



Sveriges Konsumenter i Samverkan

- för ökat konsumentinflytande -

Redovisning av hur ett margarin tillverkas

Här följer en rad frågor till margarintillverkare som ger en bild av hur ett angivet margarin tillverkas, vilka processer som förekommer och vilka kemikalier som används. Du kan med hjälp av detta formulär själv ställa dessa frågor per brev.

En central tanke i livsmedelslagstiftningen är att konsumenten skall veta vad han betalar för. Detta finns angivet i Livsmedelsverkets författningssamling SVL FS 1993:19 i dess § 5, även kallad "redlighetsprincipen":

"Redlighet

5 § Märkningen och dess närmare utformning får inte vilseleda den till

vilken ett livsmedel är avsett att saluhållas särskilt vad gäller livsmedlets

beskaffenhet, i synnerhet dess karaktär, identitet, egenskaper, sammansättning,

kvantitet, datumuppgift, ursprung samt tillverknings- eller produktionsmetod.

Ett livsmedel får inte tillskrivas verkningar eller egenskaper som det inte

har. Inte heller får antydvas att livsmedlet har speciella egenskaper i de fall

alla liknande livsmedel har sådana egenskaper."

(Livsmedelsverkets författningssamlingar finns tillgängliga på internet under adressen www.slv.se klicka på "regler".)

När det gäller de kemikaliserade processerna ("tillverknings- eller produktionsmetod") hos matolja- och margarinindustrin, saknas dock denna kunskap hos konsumenterna. I synnerhet kostrådgivningen och inom hälsovården borde framställningen av olika matfetter vara väl känd, då man får inflytande över patienternas kostvanor. Avsikten med följande formulär för informationsinhämtning är att åtgärda denna brist, något som både Livsmedelsverket och industrin själv bör välkomna.

Frågorna är relevanta och här hänvisar vi till vår allmänna kunskap baserad på kontakt med myndigheter, expertis samt några standardverk när det gäller tillverkning av matfetter och margariner, t ex:

1. "Ullmanns Encyclopedia of Industrial Chemistry"
2. "Encyclopedia of Chemical Technology"
3. "Encyclopedia of Chemical Processing and Design"

4. "Vegetabiliska Oljor och Fetter" från Karlshamns AB
 5. Rapport från ett besök hos Karlshamns AB av Livsmedelsingenjörer från SLU
 6. Rapporter om kemisk/tekniska processer hos livsmedelsindustrin.
-

Margarin som avses

A. Fettråvara

1. Vilka typer av fett är utgångspunkten för denna produkt?
Svar:
2. Vid vilken temperatur utvinnes dessa fetter.
Svar:
3. Om något av fetterna fraktas med båt, fraktas dessa på samma sätt som andra fettråvaror?
Svar:
4. Används något lösningsmedel vid utvinningen?
Svar:
5. Vilka resthalter finns i fetterna/färdig produkt i så fall?
Svar:

B. Processer

Avslemning

1. Sker avslemning?
Svar:
2. Vilken kemikalie används då?
Svar:

Neutralisering

3. Sker neutralisering och med vilken kemikalie?
Svar:
4. Sker i stället borttagande av de fria fettsyrorerna med destillation och i så fall vid vilken temperatur?
Svar:

Blekning

5. Bleks fettet?
Svar:
6. Används inertgas vid blekningen i så fall?
Svar:

7. Blandas också citronsyra in i oljan vid ev blekning eller någon annan kemikalie?

Svar:

8. Vid vilken temperatur sker blekning i så fall?

Svar:

Spaltning av såpstock

9. Vilken kemikalie används vid spaltningen av såpstocken om sådan bildas, svavelsyra eller annan kemikalie?

Svar:

Deodorisering

10. Är fetterna i detta margarin deodoriserade?

Svar:

11. Vid vilken temperatur i så fall?

Svar:

12. Vilken halt av PAH (polyaromatiska kolväten) finns i margarinet.

Svar:

13. Finns mätningar av PAH i fett från både före och efter deodoriseringen, halter?

Svar:

Omestring

14. Är något av de ingående fetterna eller båda kemiskt omestrade?

Svar:

15. Är de i så fall omestrade var för sig eller i en blandning?

Svar:

16. Vilken kemikalie används i så fall vid denna kemiska process, natriummetylat eller enzymer?

Svar:

17. Leder omestringen till att alla tre fettsyror på glycerolmolekylen får nya positioner?

Svar:

18. Vid vilken temperatur sker i så fall processen?

Svar:

19. Är fett missfärgat efter omestringen och bleks samt deodoriseras därför både före och efter omestringen?

Svar:

Härdning

20. Finns härdat fett i detta margarin?

Svar:

21. Vilken katalytisk metall har i så fall använts och vid vilken temperatur sker detta?

Svar:

C. Tillsatser

22. Vilket emulgeringsmedel används, sojalecitin eller annat?

Svar:

23. Har emulgeringsmedlet framställts med hjälp av extraktionsmedel, i så fall vilket?

Svar:

24. Vilken halt av lösningsmedel innehåller i så fall emulgeringsmedlet?

Svar:

25. Är detta margarin färgat?

Svar:

26. Är färgen löst i lösningsmedel i så fall vilket?

Svar:

27. Innehåller detta margarin tillsatt smakarom?

Svar:

28. Är det i så fall frågan om diacetyl?

Svar:

29. Är aromen löst i lösningsmedel i så fall?

Svar:

30. Är vitaminerna lösta i lösningsmedel i så fall vilket?

Svar:

D. Övrigt

31. Finns det delar av lokalerna för tillverkningen som av brandmyndighet är klassade som "explosions-zoner", dvs särskilda bestämmelser gäller att verktyg, kläder, att installationer är "exade" m m?

Svar:

32. Förekommer egenkontroll av lösningsmedelsrester?

Svar:

33. Vad är detektionsgränsen vid dessa analyser i så fall?

Svar:

34. Vilka lösningsmedel kontrolleras i så fall?

Svar:

35. Kontrolleras margarinets innehåll av substanser som akrolein, peroxider, epoxider m fl?

Svar:

36. Är det någon del av fettmassan som mer än en gång under tillverkningen genomgått någon av processerna *avslemning, neutralisering, blekning och deodorisering*, samt i så fall hur många gånger?
Svar: