, Bd. 106, Heft 11, 793-801

(Matthews, 2002 a) • Matthews, Wendy, 2002: Update on Acrylamide. Brief vom 18.09.2002. In: http://www.ifst.org/uploadedfiles/cms/store/ATTACHMENTS/acryls02.pdf, zugegriffen am 06.06.2008

(Matthews, 2002 b) • Matthews, Wendy, 2002: Summary of known activity on acrylamide in food, Stand: 31.10.2002. In: http://www.ifst.org/uploadedfiles/cms/store/ATTACHMENTS/ac311002.pdf, zugegriffen am 15.10.2008

(Matthews, 2003 a) • Matthews, Wendy, 2003: Summary of known activity on acrylamide in food. Stand: April 2003. In: http://www.ifst.org/uploadedfiles/cms/store/ATTACHMENTS/ac311002.pdf, zugegriffen am 02.04.2008

(Matthews, 2003 b) • Matthews, Wendy, 2003: Summary of known activity on acrylamide in food. Stand: 20.02.2003. In: http://www.ifst.org/uploadedfiles/cms/store/ATTACHMENTS/fsaletter.pdf, zugegriffen am 15.10.2008

(Matthews, 2003 c) • Matthews, Wendy, 2003: Update on Acrylamide. Brief vom 20.02.2003. In: http://www.ifst.org/uploadedfiles/cms/store/ATTACHMENTS/fsaletter.pdf, zugegriffen am 15.10.2008

(Matthys et al., 2005) • Matthys, C./Bilau, M./Govaertb, Y./Moons, E./De Henauw, S./Willems, J. L., 2005: Risk assessment of dietary acrylamide intake in Flemish adolescents. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 43, Heft 2, 271-278

(Mauersberger, 1989) • Mauersberger, Volker: Die Pest der kleinen Leute. In: Die Zeit, Heft 22, 10. In: http://www.zeit.de/1989/22/die-pest-der-kleinen-leute, zugegriffen am 01.12.2016

(May et al., 2006) • May, Natalie J./Tong, Philip/Varelis, Peter/Paterson, J. L., 2006: Acrylamide formation in deep-fried potato products and removal of acrylamide precursors. In: Food Australia, Bd. 58, Heft 10, 488-493

(Mayntz, 1983 a) • Mayntz, Renate (Hrsg.), 1983: Implementation politischer Programme II. Ansätze zur Theoriebildung. Opladen: Westdeutscher Verlag

(Mayntz, 1983 b) • Mayntz, Renate, 1983: Zur Einleitung: Probleme der Theoriebildung in der Implementationsforschung. In: Mayntz, Renate (Hrsg.): Implementation politischer Programme II. Opladen: Westdeutscher Verlag, 7-24

(Mayntz, 1996) • Mayntz, Renate, 1996: Hauptfach Nabelschau. In: Fritz-Vannahme, Joachim (Hrsg.): Wozu heute noch Soziologie? Opladen: Leske + Budrich, 59-63

(Mayntz, 1997) • Mayntz, Renate, 1997: Corporate Actors in Public Policy (1986). In: Mayntz, Renate (Hrsg.): Soziale Dynamik und politische Steuerung. Schriften des Max-Planck-Instituts für Gesellschaftsforschung Köln, Band 29. Frankfurt/New York: Campus Verlag, 168-185.

(Mayntz, 2008) • Mayntz, Renate, 2008: Von der Steuerungstheorie zu Global Governance. In: Schuppert, Gunnar Folke/Zürn, Michael (Hrsg.): Governance in einer sich wandelnden Welt. In: Politische Vierteljahresschrift, Sonderheft 41/2008. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, 43-60

(Mayntz, 2009 a) • Mayntz, Renate, 2009: Sozialwissenschaftliche Erkenntnisinteressen und Erkenntnismöglichkeiten: Eine Einführung. In: Mayntz, Renate (Hrsg.): Sozialwissenschaftliches Erklären. Schriften aus dem Max-Planck-Institut für Gesellschaftsforschung Köln, Band 63, Frankfurt: Campus, 7-36

(Mayntz, 2009 b) • Mayntz, Renate (Hrsg.), 2009: Sozialwissenschaftliches Erklären. Schriften aus dem Max-Planck-Institut für Gesellschaftsforschung Köln, Band 63, Frankfurt: Campus

(Mazur, 2003) • Mazur, Alan, 2003: True Warnings and False Alarms about Technology: 1948 - 1971. Washington: RFF Press

(McHale et al., 2003) • McHale, Kevin J./Winnik, Witold/Paul, Gary, 2003: Quantitation of Acrylamide in Food Samples on theTSQ Quantum Discovery by LC/APCI-MS/MS. Thermo Scientific LC/MS Application Note: 319. In: http://www.thermo.com/com/cda/products/product_application_details/1,1063,11684,00.html, zugegriffen am 14.06.2009

(McKibbin et al., 2006) • McKibbin, Rowan S./Muttucumaru, Nira/Paul, Matthew J./Powers, Stephen J./Burrell, Michael M./Coates, Steve/Purcell, Patrick C./Tiessen, Axel/Geigenberger, Peter/Halford, Nigel G., 2006: Production of high-starch, low-glucose potatoes through over-expression of the metabolic regulator SnRK1. In: Plant Biotechnology Journal, Bd. 4, Heft 4, 409-418

(McMullin, 1987) • McMullin, Ernan, 1987: Scientific controversy and its termination. In: Engelhardt, H. Tristram/ Caplan, Arthur L. (Hrsg.): Scientific Controversies. Cambridge: Cambridge University Press, 49-91

(MDR, 2002) • Mitteldeutscher Rundfunk, 2002: Acrylamid auch in Babynahrung nachgewiesen - Plusminus: Babykeks enthält sogar doppelt so viel Acrylamid wie Pommes. Pressemitteilung vom 09.12.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/404012/, zugegriffen am 06.03.2009

(Mediaedge:cia, 2003) • Mediaedge:cia, 2003: Verbraucher werden kritischer - Mediaedge:cia untersucht Einstellung zu Ernährung und Lebensmittelskandalen. Pressemitteilung vom 28.10.2003. In: http://www.presseportal.de/meldung/494098/, zugegriffen am 08.03.2009

(Mei et al., 2008) • Mei, Nan/Hu, Jiaxiang/Churchwell, Mona I./Guo, Lei/Moore, Martha/Doerge, Daniel R./Chen, Tao, 2008: Genotoxic effects of acrylamide and glycidamide in mouse lymphoma cells. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 46, Heft 2, 628-636

(Meier-Ploeger, 2005) • Meier-Ploeger, Angelika, 2005: Grundsatzpapier Ernährungspolitik des Wissenschaftlichen Beirats „Verbraucher- und Ernährungspolitik“ beim BMVEL. Witzenhausen/Berlin. In: http://ernaehrungsdenkwerkstatt.de/fileadmin/user_upload/EDWText/TextElemente/PHN-Texte/Nutrition-_Policy/Ernaehrungspolitik_Grundsatz_WissBeirat_BMVEL_Ploeger_ua.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(Merrill, 1996) • Merrill, Richard A., 1996: Origins and Causes of the Problem: The Regulatory Context. In: Regulatory Toxicology and Pharmacology, Bd. 24, Heft 3, 214-217

(Merrill, 1997) • Merrill, Richard A., 1997: Food Safety Regulation: Reforming the Delaney Clause. In: Annual Review of Public Health, Bd. 18, 313-340

(Merrill, 2003) • Merrill, Richard A., 2003: The Red Book in Historical Context. In: Human and Ecological Risk Assessment, Bd. 9, Heft 5, 1119-1127

(Mesley et al., 2003 a) • Mesley, Wendy/Gruzuk, Michael/Jones, Colman, 2003: Chronology of events: April 24, 2002 - January 2003. CBC Marketplace: Health. Broadcast: 14.01.2003. In: http://www.cbc.ca/consumers/market/files/health/acrylamide/chronology.html, zugegriffen am 09.05.2006

(Mesley et al., 2003 b) • Mesley, Wendy/Gruzuk, Michael/Jones, Colman, 2003: Some acrylamide with your fries? CBC Marketplace: Health "Acrylamide". Broadcast: 14.01.2003. In: http://www.cbc.ca/consumers/market/files/health/acrylamide/index.html, zugegriffen am 09.05.2006

(Mestdagh et al., 2005) • Mestdagh, Frédéric/De Meulenaer, Bruno/Van Poucke, Christof/Detavernier, Christ'l/ Cromphout, Caroline/Van Peteghem, Carlos, 2005: Influence of Oil Type on the Amounts of Acrylamide Generated in a Model System and in French Fries. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 53, Heft 15, 6170-6174

(Mestdagh et al., 2006) • Mestdagh, Frédéric/De Meulenaer, Bruno/Cucu, Tatiana/Van Peteghem, Carlos, 2006: Role of Water upon the Formation of Acrylamide in a Potato Model System. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 24, 9092-9098

(Mestdagh et al., 2007 a) • Mestdagh, Frédéric/De Meulenaer, Bruno/Van Peteghem, Carlos, 2007: Influence of oil degradation on the amounts of acrylamide generated in a model system and in French fries. In: Food Chemistry, Bd. 100, Heft 3, 1153-1159

(Mestdagh et al., 2007 b) • Mestdagh, Frédéric/Lachat, Carl/Baert, Katleen/Moons, Emmanuelle/Kolsteren, Patrick/ Van Peteghem, Carlos/De Meulenaer, Bruno, 2007: Importance of a canteen lunch on the dietary intake of acrylamide. In: Molecular Nutrition & Food Research, Bd. 51, Heft 5, 509-516

(Mestdagh et al., 2007 c) • Mestdagh, Frédéric/De Wilde, Tineke/Delporte, Karel/Van Peteghem, Carlos/De Meulenaer, Bruno, 2007: Impact of chemical pre-treatments on the acrylamide formation and sensorial quality of potato crisps. In: Food Chemistry, Bd. 106, Heft 3, 914-922

(Mestdagh et al., 2008 a) • Mestdagh, Frédéric/Maertens, Jo/Cucu, Tatiana/Delporte, Karel/Van Peteghem, Carlos/ De Meulenaer, Bruno, 2008: Impact of additives to lower the formation of acrylamide in a potato model system through pH reduction and other mechanisms. In: Food Chemistry, Bd. 107, Heft 1, 26-31

(Mestdagh et al., 2008 b) • Mestdagh, Frédéric/Castelein, Pieter/Van Peteghem, Carlos/De Meulenaer, Bruno, 2008: Importance of Oil Degradation Components in the Formation of Acrylamide in Fried Foodstuffs. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6141-6144

(Migros, 2004) • Migros-Konzern, 2004: Jahresbericht/Finanzteil 2003. Zürich. In: http://www.migros.ch/DE-/Ueber_die_Migros/Medien/Medienkonferenzen/Documents/2004_Jahresbericht_D.pdf, zugegriffen am 25.05.2009

(Milasan, 2002) • Milasan GmbH, 2002: Milasan Baby-Gläschenkost kann täglich bedenkenlos verzehrt werden. Pressemitteilung vom 10.12.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/404435/, zugegriffen am 06.03.2009

(Mills et al., 2008) • Mills, Craig/Tlustos, Christina/Evans, Rhodri/Matthews, Wendy, 2008: Dietary Acrylamide Exposure Estimates for the United Kingdom and Ireland: Comparison between Semiprobabilistic and Probabilistic Exposure Models. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6039-6045

(Millstone et al., 2000) • Millstone, Erik/Lang, Tim/Naska, Androniki/Eames, Malcolm/Barling, David/van Zwanenberg, Patrick/Trichopoulou, Antonia, 2000: 'European Policy on Food Safety': Comments and suggestions on the White Paper on Food Safety. In: Trends in Food Science & Technology, Bd. 11, Heft 12, 458-466

(Millstone/van Zwanenberg, 2002) • Millstone, Erik/van Zwanenberg, Patrick, 2002: The Evolution of Food Safety Policy-making Institutions in the UK, EU and Codex Alimentarius. In: Social Policy & Administration, Bd. 36, Heft 6, 593-609

(Mini et al., 2004) • Mini, Raffaella/Fiselier, Katell/Grob, Konrad, 2004: Acrylamide: Swiss frying test instead of measuring reducing sugars to evaluate potatoes for frying and roasting? In: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Bd. 95, Heft 5, 477-488

(MinVWS, 2007) • Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, 2007: Antwoorden op kamervragen van Zijlstra en Snijder-Hazelhoff over Arcylamide (Antworten auf die Fragen der Parlamentarier van Zijlstra und Snijder-Hazelhoff zu Arcylamid). In: http://www.minvws.nl/kamerstukken/vgp/2007/antwoorden-op-kamervragen-van-zijlstra-en-snijder-hazelhoff-over-arcylamide.asp, zugegriffen am 08.09.2009

(Mitka, 2002) • Mitka, Mike, 2003: Fear of Frying: Is Acrylamide in Foods a Cancer Risk? In: Journal of the American Medical Association, Bd. 288, Heft 17, 2105-2106

(Mizukami et al., 2006) • Mizukami, Yuzo/Kohata, Katsunori/Yamaguchi, Yuichi/Hayashi, Nobuyuki/Sawai, Yusuke/Chuda, Yoshihiro/Ono, Hiroshi/Yada, Hiroshi/Yoshida, Mitsuru, 2006: Analysis of Acrylamide in Green Tea by Gas Chromatography-Mass Spectrometry. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 19, 7370-7377

(Mizukami et al., 2008) • Mizukami, Yuzo/Sawai, Yusuke/Yamaguchi, Yuichi, 2008: Changes in the Concentrations of Acrylamide, Selected Odorants, and Catechins Caused by Roasting of Green Tea. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 6, 2154-2159

(Mlot, 2005) • Mlot, Christine, 2005: Antibiotic Resistance: The Agricultural Connection. In: Kleinman, Daniel Lee/Kinchy, Abby J./Handelsman, Jo (Hrsg.): Controversies in Science and Technology. Science and Technology in Society, Madison: The University of Wisconsin Press, 23-36

(MLR BW, 2002 a) • Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2002: Lebensmittelüberwachung des Landes entwickelte Untersuchungsverfahren; Minister Willi Stächele: "Untersuchungsergebnisse zu Acrylamid erfordern weiteres Handeln". Pressemitteilung Nr. 211/2002 vom 05.07.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(MLR BW, 2002 b) • Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2002: Minister Willi Stächele MdL: "Lebensmittelüberwachung ist Verbraucherschutz im besten Sinne". Pressemitteilung Nr. 253/2002 vom 22.08.2002. In: http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de-/Minister_Willi_Staechele_MdL_Lebensmittelueberwachung_ist_Verbraucherschutz_im_besten_Sinne-/14450.html&suchtext=acrylamid, zugegriffen am 14.05.2009

(MLR BW, 2002 c) • Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2002: Minister Willi Stächele MdL: "Rätsel der Acrylamidentstehung gelöst" Baden-württembergische Lebensmittelüberwachung mit neuen Forschungsergebnissen. Pressemitteilung Nr. 290/2002 vom 02.10.2002. In: http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/Minister_Willi_Staechele_MdL_Raetsel_der-_Acrylamidentstehung_geloest/14991.html&suchtext=acrylamid, zugegriffen am 14.05.2009

(MLR BW, 2002 d) • Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2002: MinisterWilli Stächele MdL: "Kompetenz der Lebensmittelüberwachung hat sich bei Acrylamid bestätigt". Pressemitteilung Nr. 312/2002 vom 25.10.2002. In: http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/Minister_Willi_Staechele_MdL_-Kompetenz_der_Lebensmittelueberwachung_hat_sich_bei_Acrylamid_bestaetigt-/15351.html&suchtext=acrylamid, zugegriffen am 14.05.2009

(MLR BW, 2002 e) • Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2002: Acrylamid in Lebensmitteln. Verbraucherinformation über Kartoffelerzeugnisse. Forschungsergebnisse, Stand Oktober 2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(MLR BW, 2003 a) • Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2003: Jahresbericht 2002. Stuttgart. In: http://www.ua-bw.de/pub/download_results.asp?subid=0&Dwnld_ID=1&lang=DE, zugegriffen am 30.04.2009

(MLR BW, 2003 b) • Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2003: Minister Willi Stächele MdL: "Minimierungskonzept bei Acrylamid zeigt Wirkung". Pressemitteilung Nr. 118/2003 vom 15.04.2003. In: http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/Minister_Willi_Staechele_MdL_Minimierungskonzept-_bei_Acrylamid_zeigt_Wirkung/17952.html&suchtext=acrylamid, zugegriffen am 14.05.2009

(MLR BW, 2004 a) • Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2004: Jahresbericht 2003. Stuttgart. In: http://www.ua-bw.de/pub/download_results.asp?subid=0&Dwnld_ID=1&lang=DE, zugegriffen am 30.04.2009

(MLR BW, 2004 b) • Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2004: Acrylamid in Lebensmitteln. In: http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/cgi/styleguide/content.pl?ARTIKEL_ID=13090, zugegriffen am 24.10.2008

(MLR BW, 2005) • Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2005: Jahresbericht 2004. Stuttgart. In: http://www.ua-bw.de/pub/download_results.asp?subid=0&Dwnld_ID=1&lang=DE, zugegriffen am 30.04.2009

(MLR BW, 2006) • Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2006: Jahresbericht 2005. Stuttgart. In: http://www.ua-bw.de/pub/download_results.asp?subid=0&Dwnld_ID=1&lang=DE, zugegriffen am 30.04.2009

(MLR BW, 2007) • Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2007: Jahresbericht 2006. Stuttgart. In: http://www.ua-bw.de/pub/download_results.asp?subid=0&Dwnld_ID=1&lang=DE, zugegriffen am 30.04.2009

(MLR BW, 2008) • Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2008: Jahresbericht 2007. Stuttgart. In: http://www.ua-bw.de/pub/download_results.asp?subid=0&Dwnld_ID=1&lang=DE, zugegriffen am 30.04.2009

(MLR BW, 2009) • Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, 2009: Jahresbericht 2008. Stuttgart. In: http://www.ua-bw.de/pub/download_results.asp?subid=0&Dwnld_ID=1&lang=DE, zugegriffen am 30.03.2011

(MLRV BW, 2009) • Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, 2009: Minister Peter Hauk MdL: "Täuschung der Verbraucher durch nachgemachten Käse ist nicht hinnehmbar". Pressemitteilung Nr. 93 vom 07.05.2009. In: http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de-/Minister_Peter_Hauk_MdL_Taeuschung_der_Verbraucher_durch_nachgemachten_Kaese_ist_nicht-_hinnehmbar/72591.html, zugegriffen am 11.03.2011

(Mojska et al., 2006) • Mojska, Hanna/Gielecinska, Iwona/Szponar, Lucjan/Chajewska, K., 2006: Acrylamide content in potato crisps in Poland. In: Roczniki Panstwowego Zakladu Higieny, Bd. 57, Heft 3, 243-249

(Mojska et al., 2007) • Mojska, Hanna/Gielecinska, Iwona/Szponar, Lucjan, 2007: Acrylamide content in heat-treated carbohydrate-rich foods in Poland. In: Roczniki Panstwowego Zakladu Higieny, Bd. 58, Heft 1, 345-349

(Morales et al., 2008) • Morales, Francisco/Capuano, Edoardo/Fogliano, Vincenzo, 2008: Mitigation Strategies to Reduce Acrylamide Formation in Fried Potato Products. In: Annals of the New York Academy of Sciences, Bd. 1126, 89-100

(Mosbach-Schulz et al., 2003) • Mosbach-Schulz, Olaf/Seiffert, I./Sommerfeld, Christine, 2003: Abschätzung der Acrylamid-Aufnahme durch hochbelastete Nahrungsmittel in Deutschland. Bundesinstitut für Risikobewertung (Hrsg.): BfR-Hefte. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 19.02.2006

(Mottram et al., 2002) • Mottram, Donald S./Wedzicha, Bronislaw L./Dodson, Andrew T., 2002: Acrylamide is formed in the Maillard reaction. In: Nature, Bd. 419, Heft 6909, 448-449

(Mottram et al., 2006) • Mottram, Donald S./Low, Mei Yin/Elmore, J. Stephen, 2006: The Maillard reaction and its role in the formation of acrylamide and other potentially hazardous compounds in foods. In: Skog, Kerstin/ Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 3-22

(Mottram/Friedman, 2008) • Mottram, Donald S./Friedman, Mendel, 2008: Symposium on the Chemistry and Toxicology of Acrylamide. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 5983

(MRI/BfEL, 2008) • Max Rubner-Institut/Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, 2008: Nationale Verzehrsstudie II, Ergebnisbericht, Teil 2. In: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung-/NVS_ErgebnisberichtTeil2.pdf?__blob=publicationFile, zugegriffen am 01.12.2016

(Mucci et al., 2003 a) • Mucci, Lorelei A./Dickmann, Paul W./Steineck, Gunnar/Adami, Hans-Olov/Augustsson, Katarina, 2003: Reply: Dietary acrylamide and cancer risk: additional data on coffee. In: British Journal of Cancer, Bd. 89, Heft 4, 775-776

(Mucci et al., 2003 b) • Mucci, Lorelei A./Dickmann, P. W./Steineck, G./Adami, Hans-Olov/Augustsson, K., 2003: Dietary acrylamide and cancer of the large bowel, kidney, and bladder: Absence of an association in a population-based study in Sweden. In: British Journal of Cancer, Bd. 88, Heft 1, 84-89

(Mucci et al., 2004) • Mucci, Lorelei A./Lindblad, Per/Steineck, Gunnar/Adami, Hans-Olov, 2004: Dietary acrylamide and risk of renal cell cancer. In: International Journal of Cancer, Bd. 109, Heft 5, 774-776

(Mucci et al., 2005) • Mucci, Lorelei A./Sandin, Sven/Bälter, Katarina/Adami, Hans-Olov/Magnusson, Cecilia/Weiderpass, Elisabete, 2005: Acrylamide Intake and Breast Cancer Risk in Swedish Women. In: Journal of the American Medical Association, Bd. 293, Heft 11, 1326-1327

(Mucci et al., 2006) • Mucci, Lorelei A./Adami, Hans-Olov/Wolk, Alicja, 2006: Prospective study of dietary acrylamide and risk of colorectal cancer among women. In: International Journal of Cancer, Bd. 118, Heft 1, 169-173

(Mucci/Adami, 2005) • Mucci, Lorelei A./Adami, Hans-Olov, 2005: The Role of Epidemiology in Understanding the Relationship between Dietary Acrylamide and Cancer Risk in Humans. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 39-48

(Mucci/Adami, 2009) • Mucci, Lorelei A./Adami, Hans-Olov, 2009: The Plight of the Potato: Is Dietary Acrylamide a Risk Factor for Human Cancer?. In: Journal of the National Cancer Institute, Bd. 101, Heft 9, 618-621

(Mucci/Wilson, 2008) • Mucci, Lorelei A./Wilson, Kathryn M., 2008: Acrylamide Intake through Diet and Human Cancer Risk. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6013-6019

(Mueller, 2007) • Mueller, Tom, 2007: Da ist alles drin. In: Süddeutsche Zeitung, 29.11.2007. In: http://sz-magazin.sueddeutsche.de/texte/anzeigen/3970/Da-ist-alles-drin, zugegriffen am 01.12.2016

(MUELV Hessen, 2006) • Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, 2006: Weniger Acrylamid in Pommes durch Vorgaren in der Mikrowelle?, 14.11.2006. In: http://www.verbraucherfenster.de/irj/VF_Internet?rid=HMULV_15/VF_Internet/nav/238/23843a3c-a9ee-611a-eb6d-f144e9169fcc,60c70d37-84bc-1711-3935-b91962bb4199,22222222-2222-2222-2222-222222222222,22222222-2222-2222-2222-222222222222,11111111-2222-3333-4444-100000005026.htm&uid=23843a3c-a9ee-611a-eb6d-f144e9169fcc, zugegriffen am 14.05.2009

(MUFV RP, 2002) • Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz Rheinland-Pfalz, 2002: Acrylamid. Minimierung in Lebensmitteln ist das Ziel. Pressemitteilung vom 07.11.2002. In: http://www.mufv.rlp.de-/service/pressemeldungen/artikel/pressemeldungen_2002/acrylamid.html, zugegriffen am 18.05.2009

