

29.09.2005

J.nr.: 2003-20-64-00244 / BMK

Notits
om
kortlægning af transfedtsyre-indholdet i fødevarer

Artiklen d.d. i Børsen er skrevet på baggrund af den transfedtsyrekonference, der blev afholdt den 11-13. september.

På konferencen præsenterede Danmarks Fødevareforskning resultaterne af et kontrolprojekt af sammensatte fødevarer for indhold af transfedtsyre. Det er disse resultater Børsen, nu fortæller om.

I henhold til bekendtgørelse nr. 160 af 11. marts 2003 må indholdet af trans fedtsyrer i olier og fedt ikke overskride 2 gram pr. 100 gram fedt. Grænsen gælder ikke for drøvtyggerfedt. Dog må produkter, som er produceret inden bekendtgørelsen trådte i kraft, sælges indtil holdbarhedsfristens udløb.

Nærværende projekt er en opfølgning af et tidligere projekt fra 2002 til 2003, som blev foretaget, inden lovgivningen trådte i kraft.

Der blev udtaget 148 prøver af produkter, som man på baggrund af tidligere undersøgelser nærrede særlig mistanke til

I alt er der dermed fundet 16 prøver med et indhold, der overskrider grænsen. De fleste af disse ligger mellem 2 til 6 g pr. 100g transfedtsyrer. Fire ligger højt: en mørdejkage med 14, 4 gram transfedtsyrer pr.100 gram fedt , nogle pomfrites med 20 gram transfedtsyrer pr. 100 gram fedt, en nougatmousse med 10, 5 gram transfedtsyrer pr. 100 gram fedt og Kentucky Fried chicken med 9, 5 gram transfedtsyrer pr. 100 gram.

Når overskridelserne er blevet fundet sender laboratoriet besked til de relevante regioner, som derefter følger sagerne op ved henvendelse til virksomhederne. Det sker lokalt i regionerne. FVST vil nu anmode regionerne om at tage prøver igen fra de producenter, hvor der er fundet overskridelser, således at det kan sikres at virksomhederne bliver bedre til at overholde lovgivningen.