

Minister sætter stopper for farlig fedt

Af Maria Kentorp

Danmark indfører som det første land i verden begrænsninger på

indholdet af transfedtsyrer i maden. Dansk Industri mener,

fødevareministeren burde vente på en EU-regulering.

Industrielt fremstillede transfedtsyrer øger risikoen for hjertesygdomme og type 2 sukkersyge, og der er begrundet mistanke om, at de kan skade fosterets vækst, konkluderer Ernæringsrådet i en ny rapport. Derfor tvinger fødevareminister Mariann Fischer Boel (V) nu industrien til at begrænse indholdet af transfedtsyrer i madvarer til to procent af fedtmængden. Samtidig bliver det tilladt at mærke varer, der indeholder mindre end en procent af de skadelige fedtsyrer med »fri for transfedtsyrer«.

Ernæringsrådet har testet udvalgte madvarer og fundet et højt indhold af transfedtsyrer i specielt pop-selv-popcorn, pommefrites, chokoladebarer, kager og kiks.

Fødevareministeren finder rapportens resultater alarmerende.

»Rapporten viser, at transfedtsyrer udgør en uacceptabel risiko for sundheden. Den giver os et indiskutabelt grundlag og soleklar forpligtelse til at skride ind. Det skaber selvfølgelig en begrænsning for industrien, men vi vil ikke sætte industriens hensyn over folkesundhedens,« siger Mariann Fischer Boel, der i går præsenterede de nye grænseværdier.

Transfedtsyrer

De største transfedtsyndere er mikrobølge-ovns-popcorn, kager, kiks, fast food produkter, chokoladebarer og frugtpålæg. Sidstnævnte har vist sig at kunne indeholde over 40 procent transfedtsyrer.

Transfedtsyrer er 10 gange mere skadelige end mættede fedtsyrer. Flere internationale undersøgelser har vist, at transfedtsyrerne øger risikoen for hjertesygdomme og type 2 sukkersyge og kan hæmme fostres vækst.

Der er to kilder til transfedtsyrer i maden: drøvtyggerfedt fra oksekød og mælkeprodukter samt industrielt hærdet fedt. Sidstnævnte kan indeholde op til 60 procent transfedtsyrer, mens tallet ligger på to til fem procent for de animalske produkter. Drøvtyggerfedt ser ikke ud til

at være lige så skadeligt som industrielt hærdet fedt.

Hærdet fedt fremstilles ved at tilføre brint til flydende fedtstof, så det får en fastere konsistens. Industrien bruger det ifølge professor Steen Stender, fordi det er billigere og mere holdbart end umættede flydende fedtstoffer.

Dem finder Dorthe Pedersen, fødevarekonsulent i Fødevareindustrien i Dansk Industri, uhensigtsmæssige.

»Vi så helst, at ministeren ventede med at indføre begrænsningerne, indtil EU-Kommissionen laver en harmonisering. Fødevareindustrien fulgte allerede i 1994 Ernæringsrådets anbefalinger om at reducere transfedtsyrer i margariner, men denne regulering er for stram,« siger Dorthe Pedersen, der frygter, at den bliver for omkostningskrævende for nogle danske virksomheder at rette sig efter.

Alarmklokker

I Danmark spiser vi i gennemsnit et-to gram transfedtsyrer dagligt. Men alarmklokkerne ringer først for den halve million danskere, der spiser over tre gram om dagen, siger professor, overlæge dr. med. Steen Stender. Han er formand for arbejdsgruppen, der har udarbejdet Ernæringsrådets nye rapport »Transfedtsyrers betydning for sundheden«.

»Det står angivet i varedeklarationerne som hærdet eller hydrogenet fedt. Men det står med så lille en skrift, at man dårligt kan se det. Og jeg er helt sikker på, at de personer, der spiser den slags måltider, ikke læser på pakningen. De ved måske heller ikke, hvad det betyder. Jeg er af den holdning, at man ikke skal have en uddannelse som kemiingeniør for trygt at kunne gå i supermarkedet og spise, hvad der står på hylderne,« siger Steen Stender.

Bekendtgørelsen påbyder virksomhederne at bringe fedtstoffernes indhold af transfedtsyrer ned på fem procent fra 1. juni i år og på højst to procent fra 1. januar næste år.

=====