(MUFV RP, 2003) • Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz Rheinland-Pfalz, 2003: Acrylamid in Lebensmitteln. Minimierungsprogramm zeigt erste Erfolge. Pressemitteilung vom 10.12.2003. In: http://www.mufv.rlp.de/service/pressemeldungen/artikel/pressemeldungen_2003-/acrylamid_in_lebensmitteln.html, zugegriffen am 18.05.2009

(MUFV RP, 2005) • Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz Rheinland-Pfalz, 2005: Acrylamid-untersuchungen. Um Acrylamidwerte zu senken, bleiben Untersuchungen wichtig. Pressemitteilung vom 01.07.2005. In: http://www.mufv.rlp.de/?id=886, zugegriffen am 18.05.2009

(Müller, 1986) • Müller, Edda, 1986: Innenwelt der Umweltpolitik. Opladen: Westdeutscher Verlag

(Müller-Rommel, 2001 a) • Müller-Rommel, Ferdinand, 2001: Einführung in die sozialwissenschaftliche Umweltforschung. In: Müller-Rommel, Ferdinand (Hrsg.): Sozialwissenschaften. Hauptherausgeber: Edmund Brandt, Studium der Umweltwissenschaften, Berlin u. a.: Springer, 1-20

(Müller-Rommel, 2001 b) • Müller-Rommel, Ferdinand (Hrsg.), 2001: Sozialwissenschaften. In: Hauptherausgeber: Edmund Brandt, Studium der Umweltwissenschaften, Berlin u. a.: Springer

(Münkler et al., 2010 a) • Münkler, Herfried/Bohlender, Matthias/Meurer, Sabine, 2010: Vorwort. In: Münkler, Herfried/ Bohlender, Matthias/Meurer, Sabine (Hrsg.): Handeln unter Risiko. Bielefeld: transcript, 7-10

(Münkler et al., 2010 b) • Münkler, Herfried/Bohlender, Matthias/Meurer, Sabine (Hrsg.), 2010: Handeln unter Risiko. Bielefeld: transcript

(MUNLV NRW, 2002 a) • Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2002: Verbraucherschutzministerin Bärbel Höhn: Acrylamid wurde u.a. in Pommes frites, Snacks und Brot nachgewiesen – NRW stellt Ergebnisse als erstes Bundesland unter www.munlv.nrw.de ständig aktualisiert ins Netz - Imbisse und Gaststätten werden überprüft. Pressemitteilung vom 21.11.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(MUNLV NRW, 2002 b) • Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2002: Verbraucherschutzministerin Bärbel Höhn: Rund 1.200 Imbisse und Gaststätten wurden in der Schwerpunktaktion "Acrylamid" überprüft. Pressemitteilung vom 10.12.2002. In: http://www.bfr.bund.de/cd/3862?index=65&index_id=4185, zugegriffen am 25.03.2006

(MUNLV, 2004) • Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2004: Nordrhein-Westfalen: Acrylamidgehalte von Pommes frites in Imbissen deutlich gesunken. Pressemitteilung vom 05.03.2004. In: http://www.vzhh.de/~upload/vz/VZTexte/TexteErnaehrung/Acrylamid.htm#NRW, zugegriffen am 18.05.2009

(Murkovic, 2004) • Murkovic, Michael, 2004: Acrylamide in Austrian foods. In: Journal of Biochemical and Biophysical Methods, Bd. 61, Heft 1-2, 161-167

(Murswieck, 1994) • Murswieck, Axel (Hrsg.), 1994: Regieren und Politikberatung. Opladen: Leske + Budrich

(Mustafa et al., 2005) • Mustafa, Arwa/Andersson, Roger/Rosén, Johan/Kamal-Eldin, Afaf/Aman, Per, 2005: Factors Influencing Acrylamide Content and Color in Rye Crisp Bread. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 53, Heft 15, 5985-5989

(Mustafa et al., 2008 a) • Mustafa, Arwa/Kamal-Eldin, Afaf/Petersson, Erik V./Andersson, Roger/Aman, Per, 2008: Effect of extraction pH on acrylamide content in fresh and stored rye crisp bread. In: Journal of Food Composition and Analysis, Bd. 21, Heft 4, 351-355

(Mustafa et al., 2008 b) • Mustafa, Arwa/Andersson, Roger/Hellenäs, Karl-Erik/Aman, Per/Kamal-Eldin, Afaf/Kamal-Eldin, Afaf, 2008: Moisture Enhances Acrylamide Reduction during Storage in Model Studies of Rye Crispbread. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 23, 11234-11235

(Muttucumaru et al., 2006) • Muttucumaru, Nira/Halford, Nigel G./Elmore, J. Stephen/Dodson, Andrew T./Parry, Martin A. J./Shewry, Peter R./Mottram, Donald S., 2006: Formation of High Levels of Acrylamide during the Processing of Flour Derived from Sulfate-Deprived Wheat. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 23, 8951-8955

(Muttucumaru et al., 2008) • Muttucumaru, Nira/Elmore, J. Stephen/Curtis, Tanya Y./Mottram, Donald S./Parry, Martin A. J./Halford, Nigel G., 2008: Reducing Acrylamide Precursors in Raw Materials Derived from Wheat and Potato. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, 6167-6172

(Na Jom et al., 2008) • Na Jom, Kriskamol/Jamnong, Pimon/Lertsiri, Sittiwat, 2008: Investigation of acrylamide in curries made from coconut milk. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 45, Heft 1, 119-124

(Naruszewicz et al., 2003) • Naruszewicz, Marek/Daniewski, Marek/Nowicka, Grazyna/Kozlowska-Wojciechowska, Malgorzata, 2003: Trans-unsaturated fatty acids and acrylamide in food as potential atherosclerosis progression factors. Based on own studies. In: Acta Mirobiologica Polonica, Bd. 52, Supplement, 75-81

(Naruszewicz et al., 2009) • Naruszewicz, Marek/Zapolska-Downar, Danuta/Kosmider, Anita/Nowicka, Grazyna/ Kozlowska-Wojciechowska, Malgorzata/Vikström, Anna C./Törnqvist, Margareta, 2009: Chronic intake of potato chips in humans increases the production of reactive oxygen radicals by leukocytes and increases plasma C-reactive protein: a pilot study. In: American Journal of Clinical Nutrition, Bd. 89, 773-777

(Nemoto et al., 2002) • Nemoto, Satoru/Takatsuki, Satoshi/Sasaki, Kumiko/Maitani, Tamio, 2002: Determination of Acrylamide in Foods by GC/MS Using 13C-labeled Acrylamide as an Internal Standard. In: Journal of the Food Hygienic Society of Japan, Bd. 43, Heft 6371-376

(Neu, 2004) • Neu, Michael, 2004: Der Skandal. In: Bellers, Jürgen/Königsberg, Maren (Hrsg.): Skandal oder Medienrummel? Politikwissenschaft, Band 108. Münster: Lit-Verlag, 2-23

(NFCA, 2002 a) • Norwegian Food Control Authority, 2002: Risk Assessment of acrylamide intake from foods with special emphasis on cancer risk. Report from the Scientific Committee of the Norwegian Food Control Authority, 6 June 2002. In: http://www.mattilsynet.no/mat/mattrygghet/prosessfremkalte_stoffer/akrylamid-/akrylamid_i_matvarer__norske_analyser_bekrefter_svenske_og_engelske_unders_kelser_3456, zugegriffen am 28.11.2008

(NFCA, 2002 b) • Norwegian Food Control Authority, 2002: Assessment of cancer risk due to acrylamide intake from coffee consumption. Report from the Scientific Committee of the Norwegian Food Control Authority, 13 December 2002. In: http://www.mattilsynet.no/mat/mattrygghet/prosessfremkalte_stoffer/akrylamid-/nye_analyseresultater_for_akrylamid_18_12_02_30417, zugegriffen am 28.11.2008

(NFCA, 2002 c) • Norwegian Food Control Authority, 2002: Akrylamid i matvarer: Norske analyser bekrefter svenske og engelske undersøkelser (Acrylamid in Lebensmitteln: Norwegische Analysen bestätigen schwedische und britische Untersuchungen). 06.06.2002. In: http://www.mattilsynet.no/mat/mattrygghet-/prosessfremkalte_stoffer/akrylamid/akrylamid_i_matvarer__norske_analyser_bekrefter_svenske_og-_engelske_unders_kelser_3456, zugegriffen am 28.11.2008

(NFCA, 2002 d) • Norwegian Food Control Authority, 2002: Grundig vurdering av kreftrisiko (Ausführliche Abschätzung des Krebsrisikos). In: http://www.mattilsynet.no/mat/mattrygghet-/prosessfremkalte_stoffer/akrylamid/grundig_vurdering_av_kreftrisiko_3484, zugegriffen am 28.11.2008

(NFCA, 2002 e) • Norwegian Food Control Authority, 2002: Akrylamid: Kartlegging fortsetter utover høsten (Acrylamid: Untersuchungen werden im Herbst fortgesetzt). 05.09.2002. In: http://www.mattilsynet.no/mat-/mattrygghet/prosessfremkalte_stoffer/akrylamid/akrylamid__kartlegging_fortsetter_utover_h_sten_3474, zugegriffen am 28.11.2008

(NFCA, 2002 f) • Norwegian Food Control Authority, 2002: Risk assessment of acrylamide intake from cereal-based baby foods. Report from the Scientific Committee of the Norwegian Food Control Authority, 13 December 2002. In: http://www.mattilsynet.no/mat/mattrygghet/prosessfremkalte_stoffer/akrylamid-/nye_analyseresultater_for_akrylamid_18_12_02_30417, zugegriffen am 28.11.2008

(NFCA, 2002 g) • Norwegian Food Control Authority, 2002: Nye analyseresultater for akrylamid 18.12.02 (Neue Analyseergebnisse zu Acrylamid vom 18.12.2002). In: http://www.mattilsynet.no/mat/mattrygghet-/prosessfremkalte_stoffer/akrylamid/nye_analyseresultater_for_akrylamid_18_12_02_30417, zugegriffen am 28.11.2008

(NFCA, 2003) • Norwegian Food Control Authority, 2003: Akrylamid og kreftrisiko krever mer forskning (Weitere Forschung zu Krebsrisiko durch Acrylamid notwendig). 28.01.2003. In: http://www.mattilsynet.no/mat-/mattrygghet/prosessfremkalte_stoffer/akrylamid/akrylamid_og_kreftrisiko_krever_mer_forskning_3504, zugegriffen am 28.11.2008

(NFCA, 2004) • Norwegian Food Control Authority, 2004: Spørsmål og svar om akrylamid (Fragen und Antworten zu Acrylamid). In: http://www.mattilsynet.no/mat/mattrygghet/prosessfremkalte_stoffer/akrylamid-/sp_rsm_l_og_svar_om_akrylamid_25687, zugegriffen am 28.11.2008

(NFCA, 2005) • Norwegian Food Control Authority, 2005: Bekrefter helsefare ved akrylamid (Gesundheitliche Risiken von Acrylamid bestätigt). Pressemitteilung vom 03.03.2005. In: http://www.mattilsynet.no/mat/mattrygghet-/prosessfremkalte_stoffer/akrylamid/bekrefter_helsefare_ved_akrylamid_19073, zugegriffen am 28.11.2008

(NFCA, 2007) • Norwegian Food Control Authority, 2007: Fortsatt høye nivåer av akrylamid i mat (Unverändert hohe Acrylamid-Gehalte in Lebensmitteln). In: http://www.mattilsynet.no/mat/mattrygghet/prosessfremkalte_stoffer/akrylamid, zugegriffen am 28.11.2008

(NFCA, 2008) • Norwegian Food Control Authority, 2008: Nivået av akrylamid i mat bør fortsatt ned (Acrylamid-Gehalte in Lebensmitteln sollten weiterhin reduziert werden). 25.06.2008. In: http://www.mattilsynet.no-/mat/mattrygghet/prosessfremkalte_stoffer/akrylamid, zugegriffen am 28.11.2008

(NieKE, 2003) • Niedersächsisches Kompetenzzentrum Ernährungswirtschaft, 2003: Themenforum „Acrylamid“ am 11.03.03 im Kreishaus Osnabrück, Newsletter NieKE, 4. Ausgabe, Mai 2003, 3. In:

http://www.ernaehrungswirtschaft.de/download.php?file=pdf_files/newsletter/newsletter_4_2003.pdf, zugegriffen am 18.05.2009

(Noll, 1985) • Noll, Roger G. (Hrsg.), 1985: Regulatory Policy and Social Sciences. Berkeley: University of California Press

(Nonhoff, 2006) • Nonhoff, Martin, 2006: Politischer Diskurs und Hegemonie. Das Projekt "Soziale Marktwirtschaft". Bielefeld: transcript

(Noort et al., 2003) • Noort, D./Fidder, A./Hulst, A. G., 2003: Modification of human serum albumin by acrylamide at cysteine-34: a basis for a rapid biomonitoring procedure. In: Archives of Toxicology, Bd. 77, Heft 9, 543-545

(Noti et al., 2003) • Noti, Anja/Biedermann-Brem, Sandra/Biedermann, Maurus/Grob, Konrad/Albisser, Priscilla/Realini, Pietro, 2003: Storage of potatoes at low temperature should be avoided to prevent increased acrylamide formation during frying or roasting. In: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Bd. 94, Heft 3, 167-180

(NovaFrit, 2004) • NovaFrit GmbH, 2004: Die Innovation in der Gastronomie-Küche. Pressemitteilung vom 25.03.2004. In: http://www.presseportal.de/meldung/540957/, zugegriffen am 06.03.2009

(Novozymes, 2007) • Novozymes, 2007: Novozymes launches enzyme to reduce acrylamide in food. Pressemitteilung vom 31.08.2007. In: http://www.novozymes.com/en/MainStructure/PressAndPublications/Newsitems-/2007/Acrylaway.htm, zugegriffen am 20.10.2008

(NRC, 1983) • National Research Council, 1983: Risk Assessment in the Federal Government: Managing the Process. National Academy of Sciences, Washington, D.C.: National Academy Press

(NRC, 1994) • National Research Council, 1994: Science and Judgment in Risk Assessment. Washington, D.C.: National Academy Press. In: https://www.nap.edu/catalog/2125/science-and-judgment-in-risk-assessment, zugegriffen am 01.12.2016

(NRC, 1996) • National Research Council, 1996: Carcinogens and Anticarcinogens in the Human Diet. Washington, D.C.: National Academy Press. In: http://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK232620/, zugegriffen am 01.12.2016

(NTP, 2004) • National Toxicology Program, 2004: NTP-CERHR Expert Panel Report on the Reproductive and Developmental Toxicity of Acrylamide. In: http://cerhr.niehs.nih.gov/chemicals/acrylamide/acrylamide-eval.html, zugegriffen am 28.07.2008

(NTP, 2005) • National Toxicology Program, 2005: 11th Report on Carcinogens. In: http://ntp.niehs.nih.gov-/index.cfm?objectid=32BA9724-F1F6-975E-7FCE50709CB4C932, zugegriffen am 18.05.2008

(NTP, 2012) • National Toxicology Program, 2012: NTP Technical Report on the Toxicology and Carcinogenesis Studies of Acrylamide (CAS Heft 79-06-1) in F344/N Rats and B6C3F1 Mice (Feed and Drinking Water Studies). NIH Publication No. 12-5917. Research Triangle Park, NC 27709. In: https://ntp.niehs.nih.gov/ntp/htdocs/lt_rpts/tr575_508.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(Nübel/Schütz, 2008) • Nübel, Rainer/Schütz, Hans Peter, 2008: Darmpakete und Persilscheine. In: Stern online, 14.03.2008. In: http://www.stern.de/wirtschaft/news/birkel-affaere-darmpakete-und-persilscheine-614136.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Nurses' Health Study, 2016) • Nurses' Health Study, 2016: Questionnaires. In: http://www.nurseshealthstudy.org/participants/questionnaires, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 1884) • o. V., 1884: Hirschhorn. Merck's Warenlexikon, 3. Auflage, Leipzig: G. A. Gloeckner. In: http://www.retrobibliothek.de/retrobib/seite.html?id=45558, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 1976) • o. V., 1976: Waschen zwecklos. In: Der Spiegel, Heft 43, 258-261. In: http://www.spiegel.de/spiegel/print/d-41125215.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 1981) • o. V., 1981: Morgen werden wir alle zusammen hungern. In: Der Spiegel, Heft 47, 178-187. In: http://www.spiegel.de/spiegel/print/d-14347522.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 1985 a) • o. V., 1985: Gepanschter Wein: "Schön rund und ölig". In: Der Spiegel, Heft 31, 68-75. In: http://www.spiegel.de/spiegel/print/d-13516304.html, zugegriffen am 28.09.206

(o. V., 1985 b) • o. V., 1985: Gift-Wein macht die Handelswege sichtbar. In: Der Spiegel, Heft 32, 68-72. In: http://www.spiegel.de/spiegel/print/d-13513887.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 1988) • o. V., 1988: Russisch Roulett. In: Der Spiegel, Heft 52, 53-55. In: http://www.spiegel.de/spiegel-/print/d-13532054.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 1993) • o. V., 1993: Das Grüne vom Fleisch. In: Der Spiegel, Heft 40, 46-64. In: http://www.spiegel.de/spiegel/print/d-13679620.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 2001) • o. V., 2001: Warenkunde Knäckebrot, BÄKO-Magazin, Heft 9, 51 ff. In: http://www.baeko-magazin.de/magazin/warenkunde/show/61/, zugegriffen am 12.04.2011

(o. V., 2002 a) • o. V., 2002: Verdacht auf Krebserreger in Pommes frites und Chips. In: FAZ.net, 25. April 2002. In: http://www.faz.net/aktuell/gesellschaft/lebensmittel-verdacht-auf-krebserreger-in-pommes-frites-und-chips-162153.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 2002 b) • o. V., 2002: Krebsalarm bei Chips empört Forscher. In: Frankfurter Rundschau, 26. April 2002, Nr. 97, 38

(o. V., 2002 c) • o. V. (Bearb.), 2002: Neurotoxine (Stand: März 2002). Römpp-Lexikon online: Enzyklopädie zur Chemie und den angrenzenden Wissenschaften. Version 4.0, Stand: Mai 2015. Stuttgart: Thieme

(o. V., 2002 d) • o. V. (Bearb.), 2002: Cytotoxizität (Stand: März 2002). Römpp-Lexikon online: Enzyklopädie zur Chemie und den angrenzenden Wissenschaften. Version 4.0, Stand: Mai 2015. Stuttgart: Thieme

(o. V., 2002 e) • o. V., 2002: UK Stakeholders' Meeting on Acrylamide. In: http://www.ifst.org/uploadedfiles/cms/store/ATTACHMENTS/fsa_min.pdf, zugegriffen am 06.06.2008

(o. V., 2002 f) • o. V., 2002: Swedish food research sparks European talks. In: foodnavigator europe, 21.05.2002. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=44065-swedish-food-research, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2002 g) • o. V., 2002: Acrylamide in foods - calls for more research. In: foodnavigator europe, 28.06.2002. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=44413-acrylamide-in-foods, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2002 h) • o. V., 2002: Krebsgefahr durch Pommes? In: Spiegel online, 01.07.2002. In: http://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/0,1518,203436,00.html, zugegriffen am 29.03.2006

(o. V., 2002 i) • o. V., 2002: CIAA supports acrylamide research. In: foodnavigator europe, 09.07.2002. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=44484-ciaa-supports-acrylamide, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2002 j) • o. V., 2002: Acrylamide found in roasted coffee beans. In: foodnavigator europe, 28.08.2002. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=44808-acrylamide-found-in, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2002 k) • o. V., 2002: Acrylamide focus. In: foodnavigator europe, 26.08.2002. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=44793-acrylamide-focus, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2002 l) • o. V., 2002: Krebserreger Pommes und Chips. In: Stern online, 01.10.2002. In: http://www.stern.de/wissenschaft/gesund_leben/309582.html?nv=cb, zugegriffen am 29.03.2006

(o. V., 2002 m) • o. V., 2002: Acrylamid in Lebensmitteln: Schlimmer als Nitrofen- und Hormonskandal. In: FAZ.net, 03.11.2002. In: http://www.faz.net/s/Rub02DBAA63F9EB43CEB421272A670A685C-/Doc~E8D03742C66EF46679E51DB847B5E088A~Atpl~Ecommon~Scontent.html, zugegriffen am 27.04.2006

(o. V., 2002 n) • o. V., 2002: Acrylamide platform calls for findings. In: foodnavigator europe, 25.11.2002. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=45558-acrylamide-platform-calls, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2002 o) • o. V., 2002: Acrylamide seminar in Ireland. In: foodnavigator europe, 02.12.2002. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?id=45609, zugegriffen am 07.04.2008

(o. V., 2002 p) • o. V., 2002: Acrylamide update. In: foodnavigator europe, 24.10.2002. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=45334-acrylamide-update, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2002 q) • o. V., 2002: EU: food safety round-up. In: foodnavigator europe, 18.12.2002. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=45730-eu-food-safety, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2002 r) • o. V., 2002: Tipp des Tages: Acrylamid meiden. In: Süddeutsche Zeitung, 03.12.2002, R 1

(o. V., 2003 a) • o. V., 2003: Deutsche scheren sich nicht um Acrylamid. In: Stern online, 09.02.2003. In: http://www.stern.de/wissenschaft/gesund_leben/503685.html?nv=cb, zugegriffen am 29.03.2006

(o. V., 2003 b) • o. V., 2003: Acrylamide movements. In: foodnavigator europe, 03.03.2003. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=46191-acrylamide-movements, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2003 c) • o. V., 2003: Balancing price and quality. In: foodnavigator europe, 14.03.2003. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=46302-balancing-price-and, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2003 d) • o. V., 2003: Weniger Acrylamid in Pommes frites und Keksen. In: Frankfurter Allgemeine Zeitung, Nr. 95, 24.04.2003, 9. In: http://www.faz.net/s/Rub02DBAA63F9EB43CEB421272A670A685C-/Doc~E09FD7DE873BC46158769F9F4EC742E8F~Atpl~Ecommon~Scontent.html, zugegriffen am 18.01.2010

(o. V., 2003 e) • o. V., 2003: Acrylamide, one year on. In: foodnavigator europe, 25.04.2003. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=46593-acrylamide-one-year, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2003 f) • o. V., 2003: Die Pommes-Panik oder die Angst vor dem Krebs. Gesendet am 18.06.2003 ARD, Sender-Info. In: http://www.bfa-ernaehrung.de/SEARCH/ERINTVDB/DDW?W%3D%28CT%3D%27 ACRYLAMID%27%29%26M%3D10%26K%3D6426%26R%3DY%26U%3D1, zugegriffen am 27.06.2008

(o. V., 2003 g) • o. V., 2003: Speedy acrylamide analysis. In: foodnavigator europe, 24.06.2003. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=46954-speedy-acrylamide-analysis, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2003 h) • o. V., 2003: Acrylamide labels anger US processors. In: foodnavigator europe, 04.08.2003. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=47193-acrylamide-labels-anger, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2003 i) • o. V., 2003: Snackmarkt: Einbußen für Kartoffelchips. In: Lebensmittel Zeitung, 21.08.2003

(o. V., 2003 j) • o. V., 2003: Wenn ich nur aufhören könnt'! In: Konsument, 10/2003, 22-24

(o. V., 2004 a) • o. V., 2004: New DSM tech claims to eliminate acrylamide. In: foodproductiondaily.com, 05.05.2004. In: http://www.foodproductiondaily.com/news/ng.asp?n=51878-new-dsm-tech, zugegriffen am 07.04.2008

(o. V., 2004 b) • o. V., 2004: More research 'to fill the gaps' on acrylamide. In: foodnavigator europe, 19.08.2004. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=54232-more-research-to, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2004 c) • o. V., 2004: UK researchers to unveil acrylamide findings. In: foodnavigator europe, 26.11.2004. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=56374-uk-researchers-to, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2005 a) • o. V., 2005: Acrylamide, the way forward. In: foodnavigator europe, 28.04.2005. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?id=59686, zugegriffen am 31.03.2008

(o. V., 2005 b) • o. V., 2005: Geflügelabfälle und umgepacktes Gammelfleisch. In: FAZ.net, 04.11.2005. In: http://www.faz.net/aktuell/gesellschaft/fleischskandale-gefluegelabfaelle-und-umgepacktes-gammelfleisch-1280406.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 2005 c) • o. V., 2005: Gefährliche Chips. In: Der Spiegel, Heft 23, 20

(o. V., 2005 d) • o. V., 2005: Krebserregender Stoff in Kinder-Biskuit? Meldung vom 06.09.2005. In: http://www.nachrichten.ch/detail/221086.htm, zugegriffen am 25.05.2006

(o. V., 2006 a) • o. V., 2006: Antikes Gammelfleisch. In: Zoll aktuell, Heft 2, 3

(o. V., 2006 b) • o. V., 2006: Gammelfisch in Rostock. n-tv, Meldung vom 22. November 2006. In: http://www.n-tv.de/panorama/Gammelfisch-in-Rostock-article200308.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 2006 c) • o. V., 2006: Interview: Bjorn Andringa, Verkaufschef von FZ Organic Food. In: Eve, 2006. In: http://foodwatch.de/foodwatch/content/e10/e5281/e9192/e9202/e9205-/eve_InterviewAndringatrafochips_01_2006_ger.pdf, zugegriffen am 16.04.2008

(o. V., 2006 d) • o. V., 2006: Knistern, Knabbern, Kalorien. In: Konsument, Heft 5, 31-33

(o. V., 2006 e) • o. V., 2006: Test: Tiefkühlpizza. In: Öko-Test, Dezember

(o. V., 2007) • o. V., 2007: Vitiva launches acrylamide and rancidity reducer for oils. In: foodnavigator europe, 06.06.2007. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?n=77132&m=1FNE606&c=iuwidrzfbdzhysv, zugegriffen am 16.03.2008

(o. V., 2008 a) • o. V., 2008: Alles alter Käse. In: FAZ.net, 04.11.2005. In: http://www.faz.net/aktuell/gesellschaft-/kriminalitaet/ermittlungen-in-bayern-alles-alter-kaese-1668663.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 2008 b) • o. V., 2008: Zweites Baby stirbt an vergiftetem Milchpulver. In: Spiegel online, 15.09.2008. In: http://www.spiegel.de/panorama/justiz/0,1518,578226,00.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 2008 c) • o. V., 2008: Rückruf - Glassplitter im Apfelrotkohl. In: Focus online, 23.10.2008. In: http://www.focus.de/gesundheit/ticker/rueckruf-glassplitter-im-apfelrotkohl_aid_343070.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 2008 d) • o. V., 2008: Scientists review acrylamide-reduction advances. In: foodproductiondaily, 29.02.2008. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?id=83634, zugegriffen am 20.03.2008

(o. V., 2008 e) • o. V., 2008: Knusper, Knusper - Päuschen! In: Öko-Test, Nr. 7, 22-25

(o. V., 2008 f) • o. V., 2008: Pringles und Kelly‘s im Abseits. In: Konsument, 6/2008, 23-25

(o. V., 2008 g) • o. V., 2008: Achtung Schimmel! In: Öko-Test, Nr. 8, 24-29

(o. V., 2008 h) • o. V., 2008: Alarmsignal für Österreich. In: Konsument, 12/2008, 14-16

(o. V., 2009) • o. V., 2009: Gericht verhängt Todesstrafen im Milchpulver-Skandal. In: Spiegel online, 22.01.2009. In: http://www.spiegel.de/panorama/gesellschaft/0,1518,602767,00.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 2010 a) • o. V., 2010: Jugend forscht. In: Neue Zürcher Zeitung, 08.12.2010. In: http://www.nzz.ch/nachrichten/panorama/jugend_forscht_1.8594069.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 2010 b) • o. V., 2010: Rückruf - Glassplitter in Babynahrung. In: Focus online, 02.07.2010. In: http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/news/rueckrufaktion-glassplitter-in-babynahrung_aid_526046.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 2013 a) • o. V., 2013: Milchpulver: Chinesische Eltern kaufen massenhaft deutsche Babynahrung. In: Spiegel online, 18.01.2013. In: http://www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen-/chinesen-sorgen-fuer-lieferengpaesse-bei-baby-milchpulver-a-878428.html, zugegriffen am 01.12.2016

(o. V., 2013 b) • o. V., 2013: Schuldspruch in Israel: Mangelhafte Babynahrung tötete drei Kinder. In: Spiegel online, 13.02.2013. In: http://www.spiegel.de/panorama/justiz-/schuldspruch-nach-babynahrung-skandal-in-israel-a-883193.html, zugegriffen am 01.12.2016

(O'Brien et al., 2006) • O'Brien, J./Renwick, A. G./Constable, A./Dybing, E./Müller, D. J. G./Schlatter, Josef R./Slob, Wout/Tueting, W./van Benthem, J./Williams, G.M./Wolfreys, A., 2006: Approaches to the risk assessment of genotoxic carcinogens in food: A critical appraisal. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 44, Heft 10, 1613-1635

(OEHHA, 2003) • Office of Environmental Health Hazard Assessment, 2003: Public Workshop on Acrylamide with Respect to Proposition 65 Regulatory Options [04/25/03]. In: http://www.oehha.ca.gov/prop65/CRNR_notices/acrylamidewrkshp2.html, zugegriffen am 25.05.2009

(OEHHA, 2004) • Office of Environmental Health Hazard Assessment, 2004: Acrylamide Work Plan. In: http://www.oehha.ca.gov/prop65/docs_state/arcyl2.html, zugegriffen am 25.09.2008

(OEHHA, 2005 a) • Office of Environmental Health Hazard Assessment, 2005: Characterization of Acrylamide Intake from Certain Foods. In: http://www.oehha.ca.gov/prop65/law/noteammend12601acryl.html#files, zugegriffen am 28.04.2006

(OEHHA, 2005 b) • Office of Environmental Health Hazard Assessment, 2005: Notice of proposed rulemaking. Title 22, California Code of Regulations, Amendments to Section 12601: Clear and reasonable Warnings. In: http://www.oehha.ca.gov/prop65/law/noteammend12601acryl.html#files, zugegriffen am 28.04.2006

(OEHHA, 2005 c) • Office of Environmental Health Hazard Assessment, 2005: No Significant Risk Level (NSRL) for the Proposition 65 Carcinogen Acrylamide. In: http://oehha.ca.gov/prop65/law/noteacryl12705bc.html, zugegriffen am 21.06.2009

(OEHHA, 2005 d) • Office of Environmental Health Hazard Assessment, 2005: Acrylamide and Proposition 65 - Questions and Answers. In: http://www.oehha.ca.gov/prop65/acrylamideqa.html, zugegriffen am 11.09.2008

(OEHHA, 2006) • Office of Environmental Health Hazard Assessment, 2006: Notice of Withdrawal of Proposed Rulemaking. In: http://www.oehha.ca.gov/prop65/acrylamide_withdrawl.html, zugegriffen am 11.09.2008

(OEHHA, 2009) • Office of Environmental Health Hazard Assessment, 2009: Proposition 65 Safe Harbor Levels: No Significant Risk Levels for Carcinogens and Maximum Allowable Dose Levels for Chemicals Causing Reproductive Toxicity. Stand: Februar 2009. In: http://www.oehha.ca.gov/prop65/getNSRLs.html, zugegriffen am 31.05.2010

(OEHHA, 2010) • Office of Environmental Health Hazard Assessment, 2010: Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986: Chemicals Known to the State to Cause Cancer or Reproductive Toxicity. Stand: 5. Februar 2010. In: http://www.oehha.ca.gov/prop65/prop65_list/files/P65single020510.pdf, zugegriffen am 11.03.2010

(OEHHA, 2013) • Office of Environmental Health Hazard Assessment, 2013: Proposition 65 in Plain Language. Stand: 01.02.2013. In: http://www.oehha.org/prop65/background/p65plain.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Offe, 1984) • Offe, Claus, 1984: Politische Legitimation durch Mehrheitsentscheidung? In: Guggenberger, Bernd/ Offe, Claus (Hrsg.): An den Grenzen der Mehrheitsdemokratie: Politik und Soziologie der Mehrheitsregel. Opladen: Westdeutscher Verlag, 150-183

(Ohara-Takada et al., 2005) • Ohara-Takada, Akiko/Matsuura-Endo, Chie/Chuda, Yoshihiro/Ono, Hiroshi/Yada, Hiroshi/Yoshida, Mitsuru/Kobayashi, Akira/Tsuda, Shogo/Takigawa, Shigenobu/Noda, Takahiro/Yamauchi, Hiroaki/Mori, Motoyuki, 2005: Change in Content of Sugars and Free Amino Acids in Potato Tubers under Short-Term Storage at Low Temperature and the Effect on Acrylamide Level after Frying. In: Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, Bd. 69, Heft 7, 1232-1238

(OHS, 2009) • Orrick, Herrington & Sutcliffe LLP, 2009: Acrylamide Test Results Showing Procter & Gamble's Compliance with Consent Judgment. Memorandum to the California Attorney General's Office from Norman C. Hile, vom 02.02.2009

(Okada, 2003) • Okada, Sebastian, 2003: Acrylamid: Forscher geben keine Entwarnung. In: Stern online, 17.04.2003. In: http://www.stern.de/wissenschaft/gesund_leben/:Krebserreger-Acrylamid:-Forscher-Entwarnung/506799.html, zugegriffen am 01.07.2008

(Öko-Test, 1985) • Öko-Test, 1985: Magazin. In: Öko-Test, Heft 1, 3. In: http://presse.oekotest.de/jub/M8504.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(Oku et al., 2005) • Oku, Kazuyuki/Kurose, Mayumi/Ogawa, Tohru/Kubota, Michio/Chaen, Hiroto/Fukuda, Shigeharu/ Tsujisaka, Yoshio, 2005: Suppressive Effect of Trehalose on Acrylamide Formation from Asparagine and Reducing Saccharides. In: Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, Bd. 69, Heft 8, 1520-1526

(Olesen et al., 2008) • Olesen, Pelle T./Olsen, Anja/Frandsen, Henrik/Frederiksen, Kirsten/Overvad, Kim/Tjønneland, Anne, 2008: Acrylamide exposure and incidence of breast cancer among postmenopausal women in the Danish Diet, Cancer and Health Study. In: International Journal of Cancer, Bd. 122, Heft 9, 2094-2100

(Ölmez et al., 2008) • Ölmez, Hülya/Tuncay, Fatih/Özcan, Nihat/Demirel, Songün, 2008: A survey of acrylamide levels in foods from the Turkish market. In: Journal of Food Composition and Analysis, Bd. 21, Heft 7, 564-568

(Olson, 2002) • Olson, Elizabeth, 2002: Chips, Fries And Cancer. In: The New York Times, 26.06.2002. In: http://query.nytimes.com/gst/fullpage.html?res=9C05E5DD143EF 935A15755C0A9649C8B63&scp=7&sq=acrylamide&st=nyt, zugegriffen am 01.07.2008

(Olsson et al., 2004) • Olsson, Kerstin/Svensson, Rita/Roslund, Carl-Axel, 2004: Tuber components affecting acrylamide formation and colour in fried potato: variation by variety, year, storage temperature and storage time. In: Journal of the Science of Food and Agriculture, Bd. 84, Heft 5, 447-458

(Olstorn et al., 2007) • Olstorn, Helge B./Paulsen, Jan Erik/Alexander, Jan, 2007: Effects of Perinatal Exposure to Acrylamide and Glycidamide on Intestinal Tumorigenesis in Min/+Mice and Their Wild-type Litter Mates. In: Anticancer Research, Bd. 27, Heft 6 B, 3855-3864

(Ono et al., 2003) • Ono, Hiroshi/Chuda, Yoshihiro/Ohnishi-Kameyama, M./Yada, Hiroshi/Ishizuka, Mayumi/ Kobayashi, H./Yoshida, Mitsuru, 2003: Analysis of acrylamide by LC-MS/MS and GC-MS in processed Japanese foods. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 20, Heft 3, 215-220

(Ospina et al., 2005) • Ospina, Maria/Vesper, Hubert W./Licea Pérez, Hermes/Meyers, Tunde/Luchuan, Mi/Myers, Gary L., 2005: LC/MS/MS Method for the Analysis of Acrylamide and Glycidamide Hemoglobin Adducts. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 97-108

(Ou et al., 2008) • Ou, Shi-Yi/Lin, Qilin/Zhang, Yuping/Huang, Caihuan/Sun, Xi/Fu, Liang, 2008: Reduction of acrylamide formation by selected agents in fried potato crisps on industrial scale. In: Innovative Food Science & Emerging Technologies, Bd. 9, Heft 4, 116-121

(Owen et al., 2005) • Owen, Linda M./Castle, Laurence/Kelly, Janet/Wilson, Lesley/Lloyd, Antony S., 2005: Acrylamide Analysis: Assessment of Results from Six Rounds of Food Analysis Performance Assessment Scheme (FAPAS) Proficiency Testing. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 285-291

(P&G, 2002) • Procter & Gamble, 2002: Procter & Gamble Makes Significant Advances on Understanding Acrylamide Formation. Pressemitteilung vom 27.09.2002. In: http://www.prnewswire.com/cgi-bin-/stories.pl?ACCT=104&STORY=/www/story/09-27-2002/0001808084&EDATE=, zugegriffen am 23.10.2008

(Pabst et al., 2005) • Pabst, K./Mathar, Wolfgang/Palavinskas, Richard/Meisel, H./Blüthgen, A./Klaffke, Horst, 2005: Acrylamide-occurrence in mixed concentrate feed for dairy cows and carry-over into milk. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 22, Heft 3, 210-213

(Palazoglu/Gökmen, 2008 a) • Palazoglu, Tunç Koray/Gökmen, Vural, 2008: Reduction of Acrylamide Level in French Fries by Employing a Temperature Program during Frying. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6162-6166

(Palazoglu/Gökmen, 2008 b) • Palazoglu, Tunç Koray/Gökmen, Vural, 2008: Development and Experimental Validation of a Frying Model to Estimate Acrylamide Levels in French Fries. In: Journal of Food Science, Bd. 73, Heft 3, E109-E114

(Paleologos/Kontominas, 2005) • Paleologos, Evan K./Kontominas, M. G., 2005: Determination of acrylamide and methacrylamide by normal phase high performance liquid chromatography and UV detection. In: Journal of Chromatography A, Bd. 1077, Heft 2, 128-135

(Paleologos/Kontominas, 2007) • Paleologos, Evan K./Kontominas, M. G., 2007: Effect of Processing and Storage Conditions on the Generation of Acrylamide in Precooked Breaded Chicken Products. In: Journal of Food Protection, Bd. 70, Heft 2, 466-470

(Paracelsus, 1965) • Paracelsus, Theophrast, 1965: Werke, herausgegeben von Will-Erich Peuckert. Band II: Medizinische Schriften, Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 1965

(Park et al., 2005) • Park, Yeonhwa/Yang, Heewon/Storkson, Jayne M./Albright, Karen J./Liu, Wie/Lindsay, Robert C./Pariza, Michael W., 2005: Controlling Acrylamide in French Fry and Potato Chip Models and a Mathematical Model of Acrylamide Formation. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 343-356

(Parsons, 1995) • Parsons, Wayne, 1995: Public Policy. Cambridge: University Press

(Partos, 2005) • Partos, Lindsey, 2005: Crisps and coffee highest acrylamide levels, warns UN. In: foodnavigator europe, 07.03.2005. In: http://www.foodnavigator.com/news/ng.asp?id=58525, zugegriffen am 31.03.2008

(Partos, 2009) • Partos, Lindsey, 2009: New kit in acrylamide 'war' targets asparagine analysis. In: foodnavigator europe, 07.04.2009. In: http://www.foodnavigator.com/Financial-Industry/New-kit-in-acrylamide-war-targets-asparagine-analysis, zugegriffen am 07.04.2009

(Partos/Nuttall, 2005) • Partos, Lindsey/Nuttall, Philippa, 2005: FDA looks into WHO's acrylamide report. In: nutra-ingredients, 03.07.2005. In: http://www.nutraingredients-usa.com/news/ng.asp?id=58528, zugegriffen am 07.04.2008

(Parzefall, 2008) • Parzefall, Wolfram, 2008: Minireview on the toxicity of dietary acrylamide. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 46, Heft 4, 1360-1364

(Patton, 2006) • Patton, Dominique, 2006: Novozymes develops product to cut noodle costs. In: ap-foodtechnology, 31.08.2006. In: http://www.ap-foodtechnology.com/news/ng.asp?id=70226, zugegriffen am 07.04.2008

(Paulsson et al., 2002) • Paulsson, Birgit/Grawé, Jan/Törnqvist, Margareta, 2002: Hemoglobin adducts and micronucleus frequencies in mouse and rat after acrylamide or N-methylolacrylamide treatment. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 516, Heft 1-2, 101-111

(Paulsson et al., 2003 a) • Paulsson, Birgit/Kotova, Natalia/Grawé, Jan/Henderson, Alistair/Granath, Fredrik N./ Golding, Bernard/Törnqvist, Margareta, 2003: Induction of micronuclei in mouse and rat by glycidamide, genotoxic metabolite of acrylamide. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis 2003, Bd. 535, Heft 1, 15-24

(Paulsson et al., 2003 b) • Paulsson, Birgit/Athanassiadis, Ioannis/Rydberg, Per/Törnqvist, Margareta, 2003: Hemoglobin adducts from glycidamide: acetonization of hydrophilic groups for reproducible gas chromatography/ tandem mass spectrometric analysis. In: Rapid Communications in Mass Spectrometry, Bd. 17, Heft 16, 1859-1865

(Paulsson et al., 2005 a) • Paulsson, Birgit/Warholm, Margareta/Rannug, Agneta/Törnqvist, Margareta, 2005: In Vitro Studies of the Influence of Certain Enzymes on the Detoxification of Acrylamide and Glycidamide in Blood. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 127-134

(Paulsson et al., 2005 b) • Paulsson, Birgit/Rannug, Agneta/Henderson, Alistair P./Golding, Bernard T./Törnqvist, Margareta/Warholm, Margareta, 2005: In vitro studies of the influence of glutathione transferases and epoxide hydrolase on the detoxification of acrylamide and glycidamide in blood. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 53-59

(Paulsson et al., 2006) • Paulsson, Birgit/Larsen, Kay-Ole/Törnqvist, Margareta, 2006: Hemoglobin adducts in the assessment of potential occupational exposure to acrylamides - three case studies. In: Scandinavian Journal of Work, Environment & Health, Bd. 32, Heft 2, 154-159

(Pedersen/Olsson, 2003) • Pedersen, Jörgen R./Olsson, Jim O., 2003: Soxhlet extraction of acrylamide from potato chips. In: The Analyst, Bd. 128, Heft 4, 332-334

(Pedersen/Olsson, 2004) • Pedersen, Jörgen R./Olsson, Jim O., 2004: Reply to the Comments on Soxhlet extraction of acrylamide from potato chips by K. Grob et al., Analyst, 129, 92; J. W. DeVries et al., Analyst, 129, 93; M. Tanaka et al., Analyst, 129, 96. In: The Analyst, Bd. 129, Heft 1, 99

(Pedreschi et al., 2004) • Pedreschi, Franco/Kaack, Karl/Granby, Kit, 2004: Reduction of acrylamide formation in potato slices during frying. In: LWT - Food Science and Technology, Bd. 37, Heft 6, 679-685

(Pedreschi et al., 2005) • Pedreschi, Franco/Moyano, Pedro/Kaack, Karl/Granby, Kit, 2005: Color changes and acrylamide formation in fried potato slices. In: Food Research International, Bd. 38, Heft 1, 1-9

(Pedreschi et al., 2006) • Pedreschi, Franco/Kaack, Karl/Granby, Kit, 2006: Acrylamide content and color development in fried potato strips. In: Food Research International, Bd. 39, Heft 1, 40-46

(Pedreschi et al., 2007 a) • Pedreschi, Franco/León, Jorge/Mery, Domingo/Moyano, Pedro/Pedreschi, Romina/ Kaack, Karl/Granby, Kit, 2007: Color development and acrylamide content of pre-dried potato chips. In: Journal of Food Engineering, Bd. 79, Heft 3, 786-793

(Pedreschi et al., 2007 b) • Pedreschi, Franco/Bustos, Oscar/Mery, Domingo/Kaack, Karl/Granby, Kit, 2007: Color kinetics and acrylamide formation in NaCl soaked potato chips. In: Journal of Food Engineering, Bd. 79, Heft 3, 989-997

(Pedreschi et al., 2007 c) • Pedreschi, Franco/Kaack, Karl/Granby, Kit/Troncoso, Elizabeth, 2007: Acrylamide reduction under different pre-treatments in French fries. In: Journal of Food Engineering, Bd. 79, Heft 4, 1287-1294

(Pedreschi, 2008) • Pedreschi, Franco/Kaack, Karl/Granby, Kit, 2008: The effect of asparaginase on acrylamide formation in French fries. In: Food Chemistry, Bd. 109, Heft 2, 386-392

(Pedreschi/Moyano, 2005) • Pedreschi, Franco/Moyano, Pedro, 2005: Oil uptake and texture development in fried potato slices. In: Journal of Food Engineering, Bd. 70, Heft 4, 557-563

(Pel et al., 2007) • Pel, Herman J./de Winde, Johannes H./Archer, David B./Dyer, Paul S./Hofmann, Gerald/Schaap, Peter J./Turner, Geoffrey/de Vries, Ronald P./Albang, Richard/Albermann, Kaj/Andersen, Mikael R./Bendtsen, Jannick D./Benen, Jacques A. E./van den Berg, Marco/Breestraat, Stefaan/Caddick, Mark X./Contreras, Roland/Cornell, Michael/Coutinho, Pedro M./Danchin, Etienne G. J., 2007: Genome sequencing and analysis of the versatile cell factory Aspergillus niger CBS 513.88. In: Nature Biotechnology, Bd. 25, Heft 2, 221-231

(Pelucchi et al., 2003) • Pelucchi, Claudio/Franceschi, Silvia/Levi, Fabio/Trichopoulos, Dimitrios/Bosetti, Cristina/Negri, Eva/La Vecchia, Carlo, 2003: Fried Potatoes and Human Cancer. In: International Journal of Cancer, Bd. 105, Heft 4, 558-560

(Pelucchi et al., 2004) • Pelucchi, Claudio/La Vecchia, Carlo/Franceschi, Silvia/Levi, Fabio, 2004: Re: Fried potatoes and human cancer. In: International Journal of Cancer, Bd. 108, Heft 4, 636-637

(Pelucchi et al., 2006) • Pelucchi, Claudio/Galeone, Carlotta/Levi, Fabio/Negri, Eva/Franceschi, Silvia/Talamini, Renato/Bosetti, Cristina/Giacosa, Attilio/La Vecchia, Carlo, 2006: Dietary acrylamide and human cancer. In: International Journal of Cancer, Bd. 118, Heft 2, 467-471

(Pelucchi et al., 2007) • Pelucchi, Claudio/Galeone, Carlotta/Dal Maso, Luigino/Talamini, Renato/Montella, Maurizio/Ramazzotti, Valerio/Negri, Eva/Franceschi, Silvia/La Vecchia, Carlo, 2007: Letter to the Editor: Dietary acrylamide and renal cell cancer. In: International Journal of Cancer, Bd. 120, Heft 6, 1376-1377

(Peng et al., 2003) • Peng, Liming/Farkas, Tivadar/Loo, Lawrence/Dixon, Art/Teuscher, James/Kallury, Krishna, 2003: Rapid and Reproducible Extraction of Acrylamide in French Fries using a Single SPE Sorbent - strata™-X-C, Phenomenex Inc. Application Note TN-007. In: http://www.strataspe.com/pr_ind_foodbev.asp, zugegriffen am 15.06.2009

(Perez Locas/Yaylayan, 2008) • Perez Locas, Carolina/Yaylayan, Varoujan A., 2008: Further Insight into Thermally and pH-Induced Generation of Acrylamide from Glucose/Asparagine Model Systems. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6069-6074

(Petersen/Tran, 2005) • Petersen, Barbara J./Tran, Nga L., 2005: Exposure to Acrylamide. Placing exposure in context. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 63-76

(Petersson et al., 2006) • Petersson, Erik V./Rosén, Johan/Turner, Charlotta/Danielsson, Rolf/Hellenäs, Karl-Erik, 2006: Critical factors and pitfalls affecting the extraction of acrylamide from foods: An optimisation study. In: Analytica Chimica Acta, Bd. 557, Heft 1-2, 287-295

(Picut/Parker, 1992) • Picut, Catherine A./Parker, George A., 1992: Interpreting the Delaney Clause in the 21st Century. In: Toxicologic Pathology, Bd. 20, Heft 4, 617-627

