Minska riskerna för bildandet av glykoalkaloider i potatis

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

På denna sida finns vägledning om vad är glykoalkaloider är, hur kan de uppstå och vad kan livsmedelsföretagare kan göra för att minska riskerna för att de ska uppkomma. Frågorna längre ner på sidan är också tänkte en hjälp vid framtagandet av en faroanalys för potatis.

Glykoalkaloider

Glykoalkaloider är beska och giftiga ämnen som bildas naturligt i potatis. Alla potatissorter kan bilda glykoalkaloider som en del av sitt försvar och fungerar som potatisens naturliga bekämpningsmedel mot skadedjur och svampangrepp. De glykoalkaloider som kan bildas i potatis heter solanin och chakonin.

Det är känt att så kallad stress av potatis kan leda till förhöjda halter glykoalkaloider, men stresskänsligheten hos potatis varierar mycket mellan de olika sorterna och odlingsplats. Även typen av stress har betydelse. Det kan till exempel handla om extrema väderförhållanden under odling eller om potatisen utsätts för ljus eller mekaniska skador. Potatis efter skörd bör förvaras svalt, mörkt och torrt. Optimal temperatur är mellan 4 och 8°C. Potatis ska dessutom skyddas mot ljus och stötar eftersom detta påverkar bildningen av glykoalkalkaloider.

Glykoalkaloider finns närmast skalet och små potatisar har, på grund av sin relativt sett större yta, därför i allmänhet högre halter än stora. Färskpotatis innehåller relativt höga halter glykoalkaloider. Vid sidan av potatissorternas genetiskt reglerade egenskaper, har väderförhållandena stor betydelse för halten av glykoalkaloider. Man har sett att halterna i samma potatissort kan variera kraftigt mellan olika växtplatser och odlingsår.

Riskreducerande åtgärder har bedömts som medelgoda i primärproduktionen och mindre i senare led. Producenten kan till exempel välja sorter med låga halter av glykoalkaloider samt undvika stötar och ljus vid odling, skörd och lagring. Odlarna bör ha kunskap om hur nya sorter, behandlingar och odlingsförhållanden påverkar bildning och halter av glykoalkaloider, då odlarna ska garantera att potatisen är säker att konsumera.

Glykoalkaloider i potatis - Livsmedelsverkets webbplats

Var kan problemen uppstå?

Att hantera riskerna med glykoalkaloider i potatis gäller för hela kedjan och därför behöver företagen i hela kedjan vara medvetna om riskerna och arbeta för att minska dem. Det gäller såväl företag som odlar potatis, packar potatis, köper in potatis, förädlar potatisprodukter (till exempel tillverkar chips/pommes frites), förvarar/säljer potatis i lösvikt till konsument eller är huvudkontor och ansvarar för inköp av potatis/potatisprodukter

Som företagare ska glykoalkaloider i potatis identifierats som en fara i företagets faroanalys så att faran kan hanteras och förebyggas.

Frågor som kan vara till hjälp i en faroanalys för potatis för olika delar av livsmedelskedjan

Primärproduktionsledet

- Är glykoalkaloider med i faroanalysen?
  Företagaren ska kunna visa att de identifierat faran för bildning av glykoalkaloider i potatis och att denna fara är identifierad i relevanta steg i kedjan. De ska känna till att det finns ett gränsvärde och

kunna ta fram det.

- Vilka potatissorter som odlas/hanteras?
  Olika potatissorter har olika benägenheter att bilda glykoalkaloider. Finns det kännedom om hur glykoalkaloider bildningen är för de potatissorter som de odlar/förpackar?
- Vilka kontroller och/eller sortering av potatisen görs när det gäller mekaniska skador, groddning och grönfärgning?
  Skadad, groddad och grön potatis innehåller ofta högre halter glykoalkaloider.

- Hur skyddar företaget potatisarna från att exponeras för ljus?
  Skyddar förpackningarna som används mot ljus och grönfärgning? Exponering för ljus skapar en slags stress i potatisen vilket kan leda till en ökad bildning av glykoalkaloider.

Leden efter primärproduktionen

- Har företaget tagit med glykoalkaloider i sin faroanalys?
  Företagen ska kunna visa att de identifierat faran för bildning av glykoalkaloider i potatis och att denna fara är identifierad i relevanta steg i kedjan. De ska känna till att det finns ett gränsvärde och kunna ta fram det.
- Har företaget kännedom om hur glykoalkaloidbildningen är för de potatissorter som de förpackar/köper in?
  Olika potatissorter har olika benägenheter att bilda glykoalkaloider.
- Genomför företaget kontroller och/eller sortering av potatisen när det gäller mekaniska skador, groddning och grönfärgning?
  Skadad, groddad och grön potatis innehåller ofta högre halter glykoalkaloider.
- Hur skyddar företaget potatisarna från att exponeras av ljus?
  Exponering av ljus skapar en slags stress i potatisen vilket kan leda till en ökad bildning av glykoalkaloider.
- Vilka åtgärder och kontroller utför företaget för att se till att för höga halter glykoalkaloider inte uppnås i produkten?
  Görs analyser och hur är resultaten från dessa? Notera att gränsvärdet gäller för rå, oskalad potatis.
  Har företaget gjort en bedömning över vilka potatissorter som kan användas?

Läs mer om potatissorter och kvalitetsmärkning (SMAK-märkning) av svensk potatis.

Svensk potatis

Mer information:

Odlingsråd för potatis och integrerat växtskydd - Jordbruksverket

Samordnade kontrollprojekt 2015 Glykoalkaloider, kadmium och bly i potatis - Livsmedelsverkets rapportserie

Senast uppdaterad 18 juni 2026 Ansvarig grupp ROR_LH