

Aceton i margarin

För första gången medger nu Livsmedelsverket på sin hemsida (mars 2002) att följande kemikalier används vid tillverkning av margariner.

Extraktionsbensin (hexan)

Aceton

Nickelspån

Natronlut

Fosforsyra och citronsyra

Blekmedel

Som förorening i margarinet behandlar man:

Metanol (bildas av natriummetylatet vid omestringen)

PAH

Men Livsmedelsverket vill inte ange i vilka produkter eller i vilka halter de kemiska ämnena förekommer.

=====

Min kommentar:

Jag har inte tidigare känt till att även acetonrester finns i margarin. En första indikation kom från brandmyndigheten, som angav att Karlshamns AB hade explosionsklassade avdelningar på g a aceton på sitt fabriksområde. (Aceton är mycket brandfarligt). Om inte annat deklarerats på förpackningen, ska vi utgå från att margarinet innehåller acetonrester i okända halter, se nedan.

Fraktionering

Aceton används för att fraktionera matfetter. Detta innebär att man ur en naturlig fettblandning vill ta ut speciella fetter som har speciella egenskaper, t ex smältpunkt. Alla har sett att olivolja i kylan får fasta partiklar av stelnad olja. Om man silar detta, är det en form av fraktionering som ger en fast och en flytande fraktion.

Den palmolja som används vid margraintillverkning måste fraktioneras för att kunna användas. Samma teknik används också för att framställa syntetiska chokladfetter som tyvärr är attraktiva för tillverkarna och alltmer ersätter det fina kakaosmöret i billig chokladkonfekt.

Mer om fraktionering finns att läsa på sidan

http://www.britanniafood.com/invite_03.htm

Aceton är ett farligt lösningsmedel

I boken "Arbetsmiljö från A till Ö" (Tidens Förlag) kan vi läsa:

"Aceton är ett mycket brandfarligt och lättflyktigt lösningsmedel. Även i stor utspädning med vatten avger det vid rumstemperatur ångor, som bildar explosiva blandningar med luft.

Skadeverkningar: Aceton tränger in i blodet både genom lungorna och genom huden. Det irriterar och torkar ut huden. Ångorna verkar irriterande på ögon och andningsvägar. Aceton kan redan vid 300 ppm ge upphov till måttlig irritation av ögon, näsa och svalg.

Aceton påverkar också hjärnan och nervsystemet. Försökspersoner har fått förlängd reaktionstid vid 200 ppm och vid 250 - 270 ppm påverkas både hjärtrytmen och hjärnans elektriska aktivitet (påvisat med EEG-mätning). I djurförsök har 100 ppm medfört beteendeförändringar.

Vid högre halter uppkommer trötthet, huvudvärk, illamående och yrsel, vid mycket högre halter medvetslöshet.

De långsiktiga effekterna av aceton är dåligt kända. Djurförsök tyder på att aceton kan förstärka den giftiga effekten av halogenerade kolväten på levern. (Detta gäller bl a koltetraklorid och trikloretylen)."

Detta gäller risker i arbetsmiljön och i första hand intag med lungan. Men beskrivning tjänar ändå syftet att visa att vi har att göra med ett riskabelt lösningsmedel.

Livsmedelsverkets kontroll och gränsvärden

Det visar sig att det i princip får vara hur höga halter aceton som helst i margarin. I förordningen SLV FS 1993:17 anges inget gränsvärde för aceton - det får tillverkaren själv avgöra. Det är hög tid att Livsmedelsverket nu anger ett gränsvärde för detta riskabla ämne och dessutom kontrollerar detta.

När det gäller rester av lösningsmedlet extraktionsbensin (hexan), som Livsmedelsverket vid ett sällan förekommande stickprov fann i höga halter i "Milda" och "Nytt/Becel" från tillverkaren Van den Bergh Foods/Unilever, sade tillverkaren "Men små mängder måste vi acceptera.". (Tidigare hade Livsmedelsverket hävdade att ev lösningsmedelsrester tas bort vid processen "deodorisering", men detta visade sig således sakna grund).

De experter som Livsmedelsverket använder - varken förbjuder acetonrester i margarin eller ens vill begränsa dem med ett gränsvärde. Tyvärr anser dessa experter, av icke redovisad anledning, att små barn skall äta margarin och säger: *"små barn behöver mer fett än vuxna och att ett vanligt bordsmargarin passar bättre. Först i 3-4-årsåldern kan barnen gå över till lättmargarin."*

Min kommentar:

Vanlig bröstmjölk är rik på både kolesterol och mättat fett - två viktiga ämnen för det växande barnet. Att med dagens kunskap, om sambandet mellan margariner och allergier m m, rekommendera margarin väcker en rad obehagliga frågor om Livsmedelsverkets integritet när det gäller rekommendationer om fett och kost. Varför skall en treåring äta lättmargarin? Vem har nytta av det?