(Pittet et al., 2004) • Pittet, Alain/Périsset, Adrienne/Oberson, Jean-Marie, 2004: Trace level determination of acrylamide in cereal-based foods by gas chromatography–mass spectrometry. In: Journal of Chromatography A, Bd. 135, Heft 1, 123-130

(Pollien et al., 2003) • Pollien, Philippe/Lindinger, Christian/Yeretzian, Chahan/Blank, Imre, 2003: Proton Transfer Reaction Mass Spectrometry, a Tool for On-Line Monitoring of Acrylamide Formation in the Headspace of Maillard Reaction Systems and Processed Food. In: Analytical Chemistry, Bd. 75, Heft 20, 5488-5494

(Pollmer/Niehaus, 2010) • Pollmer, Udo/Niehaus, Monika, 2010: Food-Design: Panschen erlaubt: Wie unsere Nahrung ihre Unschuld verliert. 3. Auflage, Stuttgart: Hirzel

(Preuk, 2006) • Preuk, Monika, 2006: Nur eklig oder schon gefährlich? In: Focus online, 01.09.2006. In: http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/news/gammelfleisch_aid_114694.html, zugegriffen am 01.12.2016

(ProSieben, 2003) • ProSieben Television GmbH, 2003: Acrylamid - neueste Erkenntnisse über das Lebensmittelgift. Pressemitteilung vom 22.01.2003. In: http://www.presseportal.de/meldung/414275/, zugegriffen am 06.03.2009

(Puppel et al., 2005) • Puppel, Nicole/Tjaden, Zeina/Fueller, Florian/Marko, Doris, 2005: DNA strand breaking capacity of acrylamide and glycidamide in mammalian cells. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 71-80

(Purac, o. J.) • Purac, o. J.: PURACAL ACT nominated for FiE Awards 2007. In: http://www.purac-deutschland.com-/purac_de_com/2935ab1b478247cf722f578c24962b32.php, zugegriffen am 17.04.2009

(Rank, 2011) • Rank, Martin, 2011: "Skandale machen das Essen besser". Historikerin über gepanschte Lebensmittel. In: die tageszeitung online, 05.02.2011. In: http://www.taz.de/1/zukunft/konsum/artikel/1/skandale-machen-das-essen-besser/, zugegriffen am 01.12.2016

(Rankin, 2010) • Rankin, Jennifer, 2011: Fear of information overload ahead of food labelling vote. In: European Voice, 11.03.2010. In: http://www.europeanvoice.com/article/imported/fear-of-information-overload-ahead-of-food-labelling-vote/67391.aspx, zugegriffen am 01.12.2016

(Reichertz, 2005) • Reichertz, Jo, 2005: Order at all Points. Lassen sich Diskursanalyse und Hermeneutik gewinnbringend miteinander verbinden? In: Keller, Reiner/Hirseland, Andreas/Schneider, Werner/Viehöver, Willy (Hrsg.): Die diskursive Konstruktion von Wirklichkeit. Schriften zur Wissenssoziologie, Band 10, Konstanz: UVK Verlagsgesellschaft, 149-178

(Reimerdes/Franke, 2006) • Reimerdes, Ernst H./Franke, Knut, 2006: Engineering and biotechnological aspects for the manufacturing of high quality fried potato products. In: Biotechnology Journal, Bd. 1, Heft 4, 413-419

(Reith, 1961) • Reith, J. F., 1961: Zusammenhänge zwischen Lebensmittelchemie und Toxikologie. In: Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Bd. 57, Heft 9, 225-230

(Renn et al., 2007) • Renn, Ortwin/Schweizer, Pia-Johanna/Dreyer, Marion/Klinke, Andreas, 2007: Risiko. Über den gesellschaftlichen Umgang mit Unsicherheit, München: oekom Verlag

(Renn et al., 2009) • Renn, Ortwin/Schweizer, Pia-Johanna/Müller-Herold, Ulrich/Stirling, Andrew (Hrsg.), 2009: Precautionary Risk Appraisal and Management. Bremen: Europäischer Hochschulverlag

(Renn et al., 2011) • Renn, Ortwin/Klinke, Andreas/van Asselt, Marjolein, 2011: Coping with Complexity, Uncertainty and Ambiguity in Risk Governance: A Synthesis. In: Ambio, Bd. 40, Heft 2, 231-246

(Renn, 2001) • Renn, Ortwin, 2001: Umweltsoziologie. In: Müller-Rommel, Ferdinand (Hrsg.): Sozialwissenschaften. Hauptherausgeber: Edmund Brandt, Studium der Umweltwissenschaften, Berlin u. a.: Springer. 66-93

(Renn, 2003) • Renn, Ortwin, 2003: Acrylamide: Lessons for Risk Management and Communication. In: Journal of Health Communication, Bd. 8, Heft 5, 435-441

(Renn, 2006) • Renn, Ortwin, 2006: Risk Communication – Consumers Between Information and Irritation. In: Journal of Risk Research, Bd. 9, Heft 8, 833-849

(Renn, 2008 a) • Renn, Ortwin, 2008: White Paper on Risk Governance: Toward an Integrative Framework. In: Renn, Ortwin/Walker, Katherine D. (Hrsg.): Global Risk Governance. International Risk Governance Council Bookseries 1, Dordrecht: Springer, 3-73

(Renn, 2008 b) • Renn, Ortwin, 2008: Precaution and Ecological Risk. In: Jørgensen, Sven E./Fath, Brian D. (Editor-in-Chief): Human Ecology. Vol. [4] of Encyclopedia of Ecology, 5 vols., Oxford: Elsevier, 2909-2916

(Renn, 2014 a) • Renn, Ortwin, 2014: Das Vorsorgeprinzip und Risikoregulierung in Europa. Präsentation zur 5. BfR-Stakeholderkonferenz „Lebensmittelsicherheit und Globalisierung - Herausforderungen und Chancen“ am 2. und 3. Juni 2014, Berlin. In: http://www.bfr.bund.de/de/uebersicht_der_praesentationen_zur_5__bfr_-stakeholderkonferenz___lebensmittelsicherheit_und_globalisierung___herausforderungen_und_chancen-__am_2__und_3__juni_2014-190583.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Renn, 2014 b) • Renn, Ortwin, 2014: Das Risikoparadox. Wiegandt, Klaus (Hrsg.): Forum für Verantwortung, Frankfurt am Main: Fischer

(Renn/Dreyer, 2010) • Renn, Ortwin/Dreyer, Marion, 2010: Vom Risikomanagement zur Risk Governance: Neue Steuerungsmodelle zur Handhabung komplexer Risiken. In: Münkler, Herfried/Bohlender, Matthias/Meurer, Sabine (Hrsg.): Handeln unter Risiko. Bielefeld: transcript, 65-82

(Renn/Klinke, 2013) • Renn, Ortwin/Klinke, Andreas, 2013: Risk Governance: Concept and Application to Institutional Risk Management. In: Alemanno, Alberto/den Butter, Frank/Nijsen, André/Torriti, Jacopo (Hrsg.): Better Business Regulation in a Risk Society. New York, Heidelberg: Springer, 17-36

(Renn/Walker, 2008) • Renn, Ortwin/Walker, Katherine D. (Hrsg.), 2008: Global Risk Governance. International Risk Governance Council Bookseries 1, Dordrecht: Springer

(Renz, 2002) • Renz, Christian, 2002: Fritten-Gift: Mehr Tote als im Verkehr? In: Express, 25.11.2002

(Reynolds, 2002) • Reynolds, Tom, 2002: Acrylamide and Cancer: Tunnel Leak in Sweden Prompted Studies. In: Journal of the National Cancer Institute, Bd. 94, Heft 12, 876-878. In: http://jncicancerspectrum.oxfordjournals.org/cgi/content/full/jnci;94/12/876, zugegriffen am 23.04.2006

(Rice, 2005) • Rice, Jerry M., 2005: Review: The carcinogenicity of acrylamide. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 3-20

(Richter, 2010) • Richter, Renate, 2010: Lebensmittelinhaltsstoffe. In: Frede, Wolfgang (Hrsg.): Handbuch für Lebensmittelchemiker. Berlin Heidelberg: Springer, 311-332

(Riediker/Stadler, 2003) • Riediker, Sonja/Stadler, Richard H., 2003: Analysis of acrylamide in food by isotope-dilution liquid chromatography coupled with electrospray ionization tandem mass spectrometry. In: Journal of Chromatography A, Bd. 1020, Heft 1, 121-130

(Risikokommission, 2003) • Risikokommission, 2003: Abschlussbericht der Risikokommission. Aktionsprogramm Umwelt und Gesundheit. In: http://www.apug.de/archiv/pdf/RK_Abschlussbericht.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(RIVM/RIKILT, 2002) • National Institute for Public Health and the Environment/Dutch Institute of Food Safety, 2002: Aanvullend advies van RIVM en RIKILT aan de VWA/KvW inzake blootstelling van de Nederlandse bevolking aan acrylamide via voeding (Ergänzende Stellungnahme des RIVM und RIKILT an die VWA/KvW zur Exposition der niederländischen Bevölkerung durch Acrylamid in Lebensmitteln). 14.11.2002. In: http://www.vwa.nl/portal/page?_pageid=119,1639827&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_file_id=10618, zugegriffen am 05.12.2008

(RKI, 2012) • Robert-Koch-Institut, 2012: Epidemiologie und Früherkennung häufiger Krebserkrankungen in Deutschland. GBE Kompakt, 4/2012, 3. Jahrgang, Berlin. In: http://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring-/Gesundheitsberichterstattung/GesundAZ/Content/K/Krebs-/Krebs.html?cms_lv2=2409410&cms_box=2&cms_current=Krebs, zugegriffen am 01.12.2016

(RKI, 2013) • Robert-Koch-Institut, 2013: Krebs in Deutschland 2009/2010. Eine gemeinsame Veröffentlichung des Robert Koch-Instituts und der Gesellschaft der epidemiologischen Krebsregister in Deutschland e. V. Beiträge zur Gesundheitsberichterstattung des Bundes, 8. Ausgabe, Berlin. In: http://www.rki.de/DE/Content-/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/Beitraege/Beitr%C3%A4ge_all-/beitraege_alle_node.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Roach et al., 2003) • Roach, John A. G./Andrzejewski, Denis/Gay, Martha L./Nortrup, D./Musser, Steven, 2003: Rugged LC-MS/MS survey analysis for acrylamide in foods. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 51, Heft 26, 7547-7554

(Robert et al., 2004) • Robert, Fabien/Vuataz, Gilles/Pollien, Philippe/Saucy, Françoise/Alonso, Maria-Isabelle/Bauwens, Isabelle/Blank, Imre, 2004: Acrylamide Formation from Asparagine under Low-Moisture Maillard Reaction Conditions. 1. Physical and Chemical Aspects in Crystalline Model Systems. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 22, 6837-6842

(Robert et al., 2005) • Robert, Fabien/Vuataz, Gilles/Pollien, Philippe/Saucy, Françoise/Alonso, Maria-Isabelle/Bauwens, Isabelle/Blank, Imre, 2005: Acrylamide Formation from Asparagine under Low Moisture Maillard Reaction Conditions. 2. Crystalline vs Amorphous Model Systems. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 53, Heft 11, 4628-4632

(Robie/DiNovi, 2003) • Robie, Donna/DiNovi, Michael, 2003: The Exposure Assessment for Acrylamide. Präsentation am 24.02.2003 beim Food Advisory Committee Contaminants and Natural Toxicants Subcommittee Meeting. In: http://www.fda.gov/ohrms/dockets/ac/03/slides/3925s1.htm, zugegriffen am 23.09.2008

(Rögener, 2004) • Rögener, Wiebke, 2004: Acrylamid nicht entlastet. In: Süddeutsche Zeitung, 23.09.2004, 9

(Rommens et al., 2006) • Rommens, Caius M./Ye, Jingsong/Richael, Craig/Swords, Kathy, 2006: Improving Potato Storage and Processing Characteristics through All-Native DANN Transformation. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 26, 9882-9887

(Rommens et al., 2008) • Rommens, Caius M./Yan, Hua/Swords, Kathy/Richael, Craig/Ye, Jingsong, 2008: Low-acrylamide French fries and potato chips. In: Plant Biotechnology Journal, Bd. 6, Heft 8, 843-853

(Rommens, 2007) • Rommens, Caius M., 2007: Intragenic crop improvement: combining the benefits of traditional breeding and genetic engineering. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 55, Heft 11, 4281-4288

(Römpp, 2013) • Römpp-Lexikon online, 2013: Enzyklopädie zur Chemie und den angrenzenden Wissenschaften. Version 3.37, Stand: September 2013. Stuttgart: Thieme

(Rosa et al., 2014) • Rosa, Eugene A./Renn, Ortwin/McCright, Aaron, 2014: The Risk Society Revisited: Social Theory and Governance. Philadelphia: Temple University Press

(Rosen, 2002) • Rosen, Joseph D., 2002: Acrylamide in Food: Is it a real Threat to Public Health? A Position Paper of the American Council on Science and Health. In: http://www.acsh.org/publications/pubID.182/pub_detail.asp, zugegriffen am 16.03.2008

(Rosén/Hellenäs, 2002) • Rosén, Johan/Hellenäs, Karl-Erik, 2002: Analysis of acrylamide in cooked foods by liquid chromatography tandem mass spectrometry. In: The Analyst, Bd. 127, Heft 7, 880-882

(Rothstein, 2006) • Rothstein, Henry, 2006: From Precautionary Bans to DIY Poison Tasting: Reform of the UK Food Safety Regulation Regime. In: Ansell, Christopher/Vogel, David (Hrsg.): What's the Beef? Cambridge, Massachusetts/London, England: The MIT Press, 153-179

(Rowe, 2007) • Rowe, Gene, 2007: Public engagement in food policy. In: Frewer, Lynn J./van Trijp, Hans C. M. (Hrsg.): Understanding consumers of food products. Cambridge: Woodhead Publishing Ltd., 592-609

(Rubner, 1922) • Rubner, Max, 1922: Reichsgründungsfeier der Friedrich-Wilhelms-Universität zu Berlin am 18. Januar 1922. Berlin: Norddeutsche Buchdruckerei (zitiert nach Barlösius, 2011)

(Rudén, 2004) • Rudén, Christina, 2004: Acrylamide and cancer risk — expert risk assessments and the public debate. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 42, Heft 3, 335-349

(Rufián-Henares et al., 2006) • Rufián-Henares, José A./Delgado-Andrade, Cristina/Morales, Francisco, 2006: Relationship between acrylamide and thermal-processing indexes in commercial breakfast cereals: A survey of Spanish breakfast cereals. In: Molecular Nutrition & Food Research, Bd. 50, Heft 8, 756-762

(Rufián-Henares et al., 2007) • Rufián-Henares, José A./Arribas-Lorenzo, Gema/Morales, Francisco, 2007: Acrylamide content of selected Spanish foods: Survey of biscuits and bread derivatives. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 4, 343-350

(Rufián-Henares/Morales, 2006) • Rufián-Henares, José A./Morales, Francisco, 2006: Determination of acrylamide in potato chips by a reversed-phase LC–MS method based on a stable isotope dilution assay. In: Food Chemistry, Bd. 97, Heft 3, 555-562

(Rydberg et al., 2003) • Rydberg, Per/Eriksson, Sune/Tareke, Eden/Karlsson, Patrik/Ehrenberg, Lars G./Törnqvist, Margareta, 2003: Investigations of Factors That Influence the Acrylamide Content of Heated Foodstuffs. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 51, Heft 24, 7012-7018

(Rydberg et al., 2005) • Rydberg, Per/Eriksson, Sune/Tareke, Eden/Karlsson, Patrik/Ehrenberg, Lars G./Törnqvist, Margareta, 2005: Factors That Influence the Acrylamide Content of Heated Foods. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 317-328

(Sadd et al., 2008) • Sadd, Peter A./Hamlet, C. G./Liang, Li, 2008: Effectiveness of Methods for Reducing Acrylamide in Bakery Products. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6154-6161

(Sadd/Hamlett, 2005) • Sadd, Peter A./Hamlet, Colin G., 2005: The Formation of Acrylamide in UK Cereal Products. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 415-429

(Sagratini et al., 2006) • Sagratini, Gianni/Fabbri, Armando/Marucci, Gabriella/Ricciutelli, Massimo/Vittori, Sauro/ Ammendola, Sergio, 2006: HPLC–MS validation of QualisaFoo® biosensor kit for cost-effective control of acrylamide levels in Italian coffee. In: Food Control, Bd. 18, Heft 10, 1267-1271

(Salyers, 2005) • Salyers, Abigail A., 2005: Agricultural Uses of Antibiotics: Evaluating Possible Safety Concerns. In: Kleinman, Daniel Lee/Kinchy, Abby J./Handelsman, Jo (Hrsg.): Controversies in Science and Technology. Science and Technology in Society, Madison: The University of Wisconsin Press, 52-66

(Samuelson, 2002) • Samuelson, Gösta, 2002: Acrylamide in food — an update. In: Scandinavian Journal of Nutrition, Bd. 46, Heft 4, 157

(Sandin et al., 2002) • Sandin, Per/Peterson, Martin/Hansson, Sven Ove/Rudén, Christina/Juthe, André, 2002: Five charges against the precautionary principle. In: Journal of Risk Research, Bd. 5, Heft 4, October 2002, 287-299

(Sandin, 1999) • Sandin, Per, 1999: Dimensions of the Precautionary Principle. In: Human and Ecological Risk Assessment, Bd. 5, Heft 5, 889-907

(Sandin, 2006) • Sandin, Per, 2006: The Precautionary Principle and Food Safety. In: Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Bd. 1, Heft 1, 2-4

(Sarcinelli, 2009) • Sarcinelli, Ulrich, 2009: Politische Kommunikation in Deutschland. Zur Politikvermittlung im demokratischen System. 2., überarbeitete und erweiterte Auflage, Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften

(Sat.1, 2002 a) • Sat.1 Programm-Kommunikation, 2002: Acrylamid zum ersten Mal im Körper direkt nachgewiesen - Warum Pommes, Chips und Co. das Leben verkürzen. Pressemitteilung vom 24.11.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/399659/, zugegriffen am 06.03.2009

(Sat.1, 2002 b) • Sat.1 Programm-Kommunikation, 2002: AKTE02: "Entwarnung für Acrylamid: leichtfertig!" - Wissenschaftler warnen vor Bagatellisierung des Gifts in Lebensmitteln. Pressemitteilung vom 05.12.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/403274/, zugegriffen am 06.03.2009

(Sat.1, 2002 c) • Sat.1 Programm-Kommunikation, 2002: Acrylamid-Gefahr auch in der eigenen Küche - Deklarationspflicht für Nahrungsmittel gefordert. Pressemitteilung vom 27.11.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/400599/, zugegriffen am 06.03.2009

(Saxer, 1998) • Saxer, Ulrich, 1998: System, Systemwandel und politische Kommunikation. In: Jarren, Otfried/Sarcinelli, Ulrich/Saxer, Ulrich (Hrsg.): Politische Kommunikation in der demokratischen Gesellschaft: ein Handbuch mit Lexikonteil. Wiesbaden: Westdeutscher Verlag, 21-64

(SCF, 2002) • Scientific Committee on Food, 2002: Opinion of the Scientific Committee on Food on new findings regarding the presence of acrylamide in food, expressed on 3 July 2002. In: http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out131_en.pdf, zugegriffen am 29.03.2006

(Schabacker et al., 2004) • Schabacker, Jens/Schwend, Thomas/Wink, Michael, 2004: Reduction of Acrylamide Uptake by Dietary Proteins in a Caco-2 Gut Model. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 12, 4021-4025

(Scharpf, 1984) • Scharpf, Fritz W., 1984: Können Politikanalysen etwas bewegen in der praktischen Politik? In: Hellstern, Gerd-Michael/Wollmann, Hellmut (Hrsg.): Handbuch zur Evaluierungsforschung. Band 1. Opladen: Westdeutscher Verlag, 397-404

(Scharpf, 2000) • Scharpf, Fritz W., 2000: Interaktionsformen. Akteurzentrierter Institutionalismus in der Politikforschung. Opladen: Leske + Budrich

(Schelling, 2010) • Schelling, Peter, 2010: Mutter aller Panschereien. In: Die Welt, 09.07.2010. In: http://www.welt.de-/die-welt/wirtschaft/article8381800/Mutter-aller-Panschereien.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Schenk/Döbler, 1998) • Schenk, Michael/Döbler, Thomas, 1998: Politische Kommunikation - Soziologische Perspektiven. In: Jarren, Otfried/Sarcinelli, Ulrich/Saxer, Ulrich (Hrsg.): Politische Kommunikation in der demokratischen Gesellschaft: ein Handbuch mit Lexikonteil. Wiesbaden: Westdeutscher Verlag, 138-153

(Schettgen et al., 2002 a) • Schettgen, Thomas/Broding, Horst Christoph/Angerer, Jürgen/Drexler, Hans, 2002: Hemoglobin adducts of ethylene oxide, propylene oxide, acrylonitrile and acrylamide–biomarkers in occupational and environmental medicine. In: Toxicology Letters, Bd. 134, Heft 1-3, 65-70

(Schettgen et al., 2002 b) • Schettgen, Thomas/Drexler, Hans/Angerer, Jürgen, 2002: Acrylamid in der deutschen Allgemeinbevölkerung - eine Abschätzung der täglichen Aufnahme. In: Umweltmedizin in Forschung und Praxis, Bd. 7, Heft 6, 331-336

(Schettgen et al., 2003) • Schettgen, Thomas/Weiss, Tobias/Drexler, Hans/Angerer, Jürgen, 2003: A first approach to estimate the internal exposure to acrylamide in smoking and non-smoking adults from Germany. In: International Journal of Hygiene and Environmental Health, Bd. 206, Heft 1, 9-14

(Schettgen et al., 2004 a) • Schettgen, Thomas/Kütting, Birgitta/Hornig, M./Beckmann, Matthias W./Weiss, Tobias/Drexler, Hans/Angerer, Jürgen, 2004: Trans-placental exposure of neonates to acrylamide — a pilot study. In: International Archives of Occupational and Environmental Health, Bd. 77, Heft 3, 213-216

(Schettgen et al., 2004 b) • Schettgen, Thomas/Rossbach, Bernd/Kütting, Birgitta/Letzel, Stefan/Drexler, Hans/Angerer, Jürgen, 2004: Determination of haemoglobin adducts of acrylamide and glycidamide in smoking and non-smoking persons of the general population. In: International Journal of Hygiene and Environmental Health, Bd. 207, Heft 6, 531-539

(Scheunert, 1930) • Scheunert, A., 1930: Zum Vitamin-A-Gehalt der Margarine. In: Klinische Wochenschrift, Bd. 9, Heft 27, 1247-1248

(Schieberle et al., 2005) • Schieberle, Peter/Köhler, Peter/Granvogl, Michael, 2005: New Aspects on the Formation and Analysis of Acrylamide. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 205-222

(Schneider, 1992) • Schneider, Volker, 1992: Informelle Austauschbeziehungen in der Politikformulierung. Das Beispiel des Chemikaliengesetzes. In: Benz, Arthur (Hrsg.): Zwischen Kooperation und Korruption. Abweichendes Verhalten in der Verwaltung. Baden-Baden: Nomos Verlagsgesellschaft, 111-133

(Schneider, 2004) • Schneider, Volker: Politiknetzwerke und die Steuerung komplexer Gesellschaften, 2004. Deutsche Fassung eines Artikel, der unter dem Titel „Redes de políticas públicas e a condução de sociedades complexas“ in der brasilianischen Zeitschrift „Cívitas“, V. 5, N.1. (2005) p. 29-58 veröffentlicht wurde. In: https://www.uni-konstanz.de/FuF/Verwiss/Schneider/ePapers/VS_PudSkG.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(Schneider, 2006) • Schneider, Volker, 2006: Fallbeispiel: Politiknetzwerke der Chemikalienkontrolle. In: Schneider, Volker/Janning, Frank (Hrsg.): Politikfeldanalyse. Akteure, Diskurse und Netzwerke in der öffentlichen Politik. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, 124-131

