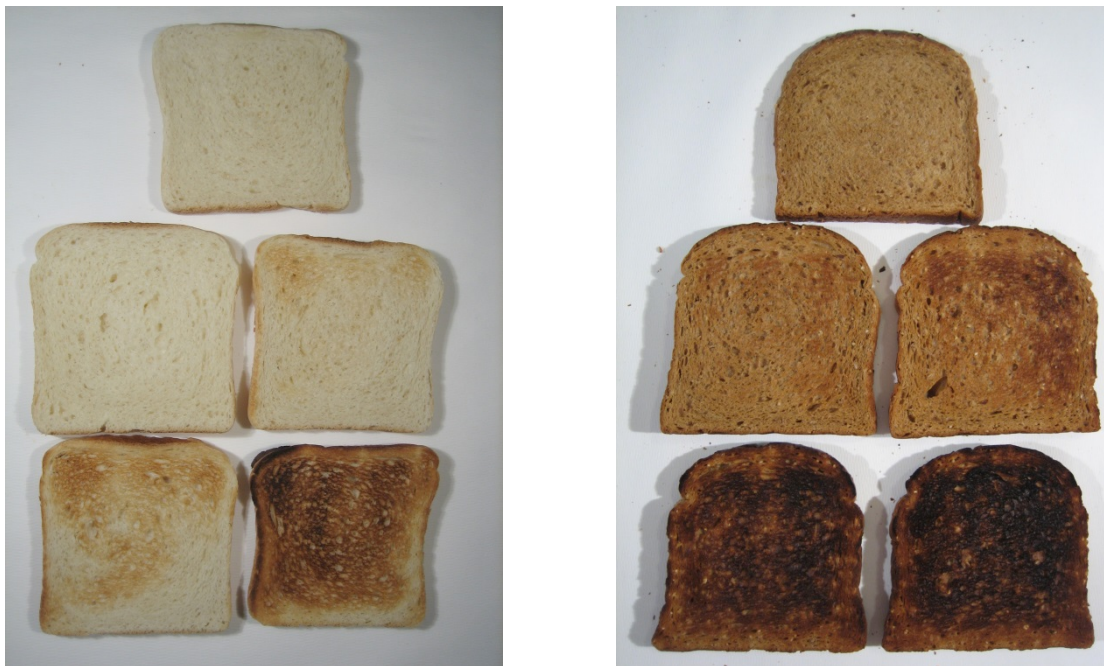


Figur 1. Akrylamidhalten i fyra sorters bröd (A-D) efter olika lång rostningstid (korrigerade för brödets viktminskning). Akrylamidhalten ökar ju längre tid brödet rostar.



Figur 2. Brödets färg efter 0, 1, 2, 3 och 4 minuters rostning. Bröd A till vänster och bröd D till höger (jämför med figur 1 ovan).