(Schneider, 2014) • Schneider, Volker, 2014: Akteurkonstellationen und Netzwerke in der Politikentwicklung. In: Schubert, Klaus/Bandelow, Nils C. (Hrsg.): Lehrbuch der Politikfeldanalyse. 3., aktualisierte und überarbeitete Auflage, München: Oldenbourg, 259-288

(Schneider/Janning, 2006) • Schneider, Volker/Janning, Frank, 2006: Politikfeldanalyse. Akteure, Diskurse und Netzwerke in der öffentlichen Politik. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften

(Schnell et al., 2008) • Schnell, Rainer/Hill, Paul B./Esser, Elke, 2013: Methoden der empirischen Sozialforschung, 10., überarbeitete Auflage, München: Oldenbourg

(Schnurr, 2013) • Schnurr, Eva-Maria, 2013: Forschen: Stimmungsmache. In: Spiegel online, 12.11.2013. In: http://www.spiegel.de/spiegelwissen/neue-forschung-wie-der-darm-das-wohlbefinden-beeinflusst-a-934518.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Schubert, 1991) • Schubert, Klaus, 1991: Politikfeldanalyse. Eine Einführung. Grundwissen Politik, herausgegeben von Ulrich von Alemann und Leo Kißler, Band 6, Opladen: Leske + Budrich

(Schubert, 2014) • Schubert, Klaus, 2014: Pragmatismus, Pluralismus, Policy Analysis: Ursprünge und theoretische Verankerung der Politikfeldanalyse. In: Schubert, Klaus/Bandelow, Nils C. (Hrsg.): Lehrbuch der Politikfeldanalyse. 3., aktualisierte und überarbeitete Auflage, München: Oldenbourg, 41-74

(Schubert/Bandelow, 2014 a) • Schubert, Klaus/Bandelow, Nils C. (Hrsg.), 2014: Lehrbuch der Politikfeldanalyse. 3., aktualisierte und überarbeitete Auflage, München: Oldenbourg

(Schubert/Bandelow, 2014 b) • Schubert, Klaus/Bandelow, Nils C., 2014: Politikfeldanalyse: Dimensionen und Fragestellungen. In: Schubert, Klaus/Bandelow, Nils C. (Hrsg.): Lehrbuch der Politikfeldanalyse. 3., aktualisierte und überarbeitete Auflage, München: Oldenbourg, 1-24

(Schubert/Klein, 2006) • Schubert, Klaus/Klein, Martina (Hrsg.), 2006: Das Politiklexikon. 4., aktual. Auflage, Bonn: Dietz

(Schulz et al., 2001) • Schulz, M. R./Hertz-Picciotto, I./van Wijngaarden, E./Hernandez, J. C., 2001: Dose-response relation between acrylamide and pancreatic cancer. In: Occupational and Environmental Medicine, Bd. 58, Heft 9, 609. http://oem.bmjjournals.com/cgi/content/full/58/9/608, zugegriffen am 01.12.2016

(Schulze, 1996) • Schulze, Gerhard, 1996: Der Film des Soziologen. In: Fritz-Vannahme, Joachim (Hrsg.): Wozu heute noch Soziologie? Opladen: Leske + Budrich, 51-57

(Schuppert/Zürn, 2008) • Schuppert, Gunnar Folke/Zürn, Michael (Hrsg.), 2008: Governance in einer sich wandelnden Welt. In: Politische Vierteljahresschrift, Sonderheft 41/2008. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften

(Schüz, 1990 a) • Schüz, Mathias (Hrsg.), 1990: Risiko und Wagnis. Die Herausforderung der industriellen Welt, Band 2. In: Gerling Akademie (Hrsg.). Pfullingen: Neske

(Schüz, 1990 b) • Schüz, Mathias, 1990: Werte und Wertwandel in der Risikobeurteilung. In: Schüz, Mathias (Hrsg.): Risiko und Wagnis. Die Herausforderung der industriellen Welt, Band 2. Gerling Akademie, Pfullingen: Neske, 217-242

(Seal et al., 2008) • Seal, C. J./de Mul, Anika/Eisenbrand, Gerhard/Haverkort, A. J./Franke, Knut/Lalljie, P. D./ Mykkänen, H./Reimerdes, Ernst H./Scholz, Gabriele/Somoza, V./Tuijtelaars, S./van Boekel, M./van Klaveren, J./Wilcockson, S. J./Wilms, L., 2008: Risk-Benefit Considerations of Mitigation Measures on Acrylamide Content of Foods – A Case Study on Potatoes, Cereals and Coffee. In: British Journal of Nutrition, Bd. 99, Suppl. 2, 1-47

(SEB, 2007) • Society for Experimental Biology, 2007: Reducing Carcinogen Potential In Foods. Pressemitteilung vom 03.04.2007. In: http://www.sciencedaily.com- /releases/2007/04/070402102320.htm, zugegriffen am 07.04.2008

(Segtnan et al., 2006) • Segtnan, Vegard H./Kita, Agnieszka/Mielnik, Maria/Jørgensen, Kjetil/Knutsen, Svein Halvor, 2006: Screening of acrylamide contents in potato crisps using process variable settings and near-infrared spectroscopy. In: Molecular Nutrition & Food Research, Bd. 50, Heft 9, 811-817

(Seiber, 2004) • Seiber, James N., 2004: Reflections and Challenges. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 1, 1-2

(Sell et al., 2004) • Sell, Marco/Franke, Knut/Kießling, Martina/Richter, H./Reimerdes, Ernst H., 2004: Weniger Acrylamid: Wasserabdampfung als Schlüsselvorgang für Acrylamidbildung beim Frittieren. In: Lebensmitteltechnik, Bd. 36, Heft 5, 52-53

(Senat BFA, 2003) • Senat der Bundesforschungsanstalten im Geschäftsbereich des BMELV, 2003: Acrylamid: Verbraucherforschung wird umgesetzt. Pressemitteilung vom 20.02.2003. In: http://idw-online.de/pages/de/news59692, zugegriffen am 20.01.2009

(Senyuva/Gökmen, 2005 a) • Senyuva, Hamide Z./Gökmen, Vural, 2005: Survey of acrylamide in Turkish foods by an in-house validated LC-MS method. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 22, Heft 3, 204-209

(Senyuva/Gökmen, 2005 b) • Senyuva, Hamide Z./Gökmen, Vural, 2005: Study of acrylamide in coffee using an improved liquid chromatography mass spectrometry method: Investigation of colour changes and acrylamide formation in coffee during roasting. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 22, Heft 3, 214-220

(Settels et al., 2008) • Settels, Eva/Bernauer, Ulrike/Palavinskas, Richard/Klaffke, Horst/Gundert-Remy, Ursula/ Appel, Klaus E., 2008: Human CYP2E1 mediates the formation of glycidamide from acrylamide. In: Archives of Toxicology, Bd. 82, Heft 10, 717-727

(SFA, 2008) • Snack Food Association, 2008: SFA Acrylamide Conference Huge Success. In: http://www.sfa.org/, zugegriffen am 16.12.2008

(Sharp, 2003 a) • Sharp, David, 2003: Acrylamide in food. In: The Lancet, Bd. 361, Heft 9355, 361-362

(Sharp, 2003 b) • Sharp, David, 2003: Going public on Acrylamide. In: Journal of Health Communication, Bd. 8, Heft 5, 433-434

(Shaw/Thomson, 2003) • Shaw, Ian/Thomson, Barbara, 2003: Acrylamide food risk. In: The Lancet, Bd. 361, Heft 9355, 434

(Shih et al., 2004) • Shih, F. F./Boué, M./Daigle, K. W./Shih, B. Y., 2004: Effects of flour sources on acrylamide formation and oil uptake in fried batters. In: Journal of the American Oil Chemists' Society, Bd. 81, Heft 3, 265-267

(Shimoni, 2006) • Shimoni, Eyal, 2006: Novel techniques to prevent the formation of acrylamide in processed food. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 459-477

(Shipp et al., 2006) • Shipp, Annette M./Lawrence, Greg A./Gentry, R./McDonald, T./Bartow, H./Bounds, J./Macdonald, N./Clewell, III, Harvey J./Allen, B./van Landingham, Cynthia B., 2006: Acrylamide: Review of Toxicity Data and Dose-Response Analyses for Cancer and Noncancer Effects. In: Critical Reviews in Toxicology, Bd. 36, Heft 6, 481-608

(Shukla et al., 2002) • Shukla, Pradeep K./Khanna, Vinay K./Ali, M. M./Maurya, R. R./Handa, S./Srimal, R. C., 2002: Protective effect of Acorus calamus against acrylamide induced neurotoxicity. In: Phytotherapy Research, Bd. 16, Heft 3, 256-260

(Sickles et al., 2002) • Sickles, Dale W./Stone, J. Derek/Friedman, Marvin A., 2002: Fast Axonal Transport: A Site of Acrylamide Neurotoxicity? In: NeuroToxicology, Bd. 23, Heft 2, 223-251

(Sickles et al., 2007) • Sickles, Dale W./Sperry, Ann O./Testino, Angie/Friedman, Marvin A., 2007: Acrylamide effects on kinesin-related proteins of the mitotic/meiotic spindle. In: Toxicology and Applied Pharmacology, Bd. 222, Heft 1, 111-121

(Silva et al., 2005) • Silva, Erin M./Simon, Philipp W./Reimerdes, Ernst H., 2005: Genetic, Physiological, and Environmental Factors Affecting Acrylamide Concentration in Fried Potato Products. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 371-386

(Silvari et al., 2005) • Silvari, V./Haglund, J./Jenssen, Dag/Golding, Bernard T./Ehrenberg, L. G./Törnqvist, Margareta, 2005: Reaction-kinetic parameters of glycidamide as determinants of mutagenic potency. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 91-101

(Singer, 2005) • Singer, Randall S., 2005: Antibiotics in Animal Agriculture: An Ecosystem Dilemma. In: Kleinman, Daniel Lee/Kinchy, Abby J./Handelsman, Jo (Hrsg.): Controversies in Science and Technology. Science and Technology in Society, Madison: The University of Wisconsin Press, 67-82

(Skog et al., 2008) • Skog, Kerstin/Viklund, Gunilla Å. I./Olsson, Kerstin/Sjöholm, Ingegerd M., 2008: Acrylamide in home-prepared roasted potatoes. In: Molecular Nutrition & Food Research, Bd. 52, Heft 3, 307-312

(Skog/Alexander, 2006) • Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.), 2006: Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press

(Slayne, 2004) • Slayne, Martin A., 2004: An EU Perspective on Acrylamide in Food. JIFSAN Workshop on Acrylamide, 13-15 April 2004. In: http://www.jifsan.umd.edu/presentations/acry2004/acry_2004_slayne.pdf, zugegriffen am 02.05.2006

(Slayne/Lineback, 2005) • Slayne, Martin A./Lineback, David R., 2005: Acrylamide: Considerations for Risk Management. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 227-233

(SNFA, 2002 a) • Swedish National Food Administration, 2002: Acrylamide is formed during the preparation of food and occurs in many foodstuffs, Press release from Livsmedelsverket, National Food Administration. Pressemitteilung vom 24.04.2002. In: http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=6182, zugegriffen am 30.03.2006

(SNFA, 2002 b) • Swedish National Food Administration, 2002: Analytical methodology and survey results for acrylamide in foods. In: http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=4547, zugegriffen am 02.05.2006

(SNFA, 2007) • Swedish National Food Administration, 2007: Press release: HEATOX project completed – brings new pieces to the Acrylamide Puzzle. Pressemitteilung vom 26.11.2007. In: http://www.slv.se/upload/heatox-/documents/Pressrelease_HEATOX_project_completed_%E2%80%93_brings_new_pieces_to_the-_Acrylamide_Puzzle.pdf, zugegriffen am 03.02.2010

(Soares et al., 2006) • Soares, C./Cunha, S./Fernandes, J., 2006: Determination of acrylamide in coffee and coffee products by GC-MS using an improved SPE clean-up. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 23, Heft 12, 1276-1282

(Sobel et al., 1986) • Sobel, W./Bond, G. G./Parsons, T. W./Brenner, F. E., 1986: Acrylamide cohort mortality study. In: British Journal of Industrial Medicine, Bd. 43, Heft 11, 785-788

(Sommerfeld/Dehne, 2006) • Sommerfeld, Christine/Dehne, Lutz, 2006: Vergleich der Acrylamidaufnahme über die Nahrung bei Jugendlichen auf der Basis von Acrylamidgehalten von Januar 2003 und Oktober 2005. In: Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Bd. 1, Heft 4, 285-289

(Sörgel et al., 2002) • Sörgel, Fritz/Weissenbacher, Rainer/Kinzig-Schippers, Martina/Hofmann, Annette/Illauer, Michael/Skott, Andreas/Landersdorfer, Cornelia, 2002: Acrylamide: Increased Concentrations in Homemade Food and First Evidence of Its Variable Absorption from Food, Variable Metabolism and Placental and Breast Milk Transfer in Humans. In: Chemotherapy, Bd. 48, Heft 6, 267-274

(Soule, 2004) • Soule, Ed, 2004: The Precautionary Principle and the Regulation of U.S. Food and Drug Safety. In: The Journal of Medicine and Philosophy, Bd. 29, Heft 3, 333-350

(SPD-Fraktion, 2008) • SPD-Fraktion im Deutschen Bundestag, 2008: Verbraucherinformationsgesetz zum Schutz der Verbraucher vor Acrylamid nutzen. Pressemitteilung Nr. 940/2008 vom 03.12.2008. In: http://www.spdfraktion.de/cnt/rs/rs_dok/0,,45712,00.html, zugegriffen am 24.12.2008

(Sperlich, 1980) • Sperlich, H., 1980: 100 Jahre chemische Lebensmittelüberwachung in Karlsruhe. In: Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Bd. 76, Heft 3, 86-91

(Spiekermann, 2004) • Spiekermann, Uwe, 2004: Die Normalität des (Lebensmittel-)Skandals - Risikowahrnehmungen und Handlungsfolgen im 20. Jahrhundert. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, Bd. 5, Heft 2, 60-69

(Springer et al., 2003) • Springer, Monika/Fischer, Thomas/Lehrack, Annette/Freund, Walter, 2003: Acrylamidbildung in Backwaren. In: Getreide Mehl und Brot, Bd. 57, Heft 5, 274-278

(SRU, 2004) • Sachverständigenrat für Umweltfragen, 2004: Umweltgutachten 2004: Umweltpolitische Handlungsfähigkeit sichern. Deutscher Bundestag, 15. Wahlperiode, Unterrichtung durch die Bundesregierung. In: http://www.umweltrat.de/SharedDocs/Downloads/DE/01_Umweltgutachten/2004_Umweltgutachten_BTD.html, zugegriffen am 29.04.2015

(Stadler et al., 2002) • Stadler, Richard H./Blank, Imre/Varga, Natalia/Robert, Fabien/Hau, Jörg/Guy, Philippe A./Robert, Marie-Claude/Riediker, Sonja, 2002: Acrylamide from Maillard reaction products. In: Nature, Bd. 419, Heft 6909, 449-450

(Stadler et al., 2003) • Stadler, Richard H./Verzegnassi, Ludovica/Varga, Natalia/Grigorov, Martin/Studer, Alfred/Riediker, Sonja/Schilter, Benoit, 2003: Formation of Vinylogous Compounds in Model Maillard Reaction Systems. In: Chemical Research in Toxicology, Bd. 16, Heft 10, 1242-1250

(Stadler et al., 2004) • Stadler, Richard H./Robert, Fabien/Riediker, Sonja/Varga, Natalia/Davidek, Tomas/Devaud, Stéphanie/Goldmann, Till/Hau, Jörg/Blank, Imre, 2004: In-Depth Mechanistic Study on the Formation of Acrylamide and Other Vinylogous Compounds by the Maillard Reaction. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 17, 5550-5558

(Stadler, 2003) • Stadler, Richard H., 2003: Editorial: Understanding the formation of acrylamide and other Maillard-derived vinylogous compounds in foods. In: European Journal of Lipid Science and Technology, Bd. 105, Heft 5, 199-200

(Stadler, 2005) • Stadler, Richard H., 2005: Acrylamide Formation in Different Foods and Potential Strategies for Reduction. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 157-170

(Stadler, 2006) • Stadler, Richard H., 2006: The formation of acrylamide in cereal products and coffee. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 23-40

(Stadler/Anklam, 2007) • Stadler, Richard H./Anklam, Elke, 2007: Update on the progress in acrylamide and furan research. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 1-2

(Stadler/Scholz, 2004) • Stadler, Richard H./Scholz, Gabriele, 2004: Acrylamide: An Update on Current Knowledge in Analysis, Levels in Food, Mechanisms of Formation, and Potential Strategies of Control. In: Nutrition Reviews, Bd. 62, Heft 12, 449-467

(Stadt Duisburg, 2004) • Stadt Duisburg, 2004: Auch in Duisburg wurde Acrylamid in Pommes frites und Knäckebrot nachgewiesen. Pressemitteilung vom 22.01.2004. In: http://www.presse-service.de/data.cfm/static/565536.html, zugegriffen am 30.04.2009

(Stafford, 2005) • Stafford, Ned, 2005: Acrylamide study sparks German debate, The Scientist, Bd. 19, Heft 23, 46. In: http://www.arbeitsmedizin.uni-erlangen.de/Acrylamid_Pressespiegel.htm, zugegriffen am 27.04.2006

(State of California, 2002 a) • State of California, Department of Justice, 2002: Council for Education and Research on Toxics. Proposition 65 Notices re Acrylamide. Letter to Raphael Metzger, July 9, 2002. In: http://ag.ca.gov/prop65/pdfs/MetzgerAcrylamide.pdf, zugegriffen am 10.05.2006

(State of California, 2002 b) • State of California, Department of Justice, 2002: Re: Proposition 65 Notice Concerning Acrylamide. Letter to Jeff Stier, Associate Director, ACSH, July 18, 2002. In: http://ag.ca.gov/prop65/content/letters_archive.php#2002, zugegriffen am 26.05.2010

(State of California, 2005) • State of California, Department of Justice, 2005: Attorney General Lockyer Files Lawsuit to Require Consumer Warnings About Cancer-Causing Chemical in Potato Chips and French Fries. Pressemitteilung vom 01.08.2005. In: http://ag.ca.gov/newsalerts/release.php?id=1207&year=2005&month=8, zugegriffen am 25.09.2008

(State of California, 2007) • State of California, Department of Justice, 2007: KFC Corp. Agrees to Comply with Proposition 65 Warnings. Pressemitteilung vom 24.04.2007. In: http://ag.ca.gov/newsalerts/release.php?id=1412&year=2007&month=4, zugegriffen am 25.09.2008

(State of California, 2008) • State of California, Department of Justice, 2008: Atty. Gen. Brown Settles Potato Chip Lawsuit With Heinz, Frito-Lay & Kettle Foods. Pressemitteilung vom 01.08.2008. In: http://ag.ca.gov/newsalerts/release.php?id=1595, zugegriffen am 25.09.2008

(State of California, 2010) • State of California, Department of Justice, 2010: Complaint for Civil Penalty and Injunctive Relief. In: http://ag.ca.gov/prop65/pdfs/snyders.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(State of California, o. J.) • State of California, Department of Justice, o. J.: Office of the Attorney General. In: https://oag.ca.gov/office, zugegriffen am 01.12.2016

(Stern/Fineberg, 1996) • Stern, Paul C./Fineberg, Harvey V., 1996: Understanding Risk: Informing Decisions in a Democratic Society. National Research Council. Washington, D.C.: National Academy Press

(Stirling et al., 2006) • Stirling, Andrew/Renn, Ortwin/van Zwanenberg, Patrick, 2006: A Framework for the Precautionary Governance of Food Safety: Integrating Science and Participation in the Social Appraisal of Risk. In: Fisher, Elizabeth/Jones, Judith/von Schomberg, René (Hrsg.): Implementing the Precautionary Principle. Cheltenham, UK/Northampton, MA, USA: Edward Elgar Publishing, 284-315

(StiWa, 2002 a) • Stiftung Warentest, 2002: Nitrofen-Skandal: Das müssen Sie wissen … In: http://www.test.de/themen/essen-trinken/special/Nitrofen-Skandal-Auch-konventionelles-Getreide-betroffen-1292622-2292622/, zugegriffen am 01.12.2016

(StiWa, 2002 b) • Stiftung Warentest, 2002: Nitrofen-Skandal: Chronologie eines Skandals. In: http://www.test.de-/themen/essen-trinken/special/Nitrofen-Skandal-Auch-konventionelles-Getreide-betroffen-1292622-2292622/, zugegriffen am 01.12.2016

(StiWa, 2002 c) • Stiftung Warentest, 2002: Genuss ohne Angst. In: test, 9/2002, 21-25. In: http://www.test.de/themen/essen-trinken/meldung/-Schadstoffe-in-Lebensmitteln/1051605/1051605/1051869/, zugegriffen am 16.04.2008

(StiWa, 2003 a) • Stiftung Warentest, 2003: Imbissbuden: Zu heiße Fritteusen. Meldung vom 23.01.2003. In: http://www.test.de/themen/essen-trinken/meldung/-Imbissbuden/1079031/1079031/, zugegriffen am 16.04.2008

(StiWa, 2003 b) • Stiftung Warentest, 2003: Fritjes, aber bitte Spezial. In: test, 2/2003, 16-20. In: http://www.test.de-/themen/essen-trinken/test/-Pommes-Frites/1078025/1078162/1079499/, zugegriffen am 16.04.2008

(StiWa, 2003 c) • Stiftung Warentest, 2003: Eine These, viele Fragen. In: test, 2/2003, 21-22. In: http://www.test.de-/themen/essen-trinken/test/-Pommes-Frites/1078025/1078162/1079499/, zugegriffen am 16.04.2008

(StiWa, 2003 d) • Stiftung Warentest, 2003: Acrylamid: Keine Entwarnung. Meldung vom 29.05.2003. In: http://www.test.de/themen/essen-trinken/meldung/-Acrylamid/1099600/1099600/, zugegriffen am 16.04.2008

(StiWa, 2003 e) • Stiftung Warentest, 2003: test Dezember 2003: Acrylamid in Diabetikergebäck: Gefahr im Gebäck. Pressemitteilung vom 20.11.2003. In: http://www.test.de/presse/pressemitteilungen/-test-Dezember-2003-/1142205/1142205/, zugegriffen am 16.04.2008

(StiWa, 2004) • Stiftung Warentest, 2004: test Mai 2004: Toastbrot im Test: Bakterien, Schimmelpilze, Alkohol und Acrylamid. Pressemitteilung vom 29.04.2004. In: http://www.test.de/presse/pressemitteilungen/-test-Mai-2004-/1175388/1175388/, zugegriffen am 16.04.2008

(StiWa, 2005) • Stiftung Warentest, 2005: Nicht nur Güte aus der Tüte. In: test, 4/2005, 18-22. In: http://www.test.de/themen/essen-trinken/test/-Brotbackmischungen/1246619/1246619/1251541/, zugegriffen am 16.04.2008

(StiWa, 2006 a) • Stiftung Warentest, 2006: Acrylamid: Das Risiko bleibt. Meldung vom 18.01.2006. In: http://www.test.de/themen/essen-trinken/meldung/-Acrylamid/1336494/1336494/, zugegriffen am 16.04.2008

(StiWa, 2006 b) • Stiftung Warentest, 2006: Acrylamid: Nicht nur in Lebensmitteln. Meldung vom 23.02.2006. In: http://www.test.de/themen/essen-trinken/meldung/-Acrylamid/1349644/1349644/, zugegriffen am 16.04.2008

(StiWa, 2007) • Stiftung Warentest, 2007: Pommes Frites: Manche sind belastet, fast alle enthalten zu viele Kalorien. Pressemitteilung vom 22.02.2007. In: http://www.test.de/presse/pressemitteilungen/-Pommes-Frites/1507532-/1507532/, zugegriffen am 16.04.2008

(StiWa, 2008 a) • Stiftung Warentest, 2008: Satzung. Stand: 1. Januar 2008. In: http://www.test.de/unternehmen/stiftungsgremien/satzung/, zugegriffen am 17.03.2010

(StiWa, 2008 b) • Stiftung Warentest, 2008: Ein solider Fang. Fischstäbchen: Kein Fischabfall, keine Gräte, kaum Keime. In: test, 4/2008, 18-23

(StiWa, 2009) • Stiftung Warentest, 2009: Teure Kaffees schmecken nicht besser als preisgünstige - Arbeitsbedingungen für Kaffeebauern vor Ort getestet. Pressemitteilung vom 23.04.2009. In: http://www.test.de/presse/pressemitteilungen/-Roestkaffee/1774842/1774842/, zugegriffen am 28.04.2009

(StMUG Bayern, 2004) • Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit, 2004: Acrylamid in Lebkuchen - Schnappauf: Weihnachtsgebäck gesund genießen - Große Erfolge bei der Reduzierung erreicht. Pressemitteilung vom 30.11.2004. In: http://www.pressrelations.de/new/standard/dereferrer.cfm?r=175599, zugegriffen am 31.05.2009

(StMUG Bayern, 2005) • Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit, 2005: Schnappauf: Acrylamid in Lebkuchen sinkt weiter. Pressemitteilung Nr. 680/05 vom 16.12.2005. In: http://www.stmugv.bayern.de/aktuell/presse/detailansicht.htm?tid=9718, zugegriffen am 31.05.2009

(Stobiecka et al., 2007) • Stobiecka, Agata/Radecka, Hanna/Radecki, Jerzy, 2007: Novel voltammetric biosensor for determining acrylamide in food samples. In: Biosensors and Bioelectronics, Bd. 22, Heft 22, 2165-2170

(Stollorz, 2007) • Stollorz, Volker, 2007: Wer hat noch Angst vor Acrylamid? In: Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, 26. August 2007, Nr. 34, 55

(Störig, 2004) • Störig, Hans-Joachim, 2004: Kleine Weltgeschichte der Wissenschaft 1. Köln: Parkland-Verlag

(Studer, 2004) • Studer, Alfred, 2004: Process contaminants in different food products and potential strategies of control. Vortrag beim Symposium on Chemical Reactions in Foods V, Prag, 29.09.-01.10.2004. In: http://www.imreblank.ch/5th_CRF_Prague_2004_ASt.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(SUA Hessen, 2003) • Staatliches Untersuchungsamt Hessen, 2003: Jahresbericht 2002. Gießen. In: http://www.lhl.hessen.de/irj/LHL_Internet?cid=da8e4609cdb21e962094a01088f063dc, zugegriffen am 22.03.2011

(SUA Hessen, 2004) • Staatliches Untersuchungsamt Hessen, 2004: Jahresbericht 2003. Gießen. In: http://www.lhl.hessen.de/irj/LHL_Internet?cid=da8e4609cdb21e962094a01088f063dc, zugegriffen am 22.03.2011

(SUA Hessen, 2005) • Staatliches Untersuchungsamt Hessen, 2005: Jahresbericht 2004. Gießen. In: http://www.lhl.hessen.de/irj/LHL_Internet?cid=da8e4609cdb21e962094a01088f063dc, zugegriffen am 22.03.2011

(Sumizawa/Igisu, 2007) • Sumizawa, Tomoyuki/Igisu, Hideki, 2007: Apoptosis induced by acrylamide in SH-SY5Y cells. In: Archives of Toxicology, Bd. 81, Heft 4, 279-282

(Sumizawa/Igisu, 2008) • Sumizawa, Tomoyuki/Igisu, Hideki, 2008: Release of heat shock proteins from human neuroblastoma cells exposed to acrylamide. In: Journal of toxicological sciences, Bd. 33, Heft 1, 117-122

(Summa et al., 2006) • Summa, Carmelina A./Wenzl, Thomas/Brohee, Marcel/de la Calle, Beatriz/Anklam, Elke, 2006: Investigation of the Correlation of the Acrylamide Content and the Antioxidant Activity of Model Cookies. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 54, Heft 3, 853-859

(Summa et al., 2007) • Summa, Carmelina A./de la Calle, Beatriz/Brohee, Marcel/Stadler, Richard H./Anklam, Elke, 2007: Impact of the roasting degree of coffee on the in vitro radical scavenging capacity and content of acrylamide. In: LWT - Food Science and Technology, Bd. 40, Heft 10, 1849-1854

(Sumner et al., 2003) • Sumner, Susan C. J./Williams, Carla C./Snyder, Rodney W./Krol, Wojciech L./Asgharian, Bahman/Fennell, Timothy R., 2003: Acrylamide: A Comparison of Metabolism and Hemoglobin Adducts in Rodents following Dermal, Intraperitoneal, Oral, or Inhalation Exposure. In: Toxicological Sciences, Bd. 75, Heft 2, 260-270

(Superior Court California, 2008 a) • Superior Court of the State of California for the County of Los Angeles, 2008: Consent Judgment as to Defendant Wendy's International, Inc. Case No.: BC 338956

(Superior Court California, 2008 b) • Superior Court of the State of California for the County of Los Angeles, 2008: Consent Judgment between Plaintiffs People of the State of California, Council for Education and Research on Toxics, and Defendant Burger King Corporation. Case No.: BC 338956

(Superior Court California, 2008 c) • Superior Court of the State of California for the County of Los Angeles, 2008: Consent Judgment as to Defendant McDonald's Corporation. Case No.: BC 338956

(Superior Court California, 2008 d) • Superior Court of the State of California for the County of Los Angeles, 2008: Consent Judgment as to Defendant H. J. Heinz Company L.P. Case No.: BC 338956

(Superior Court California, 2008 e) • Superior Court of the State of California for the County of Los Angeles, 2008: Consent Judgment as to Defendant Kettle Foods, Inc. Case No.: BC 338956

(Superior Court California, 2008 f) • Superior Court of the State of California for the County of Los Angeles, 2008: Consent Judgment as to Defendant Lance Inc. Case No.: BC 338956

(Superior Court California, 2008 g) • Superior Court of the State of California for the County of Los Angeles, 2008: Consent Judgment as to Defendant Frito-Lay, Inc. Case No.: BC 338956

(Superior Court California, 2008 h) • Superior Court of the State of California for the County of Los Angeles, 2008: Consent Judgment as to Defendants the Procter & Gamble Distributin Company and the Procter & Gamble Manufacturing Company. Case Heft: BC 338956

(Surdyk et al., 2004) • Surdyk, Nicolas/Rosén, Johan/Andersson, Roger/Aman, Per, 2004: Effects of Asparagine, Fructose, and Baking Conditions on Acrylamide Content in Yeast-Leavened Wheat Bread. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 7, 2047-2051

(Svensson et al., 2003) • Svensson, K./Abramsson-Zetterberg, Lilianne/Becker, W./Glynn, A./Hellenäs, Karl-Erik/ Lind, Y./Rosén, J., 2003: Dietary intake of acrylamide in Sweden. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 41, 1581-1586

(SVUA Arnsberg, 2009) • Staatliches Veterinäruntersuchungsamt Arnsberg, 2009: Gemeinsamer Jahresbericht 2008 der Chemischen und Veterinärmedizinischen Untersuchungsämter im Regierungsbezirk Arnsberg. Arnsberg. In: http://www.svua-arnsberg.nrw.de/allgemeines/jahresberichte.html, zugegriffen am 22.03.2011

(Swaen et al., 2007) • Swaen, Gerard M. H./Haidar, Salma/Burns, Carol J./Bodner, Kenneth M./Parsons, Tracy/ Collins, James J./Baase, Catherine, 2007: Mortality study update of acrylamide workers. In: Occupational and Environmental Medicine, Bd. 64, Heft 6, 396-401

(SWR, 2006) • Südwestrundfunk, 2006: Immer noch Gefahr im Gebäck. Infomarkt, SWR Fernsehen, 30.11.2006, 21 Uhr. In: http://www.swr.de/infomarkt/essen/-/id=2248976/vv=printall/nid=2248976/did=2332230-/1pkrynv/index.html, zugegriffen am 04.11.2008

(TAB, 2005) • Büro für Technikfolgenabschätzung (Hrsg.), 2005: Risikoregulierung bei unsicherem Wissen: Diskurse und Lösungsansätze. Dokumentation zum TAB-Workshop "Die Weiterentwicklung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes als ressortübergreifende Aufgabe". TAB-Diskussionspapier Nr. 11. In: http://www.drze.de/DigiBELIT/de/tab/dp/92.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(Taeymans et al., 2004) • Taeymans, Dominique/Wood, John/Ashby, Peter/Blank, Imre/Studer, Alfred/Stadler, Richard H./Gondé, Pierre/van Eijck, Paul, 2004: A Review of Acrylamide: An Industry Perspective on Research, Analysis, Formation, and Control. In: Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Bd. 44, Heft 5, 323-347

(Taeymans et al., 2005) • Taeymans, Dominique/Andersson, Anders/Ashby, Peter/Blank, Imre/Gondé, Pierre/van Eijck, Paul/Faivre, Virginie/Lalljie, Sam P. D./Lingnert, Hans/Lindblom, Marianne/Matissek, Reinhard/Müller, Detlef/Stadler, Richard H./Studer, Alfred/Silvani, David/Tallmadge, Dan/Thompson, Geoff/Whitmore, Tricia/ Wood, John/Zyzak, David, 2005: Acrylamide: Update on Selected Research Activities Conducted by the European Food and Drink Industry. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 234-241

(Takatsuki et al., 2003) • Takatsuki, Satoshi/Nemoto, Satoru/Sasaki, Kumiko/Maitani, Tamio, 2003: Determination of Acrylamide in Processed Foods by LC/MS Using Column Switching. In: Journal of the Food Hygienic Society of Japan (Shokuhin Eiseigaku Zasshi), Bd. 44, Heft 2, 89-95

(Takatsuki et al., 2004) • Takatsuki, Satoshi/Nemoto, Satoru/Sasaki, Kumiko/Maitani, Tamio, 2004: Production of Acrylamide in Agricultural Products by Cooking. In: Journal of the Food Hygienic Society of Japan (Shokuhin Eiseigaku Zasshi), Bd. 45, Heft 1, 44-48

(Tanaka et al., 2004) • Tanaka, Masaharu/Yoneda, Yukio/Terada, Yasuko/Endo, Eri/Yamada, Toshihiro, 2004: Comment on “Soxhlet extraction of acrylamide from potato chips” by J. R. Pedersen and J. O. Olsson, Analyst, 128, 332. In: The Analyst, Bd. 129, Heft 1, 96-98

(Tareke et al., 2000) • Tareke, Eden/Rydberg, Per/Karlsson, Patrik/Eriksson, Sune/Törnqvist, Margareta, 2000: Acrylamide: A Cooking Carcinogen? In: Chemical Research in Toxicology, Bd. 13, 517-522

(Tareke et al., 2002) • Tareke, Eden/Rydberg, Per/Karlsson, Patrik/Eriksson, Sune/Törnqvist, Margareta, 2002: Analysis of acrylamide, a carcinogen formed in heated foodstuffs. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 50, Heft 17, 4998-5006

(Tareke et al., 2006) • Tareke, Eden/Twaddle, Nathan C./McDaniel, L. Patrice/Churchwell, Mona I./Young, John F./ Doerge, Daniel R., 2006: Relationships between biomarkers of exposure and toxicokinetics in Fischer 344 rats and B6C3F1 mice administered single doses of acrylamide and glycidamide and multiple doses of acrylamide. In: Toxicology and Applied Pharmacology, Bd. 217, Heft 1, 63-75

(Tareke et al., 2008) • Tareke, Eden/Lyn-Cook, Beverly/Robinson, Bonnie/Ali, Syed F., 2008: Acrylamide: A Dietary Carcinogen Formed in Vivo? In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6020-6023

(Tateo et al., 2007) • Tateo, Fernando/Bononi, M./Andreoli, G., 2007: Acrylamide levels in cooked rice, tomato sauces and some fast food on the Italian market. In: Journal of Food Composition and Analysis, Bd. 20, Heft 3-4, 232-235

(Tateo/Bononi, 2003) • Tateo, Fernando/Bononi, M., 2003: A GC/MS Method for the Routine Determination of Acrylamide in Food. In: Italian Journal of Food Science, Bd. 15, Heft 1, 149-151

(Taubert et al., 2004) • Taubert, Dirk/Harlfinger, Steffi/Henkes, Liliane/Berkels, Reinhard/Schömig, Edgar, 2004: Influence of Processing Parameters on Acrylamide Formation during Frying of Potatoes. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 9, 2735-2739

(Taubert et al., 2006) • Taubert, Dirk/Glöckner, Reinhild/Müller, Dieter/Schömig, Edgar, 2006: The garlic ingredient diallyl sulfide inhibits cytochrome P450 2E1 dependent bioactivation of acrylamide to glycidamide. In: Toxicology Letters, Bd. 164, Heft 1, 1-5

(Taylor & Francis, 2010) • Taylor & Francis Group, 2014: Food Additives & Contaminants. In: http://www.tandf.co.uk/journals/journal.asp?issn=1944-0049&linktype=44, zugegriffen am 01.12.2016

(Taylor, 1988) • Taylor, Michael A., 1988: The De Minimis Interpretation of the Delaney Clause: Legal and Policy Rationale. In: International Journal of Toxicology, Bd. 7, Heft 4, 529-537

(Terada/Tamura, 2003) • Terada, Hisaya/Tamura, Yukio, 2003: Determination of Acrylamide in Processed Foods by Column-switching HPLC with UV Detection. In: Journal of the Food Hygienic Society of Japan (Shokuhin Eiseigaku Zasshi), Bd. 44, Heft 6, 303-309

(Testori Coggi, 2005) • Testori Coggi, Paola, 2005: Toxicology Forum, Acrylamide, 10th November 2005. Vortrag, 10.11.2005. In: http://www.toxforum.org/html/european_meeting_2005.html, zugegriffen am 28.04.2006

(Teuteberg, 1987) • Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.), 1987: Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelsmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters. Teuteberg, Hans Jürgen/Borscheid, Peter (Hrsg.): Studien zur Geschichte des Alltags, Band 8, Münster: F. Coppenrath

(The Royal Society, 1992) • The Royal Society (Hrsg.), 1992: Risk: Analysis, Perception and Management. Report of a Royal Society Study Group. London: The Royal Society

(The Toxicology Forum, 2005) • The Toxicology Forum, 2005: 31st Annual Summer Meeting 2005. In: http://www.toxforum.org/Content/Archived+Meetings/Summer_Meetings/2005_Summer_Meetings/, zugegriffen am 23.05.2009

(Thermo Fisher Scientific, 2010) • Thermo Fisher Scientific, 2010: Introducing an Automated Analysis for Asparagine Content in Food. Pressemitteilung vom 08.04.2010(! sic!). In: http://www.thermoscientific.com/ecomm/servlet-/newsdetail?contentId=50537&storeId=11152&from=search, zugegriffen am 28.10.2013

(Thompson/Wood, 1993) • Thompson, Michael/Wood, Roger, 1993: The international harmonized protocol for the proficiency testing of (chemical) analytical laboratories (Technical Report). In: Pure and Applied Chemistry, Bd. 65, Heft 9, 2123-2144

(Thorun, 2014) • Thorun, Christian, 2014: Auf dem Weg zu einem zukunftsfähigen Institutionengefüge in der Verbraucherpolitik: Anforderungen, Stand der Dinge und Handlungsoptionen. Studie im Auftrag der Abteilung Wirtschafts- und Sozialpolitik der Friedrich-Ebert-Stiftung, Bonn: FES. In: http://library.fes.de/pdf-files/wiso-/10783.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(Tietzel/Weber, 1990) • Tietzel, Manfred/Weber, Marion, 1990: Von Betrügern, Blendern und Opportunisten. Eine ökonomische Analyse. Diskussionsbeiträge des Fachbereichs Wirtschaftswissenschaft der Universität - Gesamthochschule - Duisburg, Nr. 136, Duisburg

(TLLV, 2003) • Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz, 2003: Jahresbericht der amtlichen Lebensmittelüberwachung 2002. Erfurt. In: http://www.thüringen.de/imperia/md/content/tllv-/lebensmitteluntersuchung/jahresbericht2002.pdf, zugegriffen am 18.05.2009

(TLLV, 2004) • Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz, 2004: Jahresbericht der amtlichen Lebensmittelüberwachung 2003. Erfurt. In: http://www.thüringen.de/imperia/md/content/tllv-/lebensmitteluntersuchung/tllv_lebensmittelbe2003.pdf, zugegriffen am 18.05.2009

(Tomatis, 2002) • Tomatis, Lorenzo, 2002: The IARC Monographs Program: Changing Attitudes Towards Public Health. In: International Journal of Occupational and Environmental Health, Bd. 8, Heft 2, 144-152

(Törnqvist et al., 2005) • Törnqvist, Margareta/Osterman-Golkar, Siv/Paulsson, Birgit, 2005: Preface. In: Mutation Research/Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Bd. 580, Heft 1-2, 1-2

(Törnqvist et al., 2006) • Törnqvist, Margareta/Paulsson, Birgit/Osterman-Golkar, Siv, 2006: Analysis for acrylamide in foods. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 163-194

(Törnqvist et al., 2008) • Törnqvist, Margareta/Paulsson, Birgit/Vikström, Anna C./Granath, Fredrik N., 2008: Approach for Cancer Risk Estimation of Acrylamide in Food on the Basis of Animal Cancer Tests and in Vivo Dosimetry. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6004-6012

(Törnqvist, 2005) • Törnqvist, Margareta, 2005: Acrylamide in food: the discovery and its implications: a historical perspective. In: Friedman, Mendel/Mottram, Don (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology. Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 1-19

(Totani et al., 2007 a) • Totani, Nagao/Yawata, Miho/Takada, Mitsunobu/Moriya, Masafumi, 2007: Acrylamide Content of Commercial Frying Oil. In: Journal of Oleo Science, Bd. 56, Heft 2, 103-106

(Totani et al., 2007 b) • Totani, Nagao/Yawata, Miho/Ojiri, Yuko/Fujioka, Yoshio, 2007: Effects of Trace Acrylamide Intake in Wistar Rats. In: Journal of Oleo Science, Bd. 56, Heft 9, 501-506

(Travis et al., 1987) • Travis, Curtis C./Richter, Samantha A./Crouch, Edmond A. C./Wilson, Richard/Klema, Ernest D., 1987: Cancer risk management: A review of 132 federal regulatory decisions. In: Environmental Science and Technology, Bd. 21, Heft 5, 415-420

(Travis, 2003) • Travis, Curtis C., 2003: Risk, Emotion, and Reason: Postscript to the Red Book. In: Human and Ecological Risk Assessment, Bd. 9, Heft 5, 1361-1371

(Treib, 2014) • Treib, Oliver, 2014: Methodische Spezifika der Policy-Forschung. In: Schubert, Klaus/Bandelow, Nils C. (Hrsg.): Lehrbuch der Politikfeldanalyse. 3., aktualisierte und überarbeitete Auflage, München: Oldenbourg, 211-230

(Tritscher, 2004) • Tritscher, Angelika M., 2004: Human health risk assessment of processing-related compounds in food. In: Toxicology Letters, Bd. 149, Heft 1-3, 177-186

(Trompette et al., 2014) • Trompette, Aurélien/Gollwitzer, Eva/Yadava, Koshika/Sichelstiel, Anke K./Sprenger, Norbert/Ngom-Bru, Catherine/Blanchard, Carine G./Junt, Tobias M./Nicod, Laurent P./Harris, Nicola L./Marsland, Benjamin J., 2014: Gut microbiota metabolism of dietary fiber influences allergic airway disease and hematopoiesis through GPR41. In: Nature Medicine, Bd. 20, Heft 2, 159-166

(Troxell, 2002) • Troxell, Terry C., 2002: FDA Consumer Message. Vortrag, gehalten am 30. September 2002 beim Public Meeting: Assessing Acrylamide in the U.Food Supply. In: http://www.cfsan.fda.gov/~dms/acrytrox.html, zugegriffen am 10.04.2008

(Truhaut, 1990) • Truhaut, R., 1990: The concept of the acceptable daily intake: an historical review. In: Food Additives & Contaminants: Part A, Bd. 8, Heft 2, 151-162

(Tsutsumiuchi et al., 2004) • Tsutsumiuchi, Kaname/Hibino, Mariko/Kambe, Mariko/Oishi, Kaori/Okada, Masahiko/Miwa, Johji/Taniguchi, Hajime, 2004: Application of Ion-trap LC/MS/MS for Determination of Acrylamide in Processed Foods. In: Journal of the Food Hygienic Society of Japan (Shokuhin Eiseigaku Zasshi), Bd. 45, Heft 2, 95-99

(TU Denmark, 2008) • Technical University of Denmark, 2008: Acrylamide In Food May Increase Risk Of Breast Cancer, New Findings Suggest. Pressemitteilung vom 16.01.2008. In: http://www.sciencedaily.com/releases/2008/01/080111231742.htm, zugegriffen am 16.03.2008

(TU Denmark, 2015) • Technical University of Denmark, 2015: New knowledge strengthens risk assessment of chemical cocktails in food. Pressemitteilung vom 19.03.2015. In: http://www.food.dtu.dk/english/news/2015/03-/new-knowledge-strengthens-risk-assessment-of-chemical-cocktails-in-food?id-=ed25058b-d02c-4cf2-b1ab-20e0d8054290, zugegriffen am 01.12.2016

(Twaddle et al., 2004 a) • Twaddle, Nathan C./McDaniel, L. Patrice/Gamboa da Costa, Gonçalo/Churchwell, Mona I./Beland, Frederick A./Doerge, Daniel R., 2004: Determination of acrylamide and glycidamide serum toxicokinetics in B6C3F1 mice using LC–ES/MS/MS. In: Cancer Letters, Bd. 207, Heft 1, 9-17

(Twaddle et al., 2004 b) • Twaddle, Nathan C./Churchwell, Mona I./McDaniel, L. Patrice/Doerge, Daniel R., 2004: Autoclave Sterilization Produces Acrylamide in Rodent Diets: Implications for Toxicity Testing. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 13, 4344-4349

(Tyl/Friedman, 2003) • Tyl, Rochelle W./Friedman, Marvin A., 2003: Effects of acrylamide on rodent reproductive performance. In: Reproductive Toxicology, Bd. 17, Heft 1, 1-13

(UBA, 2004) • Umweltbundesamt (Hrsg.), 2004: Späte Lehren aus frühen Warnungen: Das Vorsorgeprinzip 1896 - 2000. Berlin. In: http://www.umweltbundesamt.de/publikationen/spaete-lehren-aus-fruehen-warnungen, zugegriffen am 01.12.2016

(UN, 1985) • United Nations, 1985: Consumer protection. A/RES/39/248, 16 April 1985. In: http://www.un.org/documents/ga/res/39/a39r248.htm, zugegriffen am 01.12.2016

(UN, 2002) • United Nations, 2002: UN establishes website on acrylamide, toxic chemical found in food, 18 October 2002. In: http://www.un.org/apps/news/storyAr.asp?NewsID=5093&Cr=toxic&Cr1=chemical, zugegriffen am 22.10.2008

(Uni Köln, 2002) • Universität zu Köln, 2002: Presse-Information 123/2002 vom 31.07.2002. In: http://www.uni-koeln.de/pi/i/2002.123.htm, zugegriffen am 13.02.2006

(Uni Köln, 2003) • Universität zu Köln, 2003: Wissenschaftler warnen weiter vor Acrylamid - Klinische Studie läuft - Erste Ergebnisse liegen vor. Presse-Information 111/2003 vom 20.06.2003. In: http://www.uni-koeln.de/pi/i/2003.111.htm, zugegriffen am 13.02.2006

(Uni Reading, 2013) • University of Reading, 2013: Staff Profile: Professor Don Mottram. In: http://www.reading.ac.uk/food/about/staff/d-s-mottram.aspx, zugegriffen am 01.12.2016

(Unilever, 2011) • Unilever Deutschland Holding GmbH, 2011: Unsere Geschichte. In: http://www.unilever.de/ueberuns/unseregeschichte/, zugegriffen am 01.12.2016

(Universität Erlangen-Nürnberg, 2002) • Universität Erlangen-Nürnberg, 2002: Krebsrisiko durch Essenszubereitung. Mediendienst FAU-Aktuell Nr. 3004 vom 15.11.2002. In: http://www.presse.uni-erlangen.de/Aktuelles/2002-/Nachrichten_2002/3004acrylamid.html, zugegriffen am 02.04.2008

(Urban et al., 2006) • Urban, Michael/Kavvadias, Dominique/Riedel, Kirsten/Scherer, Gerhard/Tricker, Anthony R., 2006: Urinary Mercapturic Acids and a Hemoglobin Adduct for the Dosimetry of Acrylamide Exposure in Smokers and Nonsmokers. In: Inhalation Toxicology International Forum for Respiratory Research, Bd. 18, Heft 10, 831-839

(US Potato Board, 2003) • United States Potato Board, 2003: SNAXPO 2003 - The Largest Trade Show/Exhibition Devoted to the International Snack Food Industry. In: http://www.potatoesusa-indonesia.com-/event.php?type=2&lang=eng&content=43, zugegriffen am 17.08.2009

(Vainio, 2003) • Vainio, Harri, 2003: Editorial: Acrylamide in Heat-Processed Foods: A Carcinogen Looking for Human Cancer? In: European Journal of Epidemiology, Bd. 18, Heft 12, 1105-1106

(van Klaveren et al., 2006) • van Klaveren, Jacob D./Boon, Polly E./de Mul, Anika, 2006: Modelling of dietary exposure to acrylamide. In: Skog, Kerstin/Alexander, Jan (Hrsg.): Acrylamide and other hazardous compounds in heat-treated food. Boca Raton: CRC Press, 195-213

(van Zwanenberg/Millstone, 2004) • van Zwanenberg, Patrick/Millstone, Erik, 2004: „Rinderwahnsinn“ – 80er Jahre bis 2000: Wie die Vorsorge durch Beschwichtigungen untergraben wurde. In: Umweltbundesamt (Hrsg.): Späte Lehren aus frühen Warnungen: Das Vorsorgeprinzip 1896 – 2000. Berlin, 181-195

(van Zwanenberg/Millstone, 2005) • van Zwanenberg, Patrick/Millstone, Erik, 2005: BSE: Risk, Science, and Governance. New York: Oxford University Press

(Vareman/Persson, 2010) • Vareman, Niklas/Persson, Johannes, 2010: Why separate risk assessors and risk managers? Further external values affecting the risk assessor qua risk assessor. In: Journal of Risk Research, Bd. 13, Heft 5, 687-700

(Vattem/Shetty, 2003) • Vattem, Dhiraj A./Shetty, Kalidas, 2003: Acrylamide in food: a model for mechanism of formation and its reduction. In: Innovative Food Science & Emerging Technologies, Bd. 4, Heft 3, 331-338

(Vesper et al., 2005) • Vesper, Hubert W./Licea Pérez, Hermes/Meyers, Tunde/Ospina, Maria/Myers, Gary L., 2005: Pilot Study on the Impact of Potato Chips Consumption on Biomarkers of Acrylamide Exposure. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 89-96

(Vesper et al., 2006) • Vesper, Hubert W./Ospina, Maria/Meyers, Tunde/Ingham, Leigha/Smith, Antoinette/Gibson Gray, J./Myers, Gary L., 2006: Automated method for measuring globin adducts of acrylamide and glycidamide at optimized Edman reaction conditions. In: Rapid Communications in Mass Spectrometry, Bd. 20, Heft 6, 959-964

(Vesper et al., 2007) • Vesper, Hubert W./Bernert, John T./Ospina, Maria/Meyers, Tunde/Ingham, Leigha/Smith, Antoinette/Myers, Gary L., 2007: Assessment of the Relation between Biomarkers for Smoking and Biomarkers for Acrylamide Exposure in Humans. In: Cancer Epidemiology, Biomarkers & Prevention, Bd. 16, Heft 11, 2471-2478

(Vesper et al., 2008) • Vesper, Hubert W./Slimani, Nadia/Hallmans, Göran/Tjønneland, Anne/Agudo, Antonio/Benetou, Vassiliki/Bingham, Sheila/Boeing, Heiner/Boutron-Ruault, Marie-Christine/Bueno-de-Mesquita, H. Bas/Chirlaque, Dolores/Clavel-Chapelon, Franoise/Crowe, Francesca/Drogan, Dagmar/Ferrari, Pietro/Johansson, Ingegerd/Kaaks, Rudolf/Linseisen, Jakob/Lund, Eiliv/Manjer, Jonas/Mattiello, Amalia/Palli, Domenico/Peeters, Petra H. M./Rinaldi, Sabina/Skeie, Guri/Trichopoulou, Antonia/Vineis, Paolo/Wirfält, Elisabet/Overvad, Kim/Strömberg, Ulf, 2008: Cross-Sectional Study on Acrylamide Hemoglobin Adducts in Subpopulations from the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC) Study. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6046-6053

(Viell, 2004) • Viell, Burkhard, 2004: Regulatory Requirements for Functionality and Safety: A European View. In: DFG - Deutsche Forschungsgemeinschaft e.V. (Hrsg.): Functional Foods: Safety Aspects. Senate Commission on Food Safety SKLM, Gerhard Eisenbrand (Chairman), Weinheim: Wiley-VCH Verlag, 50-66

(Vierboom et al., 2007) • Vierboom, Carl/Härlen, Ingo/Simons, Johannes, 2007: Acrylamid in Lebensmitteln - Ändert Risikokommunikation das Verbraucherverhalten? In: Epp, Astrid/Hertel, Rolf/Böl, Gaby-Fleur (Hrsg.): BfR Wissenschaft, Berlin 2007

(Viklund et al., 2008) • Viklund, Gunilla Å. I./Olsson, Kerstin/Sjöholm, Ingegerd M./Skog, Kerstin, 2008: Impact of Harvest Year on Amino Acids and Sugars in Potatoes and Effect on Acrylamide Formation during Frying. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6180-6184

(Vivanti et al., 2006) • Vivanti, Vittorio/Finotti, Enrico/Friedman, Mendel, 2006: Level of Acrylamide Precursors Asparagine, Fructose, Glucose, and Sucrose in Potatoes Sold at Retail in Italy and in the United States. In: Journal of Food Science, Bd. 71, Heft 2, C81-C85

(VKI, 2007) • Verein für Konsumenteninformation, 2007: Pringles-Chips: Acrylamid - Warnung. In: Konsument, Heft 10. In: http://www.konsument.at/cs/Satellite?pagename=Konsument/MagazinArtikel/Detail&cid=32400, zugegriffen am 20.05.2011

(VKOG, 2002) • Volker Karl Oehlrich-Gesellschaft e. V., 2002: Gebündelte Informationen zu Acrylamid: www.krebskompass.de bietet auf Sonderseite einen Gesamtüberblick für Verbraucher an. Pressemitteilung vom 11.12.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/404694/, zugegriffen am 06.03.2009

(Vogel, 2012) • Vogel, David, 2012: The Politics of Precaution. Regulating Health, Safety, and Environmental Risks in Europe and the United States. Princeton: Princeton University Press

(von Prittwitz, 1993) • von Prittwitz, Volker, 1993: Katastrophenparadox und Handlungskapazität. Theoretische Orientierungen der Politikanalyse. Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie, Sonderheft: Policy-Analyse: Kritik und Neuorientierung, hrsg. von Adrienne Héritier, 328-352

(von Prittwitz, 1998) • von Prittwitz, Volker, 1998: Umwelt- und energiepolitische Kommunikation. In: Jarren, Otfried/Sarcinelli, Ulrich/Saxer, Ulrich (Hrsg.): Politische Kommunikation in der demokratischen Gesellschaft: ein Handbuch mit Lexikonteil. Wiesbaden: Westdeutscher Verlag, 555-561

(von Schomberg, 2005) • von Schomberg, René, 2005: Die normativen Dimensionen des Vorsorgeprinzips. In: Büro für Technikfolgen-Abschätzung beim Deutschen Bundestag (Hrsg.): Risikoregulierung bei unsicherem Wissen: Diskurse und Lösungsansätze. Diskussionspapier Nr. 11, 91-118. In: http://www.drze.de/DigiBELIT/de/tab/dp/92.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(Von Tungeln et al., 2009) • Von Tungeln, Linda S./Churchwell, Mona I./Doerge, Daniel R./Shaddock, Joseph G./McGarrity, Lynda J./Heflich, Robert H./Gamboa da Costa, Gonçalo/Marques, M. Matilde/Beland, Frederick A., 2009: DNA adduct formation and induction of micronuclei and mutations in B6C3F1/Tk mice treated neonatally with acrylamide or glycidamide. In: International Journal of Cancer, Bd.124, Heft 9, 2006-2015

(von Wedel, 2001) • von Wedel, Hedda, 2001: Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes (Schwerpunkt Lebensmittel). Gutachten der Präsidentin des Bundesrechnungshofes als Bundesbeauftragte für Wirtschaftlichkeit in der Verwaltung. Schriftenreihe der Bundesbeauftragten für Wirtschaftlichkeit in der Verwaltung, Band 8, Stuttgart: W. Kohlhammer. In: https://www.bundesrechnungshof.de/de/veroeffentlichungen/gutachten-

berichte-bwv/gutachten-bwv-schriftenreihe/sammlung/2001-bwv-band-08-organisation-des-gesundheitlichen-verbraucherschutzes-schwerpunkt-lebensmittel-1, zugegriffen am 01.12.2016

(Vos/Wendler, 2006 a) • Vos, Ellen/Wendler, Frank, 2006: Food Safety Regulation at EU Level. In: Vos, Ellen/ Wendler, Frank (Hrsg.): Food Safety Regulation in Europe. A Comparative Institutional Analysis. Antwerpen - Oxford: Intersentia, 65-138

(Vos/Wendler, 2006 b) • Vos, Ellen/Wendler, Frank (Hrsg.), 2006: Food Safety Regulation in Europe. A Comparative Institutional Analysis. Antwerpen - Oxford: Intersentia

(VSMK, 2008) • Verbraucherschutzministerkonferenz der Länder: Ergebnisprotokoll 4. VSMK 18./19. September 2008 Berchtesgaden. In: https://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/Beschluesse.html, zugegriffen am 01.12.2016

(VUP, 2002) • Deutscher Verband unabhängiger Prüflaboratorien, 2002: Acrylamid in Lebensmitteln: Fehlendes know-how Staatlicher Untersuchungsstellen? Pressemitteilung vom 06.06.2002. In: http://www.vup.de/artikel.php?id=174&typ=i&cat_id=0&search=acrylamid, zugegriffen am 20.05.2009

(VWA, 2002 a) • Voedsel en Waren Autoriteit, 2002: Acrylamide in levensmiddelen (Acrylamid in Lebensmitteln). Pressemitteilung vom 03.07.2002. In: http://www.vwa.nl/portal/page?_pageid=119,1640107&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_document_id=100883&p_node_id=1446642&p_mode=BROWSE, zugegriffen am 01.12.2008

(VWA, 2002 b) • Voedsel en Waren Autoriteit, 2002: Lijst van producten waarin geen acrylamide is aangetroffen (Liste von Produkten, in denen kein Acrylamid nachgewiesen werden konnte). 31.10.2002. In: http://www.vwa.nl/portal/page?_pageid=119,1639827&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_file_id=10621, zugegriffen am 02.12.2008

(VWA, 2002 c) • Voedsel en Waren Autoriteit, 2002: Tussenrapportage vervolgonderzoek Acrylamide (Zwischenbericht zu Acrylamid-Untersuchungen). Pressemitteilung vom 21.11.2002. In: http://www.vwa.nl/portal/page?_pageid=119,1640107&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_document_id=100883&p_node_id=1446642&p_mode=BROWSE, zugegriffen am 01.12.2008

(VWA, 2002 d) • Voedsel en Waren Autoriteit, 2002: VWA-advies aan de staatssecretaris van het ministerie Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) (Empfehlung der VWA an den Staatssekretär des Ministeriums für Gesundheit, Wohlfahrt und Sport). 20.11.2002. In: http://www.vwa.nl/portal/page?_pageid=119,1639827&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_file_id=10617, zugegriffen am 05.12.2008

(VWA, 2003 a) • Voedsel en Waren Autoriteit, 2003: Comments from the EFSA concerning the UK paper – Acrylamide Consultation Paper (AF 04.07.2003 – 8 and annexes). Outcome of the acrylamide workshop held in Brussels on March 28, 2003

(VWA, 2003 b) • Voedsel en Waren Autoriteit, 2003: Het tweede VWA-advies aan de minister van VWS (Volksgezondheid, Welzijn en Sport) (Die zweite Empfehlung der VWA an den Minister für Gesundheit, Wohlfahrt und Sport). 09.07.2003. In: http://www.vwa.nl/portal/page?_pageid=119,1639827&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_file_id=10612, zugegriffen am 05.12.2008

(VWA, 2004 a) • Voedsel en Waren Autoriteit, 2004: Patat frituren bij lagere temperatuur: goudgeel is de norm (Pommes bei niedrigeren Temperaturen frittieren: Goldgelb ist die Norm). Pressemitteilung vom 16.01.2004. In: http://www.vwa.nl/portal/page?_pageid=119,1640107&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_document_id=100883&p_node_id=1446642&p_mode=BROWSE, zugegriffen am 01.12.2008

(VWA, 2004 b) • Voedsel en Waren Autoriteit, 2004: Minder heet frituren bij gelijke tijdsduur maakt frites niet vetter (Durch niedrigere Frittiertemperaturen kein erhöhter Fettgehalt von Pommes). Pressemitteilung vom 04.02.2004. In: http://www.vwa.nl/portal/page?_pageid=119,1640107&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_document_id=100883&p_node_id=1446642&p_mode=BROWSE, zugegriffen am 01.12.2008

(VWA, 2005) • Voedsel en Waren Autoriteit, 2005: Vloeibaar frituurvet nog lang niet bij alle snackbars in gebruik (Flüssiges Frittierfett noch lange nicht in allen Snackbars in Gebrauch). Pressemitteilung vom 24.02.2005. In: http://www.vwa.nl/portal/page?_pageid=119,1640107&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_document_id=100883&p_node_id=1446642&p_mode=BROWSE, zugegriffen am 01.12.2008

(VWA, 2007 a) • Voedsel en Waren Autoriteit, 2007: Minder acrylamide in ontbijtkoek en chips (Weniger Acrylamid in Frühstückskuchen und Kartoffelchips). Pressemitteilung vom 26.04.2007. In: http://www.vwa.nl/portal-/page?_pageid=119,1640107&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_document_id=100883&p_node_id-=1446642&p_mode=BROWSE, zugegriffen am 01.12.2008

(VWA, 2007 b) • Voedsel en Waren Autoriteit, 2007: Verdere daling acrylamidegehaltes in levensmiddelen nodig (Weiterer Rückgang der Acrylamid-Gehalte in Lebensmitteln notwendig). Pressemitteilung vom 15.11.2007. In: http://www.vwa.nl/portal/page?_pageid=119,1640107&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_document_id-=100883&p_node_id=1446642&p_mode=BROWSE, zugegriffen am 01.12.2008

(VZ HH, 2003) • Verbraucherzentrale Hamburg, 2003: Marktcheck: Zubereitungshinweise für Backofen-Pommes Frites auf den Verpackungen. In: http://www.vzhh.de/~upload/vz/VZTexte/TexteErnaehrung-/Acrylamid/MarktcheckPommes.pdf, zugegriffen am 26.07.2008

(VZ HH, 2007) • Verbraucherzentrale Hamburg, 2007: Acrylamid. In: http://www.vzhh.de/~upload/vz/VZTexte-/TexteErnaehrung/Acrylamid.htm#Messwerte, zugegriffen am 26.07.2008

(VZ HH, 2009) • Verbraucherzentrale Hamburg, 2009: Das große Schweigen. Lebensmittelhersteller geizen mit Nährwertangaben. Stand: 26. Oktober 2009. In: http://www.vzhh.de/ernaehrung/30582/das-grosse-schweigen.aspx, zugegriffen am 11.02.2011

(VZ HH, 2011) • Verbraucherzentrale Hamburg, 2011: Wenn aus Äpfeln Himbeeren werden. In: http://www.vzhh.de/ernaehrung/110977/wenn-aus-aepfeln-himbeeren-werden.aspx, zugegriffen am 01.12.2016

(VZ NRW, 2009) • Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen, 2009: Mutzen, Krapfen & Co.: Bekömmliche Fa-schingsbäckerei. 18.02.2009. In: http://www.vz-nrw.de/UNIQ123503417519132-/L04909A35470391A543161A317231/link543161A.html, zugegriffen am 19.02.2009

(vzbv, 2002 a) • Verbraucherzentrale Bundesverband e. V., 2002: Hersteller sollen Acrylamid-Belastung offenlegen. Pressemitteilung vom 12.09.2002. In: http://www.vzbv.de/go/presse/124/index.html, zugegriffen am 31.05.2006

(vzbv, 2002 b) • Verbraucherzentrale Bundesverband e. V., 2002: Acrylamid - Risikominimierung durch Offenlegung der Werte. Pressemitteilung vom 13.11.2002. In: http://www.vzbv.de/go/presse/153/4/16/index.html, zugegriffen am 15.04.2008

(vzbv, 2008) • Verbraucherzentrale Bundesverband e. V., 2008: Nährwertkennzeichnung: Vorfahrt für die Ampel. vzbv fordert Kurswechsel bei Seehofer und CDU/CSU-Fraktion. Pressemeldung vom 06.03.2008. In: http://www.vzbv.de/pressemitteilung/naehrwertkennzeichnung-vorfahrt-fuer-die-ampel, zugegriffen am 01.12.2016

(vzbv, 2016) • Verbraucherzentrale Bundesverband e. V., 2016: Satzung Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (vzbv). Stand: März 2016. In: http://www.vzbv.de/content/aufgaben-und-ziele, zugegriffen am 01.12.2016

(Wade, 1972) • Wade, Nicholas, 1972: Delaney Anti-Cancer Clause: Scientists Debate on Article of Faith. In: Sci-ence, Bd. 177, Heft 4049, 588-591

(Wagner-Roth, 2007) • Wagner-Roth, Barbara (Bearb.), 2007: Carcinogene (Stand: Dezember 2007). Römpp-Lexikon online: Enzyklopädie zur Chemie und den angrenzenden Wissenschaften. Version 4.0, Stand: Mai 2015. Stuttgart: Thieme

(Wagner-Roth, 2009) • Wagner-Roth, Barbara (Bearb.), 2009: Toxikologie (Stand: April 2009). Römpp-Lexikon onli-ne: Enzyklopädie zur Chemie und den angrenzenden Wissenschaften. Version 4.0, Stand: Mai 2015. Stuttgart: Thieme

(Walker et al., 2007) • Walker, Katherine D./Hattis, Dale/Russ, Abel/Sonawane, Bob/Ginsberg, Gary L., 2007: Ap-proaches to Acrylamide Physiologically Based Toxicokinetic Modeling for Exploring Child-adult Dosimetry Dif-ferences. In: Journal of Toxicology & Environmental Health: Part A, Bd. 70, Heft 24, 2033-2055

(WAZ, 2008) • Westdeutsche Allgemeine Zeitung, Zentralredaktion, 2008: Schonend zubereiten - Kommentar von Jürgen Polzin. Pressemitteilung vom 18.08.2008. In: http://www.presseportal.de/meldung/1248663/, zugegrif-fen am 09.03.2009

(WDR, 2002 a) • Westdeutscher Rundfunk, 2002: WDR-Magazin Dschungel: Lebensmittel - Krebs durch Pommes? Pressemitteilung vom 04.06.2002. In: http://www.presseportal.de/pm/7899/353609-/wdr_westdeutscher_rundfunk?search=acrylamid, zugegriffen am 06.03.2009

(WDR, 2002 b) • Westdeutscher Rundfunk, 2002: „Plusminus“: Acrylamid in Brot und Fritten gefunden. In: Print - Zeitung des Westdeutschen Rundfunks, Ausgabe 319, November 2002. In: http://www.wdr.de/wdrprint/archiv/2002/11/page08.html, zugegriffen am 18.06.2008

(WDR, 2002 c) • Westdeutscher Rundfunk, 2002: WDR-Wirtschaftsmagazin markt: Krebsrisiko Acrylamid größer als befürchtet. Pressemitteilung vom 16.09.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/380963/, zugegriffen am 06.03.2009

(WDR, 2002 d) • Westdeutscher Rundfunk, 2002: ARD-Wirtschaftsmagazin Plusminus: Erste Fortschritte bei Acrylamid in Lebensmitteln. Pressemitteilung vom 28.10.2002. In: http://www.openpr.de/news/26561/ARD-Wirtschaftsmagazin-Plusminus-Erste-Fortschritte-bei-Acrylamid-in-Lebensmitteln.html, zugegriffen am 01.07.2008

(WDR, 2002 e) • Westdeutscher Rundfunk, 2002: MONITOR: Keine Entwarnung bei Krebsgift Acrylamid. Pressemitteilung vom 04.12.2002. In: http://www.presseportal.de/meldung/402849/, zugegriffen am 06.03.2009

(WDR, 2005) • Westdeutscher Rundfunk, 2005: ARD-Magazin Plusminus: Erhöhte Krebsgefahr durch Acrylamid: Minimierungsprogramm der Bundesregierung gescheitert. Pressemitteilung vom 03.10.2005. In: http://www.presseportal.de/pdf.htx?nr=732006, zugegriffen am 23.05.2006

(Weber, 1919) • Weber, Max, 1919: Wissenschaft als Beruf. In: Weber, Max, 1922: Gesammelte Aufsätze zur Wissenschaftslehre. Tübingen: Mohr, 524-555

(Weber, 1922 a) • Weber, Max, 1922: Wirtschaft und Gesellschaft. Tübingen: Mohr

(Weber, 1922 b) • Weber, Max, 1922: Gesammelte Aufsätze zur Wissenschaftslehre. Tübingen: Mohr

(Wedzicha et al., 2005) • Wedzicha, Bronislaw L./Mottram, Donald S./Elmore, J. Stephen/Koutsidis, Georgios/ Dodson, Andrew T., 2005: Kinetic Models as a Route to Control Acrylamide Formation in Food. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 235-253

(Weidenfeld/Wessels, 2007) • Weidenfeld, Werner/Wessels, Wolfgang (Hrsg.), 2007: Europa von A bis Z. Taschenbuch der europäischen Integration. Bundeszentrale für politische Bildung (Hrsg.): Schriftenreihe Band 393, Bonn

(Weinberg, 1972) • Weinberg, Alvin M., 1972: Science and trans-science. In: Minerva, Bd. 10, Heft 2, 209-222

(Weingart, 2003) • Weingart, Peter, 2003: Wissenschaftssoziologie. Themen der Soziologie. Bielefeld: transcript Verlag

(Weisburger, 1989) • Weisburger, Elizabeth K., 1989: Current carcinogen perspectives: De minimis, Delaney and decisions. In: Science of the Total Environment, Bd. 86, Heft 1-2, 5-13

(Weisburger/Weisburger, 1968) • Weisburger, J. H./Weisburger, Elizabeth K., 1968: Food additives and chemical carcinogens: On the concept of zero tolerance. In: Food and Cosmetics Toxicology, Bd. 6, Heft 2, 235-242

(Weiss, 2002) • Weiss, Giselle, 2002: Acrylamide in Food: Uncharted Territory. In: Science, Bd. 297, Heft 5578, 27

(Weißhaar, 2004 a) • Weißhaar, Rüdiger, 2004: Acrylamid in Backwaren - Ergebnisse von Modellversuchen. In: Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Bd. 100, Heft 3, 92-97

(Weißhaar, 2004 b) • Weißhaar, Rüdiger, 2004: Acrylamide in heated potato products - analytics and formation routes. In: European Journal of Lipid Science and Technology, Bd. 106, Heft 11, 786-792

(Weißhaar/Gutsche, 2002) • Weißhaar, Rüdiger/Gutsche, Birgit, 2002: Formation of Acrylamide in Heated Potato Products - Model Experiments Pointing to Asparagine as Precursor. In: Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Bd. 98, Heft 11, 397-400

(Wenzl et al., 2003 a) • Wenzl, Thomas/de la Calle, Beatriz/Anklam, Elke, 2003: Overview on Analytical Methods for the Determination of Acrylamide in Food Products. EUR Report 18702 EN. In: http://irmm.jrc.ec.europa.eu/html/activities/acrylamide/methodology.htm, zugegriffen am 22.07.2009

(Wenzl et al., 2003 b) • Wenzl, Thomas/de la Calle, Beatriz/Anklam, Elke, 2003: Analytical methods for the determination of acrylamide in food products: a review. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 20, Heft 10, 885-902

(Wenzl et al., 2004 a) • Wenzl, Thomas/de la Calle, Beatriz/Ulberth, F./Anklam, Elke, 2004: Detailed Report on the Second European Inter-Laboratory Comparison Study on the Determination of Acrylamide in Food - Butter Cookies and Crispbread. EUR Report 21007 EN. In: http://irmm.jrc.ec.europa.eu/html/activities/acrylamide/methodology.htm, zugegriffen am 22.07.2009

(Wenzl et al., 2004 b) • Wenzl, Thomas/Musser, Steven/Ulberth, F./Anklam, Elke, 2004: Detailed Report on the Second European Inter-Laboratory Comparison Study on the Determination of Acrylamide in Food - Acrylamide in Crispbread Samples. EUR Report 21272 EN. In: http://irmm.jrc.ec.europa.eu/html/activities/acrylamide/methodology.htm, zugegriffen am 22.07.2009

(Wenzl et al., 2004 c) • Wenzl, Thomas/de la Calle, Beatriz/Gatermann, Robert/Hoenicke, Katrin/Ulberth, F./Anklam, Elke, 2004: Evaluation of the results from an inter-laboratory comparison study of the determination of acrylamide in crispbread and butter cookies. In: Analytical and Bioanalytical Chemistry, Bd. 379, Heft 3, 449-457

(Wenzl et al., 2005) • Wenzl, Thomas/Klaffke, Horst/Mathar, Wolfgang/Palavinskas, Richard/Anklam, Elke, 2005: Detailed Report on the Second European Inter-Laboratory Comparison Study on the Determination of Acrylamide in Food - Acrylamide in Coffee and Cocoa Powder Samples. EUR Report 21853 EN. In: http://irmm.jrc.ec.europa.eu/html/activities/acrylamide/methodology.htm, zugegriffen am 22.07.2009

(Wenzl et al., 2006) • Wenzl, Thomas/Karasek, Lubomir/Rosén, Johan/Hellenäs, Karl-Erik/Crews, Colin/Castle, Laurence/Anklam, Elke, 2006: Collaborative trial validation study of two methods, one based on high performance liquid chromatography–tandem mass spectrometry and on gas chromatography–mass spectrometry for the determination of acrylamide in bakery and potato products. In: Journal of Chromatography A, Bd. 1132, Heft 1-2, 211-218

(Wenzl et al., 2007) • Wenzl, Thomas/Lachenmeier, Dirk W./Gökmen, Vural, 2007: Analysis of heat-induced contaminants (acrylamide, chloropropanols and furan) in carbohydrate-rich food. In: Analytical and Bioanalytical Chemistry, Bd. 389, Heft 1, 119-137

(Wenzl et al., 2008) • Wenzl, Thomas/Szilágyi, Szilárd/Rosén, Johan/Karasek, Lubomir, 2008: Validation of an Analytical Method to determine the Content of Acrylamide in Roasted Coffee. EUR Report 23403 EN. In: http://irmm.jrc.ec.europa.eu/html/activities/acrylamide/methodology.htm, zugegriffen am 22.07.2009

(Wenzl, 2004) • Wenzl, Thomas, 2004: Minutes - Second meeting of the task force group on analytical methodologies for the determination of acrylamide from food, 22 June 2004, at EC-DG-JRC-IRMM, Geel, Belgium, 2nd July 2004. In: http://irmm.jrc.ec.europa.eu/html/activities/acrylamide/minutes_aa_taskforce040622.pdf, zugegriffen am 15.05.2008

(Wenzl, 2008) • Wenzl, Thomas, 2008: Acrylamide Level Monitoring Database - Overview of 5 years of data collection in Europe. Präsentation bei EFSA's 11th Scientific Colloquium - Acrylamide carcinogenicity - New evidence in relation to dietary exposure - 22 and 23 May 2008, Tabiano (PR), Italy. In: http://www.efsa.europa.eu/EFSA-/efsa_locale-1178620753812_1178694670469.htm, zugegriffen am 03.06.2008

(Wenzl/Anklam, 2004) • Wenzl, Thomas/Anklam, Elke, 2004: Report on activities carried out by the European Commission's Joint Research Centre. In: http://jifsan.umd.edu/news/event_record.php?id=19, zugegriffen am 29.09.2009

(Wenzl/Anklam, 2005) • Wenzl, Thomas/Anklam, Elke, 2005: Update on Activities of the DG-JRC on Acrylamide Analysis. Vortrag am 14. Januar 2005, Acrylamid-Stakeholder-Meeting, Brüssel. In: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/agenda_140105_en.pdf, zugegriffen am 03.04.2008

(Wenzl/Anklam, 2007) • Wenzl, Thomas/Anklam, Elke, 2007: European Union database of acrylamide levels in food: Update and critical review of data collection. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 1, 5-12

(Whelan, 2003) • Whelan, Elizabeth, 2003: Where Did ACSH Come From? In: http://www.acsh.org/about/pageID.85/default.asp, zugegriffen am 22.10.2010

(WHO, 2002 a) • World Health Organization, 2002: WHO to hold urgent expert consultation on acrylamide in food after findings of Swedish National Food Administration. Pressemitteilung Nr. 32 vom 26.04.2002. In: http://www.who.int/mediacentre/news/releases/release32/en/index.html, zugegriffen am 19.05.2006

(WHO, 2002 b) • World Health Organization, 2002: WHO, FAO launch website as central information point for on-going work on Acrylamide. Pressemitteilung vom 18.10.2002. In: http://www.who.int/mediacentre/news/notes/np6/en/index.html, zugegriffen am 29.03.2006

(WHO, 2005 a) • World Health Organization, 2005: Acrylamide levels in food should be reduced because of public health concern says UN expert committee. Pressemitteilung vom 02.03.2005. In: http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2005/np06/en/index.html, zugegriffen am 24.07.2008

(WHO, 2005 b) • World Health Organization, 2005: Total Diet Studies: A Recipe for Safer Food. In: http://www.who.int/foodsafety/publications/chem/recipe/en/index.html, zugegriffen am 10.04.2008

(WHO, 2011) • World Health Organization, 2011: Guidelines for Drinking-water Quality. Fourth Edition. In: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44584/1/9789241548151_eng.pdf, zugegriffen am 01.12.2016

(Wicklund et al., 2006) • Wicklund, Trude/Ostlie, Hilde/Lothe, Olga/Knutsen, Svein Halvor/Brathen, Erland/Kita, Agnieszka, 2006: Acrylamide in potato crisp — the effect of raw material and processing. In: LWT - Food Science and Technology, Bd. 39, Heft 5, 571-575

(Widmark, 1939) • Widmark, E. M. P., 1939: Presence of cancer producing substances in roasted food, Nature, Bd. 143, 984

(Wiechmann, 2002) • Wiechmann, Diethard, 2002: Bestimmung von Acrylamid. In: Lebensmittel Zeitung, 13.09.2002

(Wiener et al., 2011) • Wiener, Jonathan B./Rogers, Michael D./Hammitt, James K./Sand, Peter H. (Hrsg.), 2011: The Reality of Precaution: Comparing Risk Regulation in the United States and Europe. London: Earthscan

(Wiener, 2011 a) • Wiener, Jonathan B., 2011: The Rhetoric of Precaution. In: Wiener, Jonathan B./Rogers, Michael D./Hammitt, James K./Sand, Peter H. (Hrsg.): The Reality of Precaution: Comparing Risk Regulation in the United States and Europe. London: Earthscan, 3-35

(Wiener, 2011 b) • Wiener, Jonathan B., 2011: The Real Pattern of Precaution. In: Wiener, Jonathan B./Rogers, Michael D./Hammitt, James K./Sand, Peter H. (Hrsg.): The Reality of Precaution: Comparing Risk Regulation in the United States and Europe. London: Earthscan, 519-56

(Wilkinson, 2005) • Wilkinson, Robert, 2005: Sixty-Day Notice of Intent to Sue for Violation of the Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, To: Homestat Farm, Ltd. AG Number: 2005-00682, 06.12.2005. In: http://proposition65.doj.ca.gov/, zugegriffen am 25.05.2010

(Williams, 2005) • Williams, J. S. E., 2005: Influence of variety and processing conditions on acrylamide levels in fried potato crisps. In: Food Chemistry, Bd. 90, Heft 4, 875-881

(Wilson et al., 2006) • Wilson, Kathryn M./Rimm, E. B./Thompson, K. M./Mucci, Lorelei A., 2006: Dietary Acrylamide and Cancer Risk in Humans: A Review. In: Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Band 1, Heft 1, 19-27

(Wilson et al., 2009 a) • Wilson, Kathryn M./Vesper, Hubert W./Tocco, Paula/Sampson, Laura/Rosén, Johan/ Hellenäs, Karl-Erik/Törnqvist, Margareta/Willett, Walter C., 2009: Validation of a Food Frequency Questionnaire Measurement of Dietary Acrylamide Intake Using Hemoglobin Adducts of Acrylamide and Glycidamide. In: Cancer Causes and Control, Bd. 20, Heft 3, 269-278

(Wilson et al., 2009 b) • Wilson, Kathryn M./Bälter, Katarina/Adami, Hans-Olov/Grönberg, Henrik/Vikström, Anna C./Paulsson, Birgit/Törnqvist, Margareta/Mucci, Lorelei A., 2009: Acrylamide exposure measured by food frequency questionnaire and hemoglobin adduct levels and prostate cancer risk in the Cancer of the Prostate in Sweden Study. In: International Journal of Cancer, Bd. 124, Heft 10, 2384-2390

(Wilson et al., 2009 c) • Wilson, Kathryn M./Mucci, Lorelei A./Cho, Eunyoung/Hunter, David J./Chen, Wendy Y./Willett, Walter C., 2009: Dietary Acrylamide Intake and Risk of Premenopausal Breast Cancer. In: American Journal of Epidemiology, Bd. 169, Heft 8, 954-961

(Winter, 2002) • Winter, Greg, 2002: Debate Is Shifting on Chemical Commonly Found in Food. In: The New York Times, 31.07.2002. In: http://www.nytimes.com/2002/07/31/business/debate-is-shifting-on-chemical-commonly-found-in-food.html, zugegriffen am 18.05.2006

(Wirfält et al., 2007) • Wirfält, Elisabet/Paulsson, Birgit/Törnqvist, Margareta/Axmon, Anna/Hagmar, Lars, 2007: Associations between estimated acrylamide intakes, and hemoglobin Acrylamid adducts in a sample from the Malmö Diet and Cancer cohort. In: European Journal of Clinical Nutrition, Bd. 62, Heft 3, 314-323

(Wolf, 2006) • Wolf, Werner, 2006: Acrylamid in Deutschland: Wie Hysterie zur Umsatzbremse wird. In: Bundesinstitut für Risikobewertung (Hrsg.): Was kostet eine Krise? – Fakten, Erfahrungen, Handlungsmöglichkeiten. Tagungsband zur BfR-Status-Konferenz am 05. September 2005 im Bundespresseamt, 97-101

(Wolk et al., 1998) • Wolk, Alicja/Bergström, Reinhold/Hunter, David J./Willett, Walter C./et al./Bergkvist, Leif/Bruce, Ake/Adami, Hans-Olov, 1998: A Prospective Study of Association of Monounsaturated Fat and Other Types of Fat With Risk of Breast Cancer. In: Jama Internal Medicine (formerly Archives of Internal Medicine), Bd. 158, Heft 1, 41-45

(Woo et al., 2007) • Woo, Gye-Hyeong/Shibutani, Makoto/Kuroiwa, Keiko/Lee, Kyoung-Youl/Takahashi, Miwa/Inoue, Kaoru/Fujimoto, Hitoshi/Hirose, Masao, 2007: Lack of preventive effects of dietary fibers or chlorophyllin against acrylamide toxicity in rats. In: Food and Chemical Toxicology, Bd. 45, Heft 8, 1507-1515

(WTO, 2014 a) • World Trade Organization, 2014: Dispute Settlement: Dispute DS26. European Communities – Measures Concerning Meat and Meat Products (Hormones). Stand: 09.05.2014. In: https://www.wto.org/english/tratop_e/dispu_e/cases_e/ds26_e.htm, zugegriffen am 01.12.2016

(WTO, 2014 b) • World Trade Organization, 2014: European Communities – Measures Concerning Meat and Meat Products (Hormones). Joint Communication from the European Union and the United States. Dokument WT/DS26/29 vom 17.04.2014. In: https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S009-DP.aspx-?language=E&CatalogueIdList=124114,78782,67856,72035,70616,72392,82858,23783,10617,17051-&CurrentCatalogueIdIndex=0&FullTextHash=, zugegriffen am 01.12.2016

(Xie et al., 2008) • Xie, Qunying/Liu, Ye/Sun, Hongfang/Liu, Yuanfang/Ding, Xingfang/Fu, Dongpo/Liu, Kexin/Du, Xianmei/Jia, Guang, 2008: Inhibition of Acrylamide Toxicity in Mice by Three Dietary Constituents. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6054-6060

(Yang et al., 2005) • Yang, Hye-Jin/Lee, Sang-Hyun/Jin, Yong/Choi, Jin-Hyang/Han, Dong-Un/Chae, Chanhee/Lee, Mun-Han/Han, Chang-Hoon, 2005: Toxicological effects of acrylamide on rat testicular gene expression profile. In: Reproductive Toxicology, Bd. 19, Heft 4, 527-534

(Yasuhara et al., 2003) • Yasuhara, Akio/Tanaka, Yuuka/Hengel, Matt/Shibamoto, Takayuki, 2003: Gas Chromatographic Investigation of Acrylamide Formation in Browning Model Systems. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 51, Heft 14, 3999-4003

(Yaylayan et al., 2003) • Yaylayan, Varoujan A./Wnorowski, Andrzej/Perez Locas, Carolina, 2003: Why Asparagine Needs Carbohydrates To Generate Acrylamide. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 51, Heft 6, 1753-1757

(Yaylayan et al., 2004) • Yaylayan, Varoujan A./Perez Locas, Carolina/Wnorowski, Andrzej/O'Brien, John, 2004: The Role of Creatine in the Generation of N-Methylacrylamide: A New Toxicant in Cooked Meat. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 52, Heft 17, 5559-5565

(Yaylayan et al., 2005) • Yaylayan, Varoujan A./Perez Locas, Carolina/Wronowski, Andrzej/O'Brien, John, 2005: Mechanistic Pathways of Formation of Acrylamide from Different Amino Acids. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 191-203

(Yaylayan/Stadler, 2005) • Yaylayan, Varoujan A./Stadler, Richard H., 2005: Acrylamide in Food: A Mechanistic Perspective. In: Journal of AOAC International, Bd. 88, Heft 1, 262-267

(Yoshida et al., 2005) • Yoshida, Mitsuru/Ono, Hiroshi/Chuda, Yoshihiro/Yada, Hiroshi/Ohnishi-Kameyama, Mayumi/Kobayashi, Hidetaka/Ohara-Takada, Akiko/Matsuura-Endo, Chie/Mori, Motoyuki/Hayashi, Nobuyuki/Yamaguchi, Yuichi, 2005: Acrylamide in Japanese Processed Foods and Factors Affecting Acrylamide Level in

Potato Chips and Tea. In: Friedman, M./Mottram, D. (Hrsg.): Chemistry and Safety of Acrylamide in Food. Advances in Experimental Medicine and Biology, Bd. 561. Heidelberg, New York: Springer, 405-413

(Young et al., 2004) • Young, Michael S./Jenkins, Kevin M./Mallet, Claude R., 2004: Solid-Phase Extraction and Cleanup Procedures for Determination of Acrylamide in Fried Potato Products by Liquid Chromatography/Mass Spectrometry. In: Journal of AOAC International, Bd. 87, Heft 4, 961-964

(Young et al., 2007) • Young, John F./Luecke, Richard H./Doerge, Daniel R., 2007: Physiologically Based Pharmacokinetic/Pharmacodynamic Model for Acrylamide and Its Metabolites in Mice, Rats, and Humans. In: Chemical Research in Toxicology, Bd. 20, Heft 3, 388-399

(Yousef/El-Demerdash, 2006) • Yousef, M. I./El-Demerdash, F. M., 2006: Acrylamide-induced oxidative stress and biochemical perturbations in rats. In: Toxicology, Bd. 219, Heft 1-3, 133-141

(Yuan et al., 2007) • Yuan, Yuan/Chen, Fang/Zhao, Ganghua/Liu, Jie/Zhang, H.-X./Hu, Xiaosong, 2007: A Comparative Study of Acrylamide Formation Induced by Microwave and Conventional Heating Methods. In: Journal of Food Science, Bd. 72, Heft 4, C212-C216

(Yusà et al., 2006) • Yusà, V./Quintás, G./Pardo, O./Marti, P./Pastor, A., 2006: Determination of acrylamide in foods by pressurized fluid extraction and liquid chromatography-tandem mass spectrometry used for a survey of Spanish cereal-based foods. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 23, Heft 3, 237-244

(Zamora/Hidalgo, 2008) • Zamora, Rosario/Hidalgo, Francisco J., 2008: Contribution of Lipid Oxidation Products to Acrylamide Formation in Model Systems. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 56, Heft 15, 6075-6080

(Zeiger et al., 2009) • Zeiger, Errol/Recio, Leslie/Fennell, Timothy R./Haseman, Joseph K./Snyder, Rodney W./Friedman, Marvin A., 2009: Investigation of the Low-Dose Response in the In Vivo Induction of Micronuclei and Adducts by Acrylamide. In: Toxicological Sciences, Bd. 107, Heft 1, 247-257

(Zeng et al., 2009) • Zeng, Xiaohui/Cheng, Ka-Wing/Jiang, Yue/Lin, Zhi-Xiu/Shi, Jian-Jun/Ou, Shi-Yi/Chen, Feng/Wang, Mingfu, 2009: Inhibition of acrylamide formation by vitamins in model reactions and fried potato strips. In: Food Chemistry, Bd. 116, Heft 1, 34-39

(Zhang et al., 2005) • Zhang, Yu/Zhang, Genyi/Zhang, Ying, 2005: Occurrence and analytical methods of acrylamide in heat-treated foods. Review and recent developments. In: Journal of Chromatography A, Bd. 1075, Heft 1-2, 1-21

(Zhang et al., 2006) • Zhang, Yu/Dong, Yi/Ren, Yiping/Zhang, Ying, 2006: Rapid determination of acrylamide contaminant in conventional fried foods by gas chromatography with electron capture detector. In: Journal of Chromatography A, Bd. 116, Heft 1-2, 209-216

(Zhang et al., 2007 a) • Zhang, Yu/Ren, Yiping/Zhao, Hangmei/Zhang, Ying, 2007: Determination of acrylamide in Chinese traditional carbohydrate-rich foods using gas chromatography with micro-electron capture detector and isotope dilution liquid chromatography combined with electrospray ionization tandem mass spectrometry. In: Analytica Chimica Acta, Bd. 584, Heft 2, 322-332

(Zhang et al., 2007 b) • Zhang, Yu/Chen, Jie/Zhang, Xiaoling/Wu, Xiaoqin/Zhang, Ying, 2007: Addition of Antioxidant of Bamboo Leaves (AOB) Effectively Reduces Acrylamide Formation in Potato Crisps and French Fries. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 55, Heft 2, 523-528

(Zhang et al., 2007 c) • Zhang, Yu/Xu, Weizhong/Wu, Xiaoqin/Zhang, Xiaoling/Zhang, Ying, 2007: Addition of antioxidant from bamboo leaves as an effective way to reduce the formation of acrylamide in fried chicken wings. In: Food Additives and Contaminants, Bd. 24, Heft 3, 242-251

(Zhang et al., 2008) • Zhang, Yu/Ying, Tiejin/Zhang, Ying, 2008: Reduction of Acrylamide and Its Kinetics by Addition of Antioxidant of Bamboo Leaves (AOB) and Extract of Green Tea (EGT) in Asparagine-Glucose Microwave Heating System. In: Journal of Food Science, C1-C7

(Zhang, 2010) • Zhang, Wei, 2010: Ein Vorgeschmack von Freiheit. In: http://www.nzz.ch/nachrichten/kultur/aktuell-/ein_vorgeschmack_von_freiheit_1.1068401.html, zugegriffen am 01.12.2016

(Zhang/Zhang, 2007 a) • Zhang, Yu/Zhang, Ying, 2007: Study on reduction of acrylamide in fried bread sticks by addition of antioxidant of bamboo leaves and extract of green tea. In: Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition, Bd. 16, S1, 131-136

(Zhang/Zhang, 2007 b) • Zhang, Yu/Zhang, Ying, 2007: Formation and Reduction of Acrylamide in Maillard Reaction: A Review Based on the Current State of Knowledge. In: Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Bd. 47, Heft 5, 521-542

(Zhang/Zhang, 2008) • Zhang, Yu/Zhang, Ying, 2008: Effect of natural antioxidants on kinetic behavior of acrylamide formation and elimination in low-moisture asparagine-glucose model system. In: Journal of Food Engineering, Bd. 85, Heft 1, 105-115

(Zödl et al., 2007) • Zödl, Bettina/Schmid, Diethart/Wassler, Georg/Gundacker, Claudia/Leibetseder, Valentin/Thalhammer, Theresia/Ekmekcioglu, Cem, 2007: Intestinal transport and metabolism of acrylamide. In: Toxicology, Bd. 232, Heft 1-2, 99-108

(Zyzak et al., 2003) • Zyzak, David V./Sanders, Robert A./Stojanovic, Marko/Tallmadge, Daniel H./Eberhart, B. Loye/Ewald, Deborah K./Gruber, David C./Morsch, Thomas R./Strothers, Melissa A./Rizzi, George P./Villagran, Maria D., 2003: Acrylamide Formation Mechanism in Heated Foods. In: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Bd. 51, Heft 16, 4782-4787

Quellenverzeichnis

(BVerfG, 1977) · BVerfGE Bd. 44, 125, S. 147, zitiert nach Czerwick, 2001

(BVLG, 2002) · BVL-Gesetz vom 6. August 2002 (BGBl. I S. 3082, 3084), das zuletzt durch Artikel 3 des Gesetzes vom 7. Januar 2015 (BGBl. I S. 2) geändert worden ist. In: http://www.gesetze-im-internet.de/bvlg-/BJNR3084000002.html, zugegriffen am 06.05.2015

(EU 178/2002) · Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren für die Lebensmittelsicherheit. In: http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/procedures/index_en.htm, zugegriffen am 28.01.2006

(EU 366/2011) · Verordnung (EU) Nr. 366/2011 der Kommission vom 14. April 2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) hinsichtlich Anhang XVII (Acrylamid). In: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1426257811321&uri=CELEX:32011R0366, zugegriffen am 09.08.2013

(EuGH 1998 a) · Europäischer Gerichtshof, 1998: Großbritannien ./. Kommission. Urteil vom 5. Mai 1998, Rechtssache C-180/96, zitiert nach von Schomberg, 2005

(EuGH 1998 b) · Europäischer Gerichtshof, 1998: National Farmers Union. Urteil vom 5. Mai 1998, Rechtssache C-157/96, zitiert nach von Schomberg, 2005

(FA Amendment, 1958) · Food Additives Amendment of 1958. Public Law 85-929

(Senate Report, 1958) · Senate Report on Food Additive Amendment of 1958. S. Rep. No. 2422, 85th Cong., 2nd Sess. (zitiert nach Picut/Parker, 1992)

(TrinkwV, 2013) · Trinkwasserverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. August 2013 (BGBl. I S. 2977), die durch Artikel 4 Absatz 22 des Gesetzes vom 7. August 2013 (BGBl. I S. 3154) geändert worden ist

(Törnqvist, 2006) · E-Mail vom 26.04.2006 an die Autorin

Online-Quellen

http://data.isiscb.org/isis
http://fazarchiv.faz.net
http://lexisnexis.com/
http://www.acrylamide-food.org
http://www.ebscohost.com/
http://www.efsa.europa.eu/en/fp/fpmembers.htm
http://www.foodnavigator.com
http://www.foodnavigator-usa.com/Financial-Industry/Action-on-acrylamide-Interactive-timeline/
http://www.foodrisk.org/acrylamide/index.cfm
http://www.google.de
http://www.ifst.org/science_technology_resources/for_food_professionals/information_and_news/acrylamide
http://www.konsumentverket.se
http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/
http://www.presseportal.de
http://www.slv.se/default.aspx?id=1379&epslanguage=EN-GB
http://www.slv.se/sv/Startsida-Heatox/
http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=11560&epslanguage=SV
http://www.spiegel.de/suche
http://www.su.se
http://www.sueddeutsche.de/app/templates/service/dizarchiv/
http://www.zeit.de/suche/index?q=