



KÆRE MEDLEM AF FØDEVAREUDVALG

Vi har haft et godt foretræde for udvalget den 16 november 2005. For at de fraværende også kan blive ajourført, sender vi hermed et kort referat i håb om at bare et af udvalgsmedlemmerne kan se pointen – alvoren – perspektiverne – gribe bolden og så holde fast.

FORMAL

At få en klogere fedtsammensætning i danske fødevarer til glæde for folkesundheden, dansk landbrug og fiskeriet.

MALET

At bryde fedtkurven i Danmark, som det første vestlige land i verden, og skabe nye arbejdspladser og indtjeningsmuligheder i landbrug og fiskeri (gerne med lidt hjælp hertil)

INDHOLD

Fedt- information
Løsninger og perspektiver
Konklusion

1) FEDT- INFO

Det handler om god og dårlig fedt og en fedmeepidemi. Selv om vi i 20 år har spist mindre og mindre fedt er vi blevet federe og federe. Årsager er mangel på elementær viden om fedt. Vi ønsker at leve fedtfattigt ikke fedtrigtigt. Vi har en fedtforskrækkelse ikke en fedtbevidsthed/viden. Fedt er en del af sund naturlig og varieret kost. Vi skal have 30% af vores energi fra fedt. 3 slags fedt: Mættet, enkelt- og flerumættet fedt. Vi bør have ca 10% - 1/3 af hver slags.



MÆTTET FEDT

Vi ved godt at vi får for meget mættet fedt primært animalsk: Kød og mælkefedt (ca 16%)

ENKELT UMÆTTET FEDT

Får vi fra olivenolie, fjerkræ, nødder m.m. Mængden er ok (ca 11%)

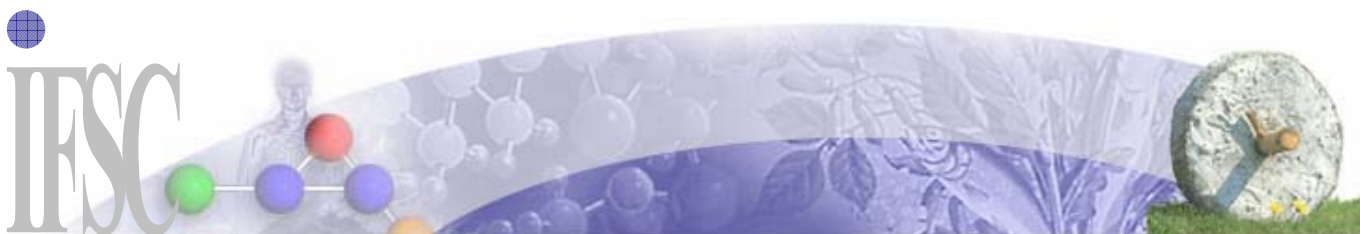
FLERUMÆTTET FEDT

Får vi primært fra fisk og planteolier (ca 5%)

Sidstnævnte, de flerumættede fedtsyrer får vi for lidt af. De kan deles op i 2 kategorier: Omega 3 + 6, der er essentielle flerumættede fedtsyrer. De er livsvigtige for kroppen. Vi kan ikke selv danne dem. Derfor skal vi have dem tilført via kosten. De sunde flerumættede fedtsyrer bruger vi til at danne kønshormoner, cellemembraner, hud, hår, negle. Hjernen, hjertet og nyrene har brug for sund fedt. Omega 3 olie beskytter desuden mod hjerte/kar sygdomme, sænker kolesteroltal og blodtryk. Beskytter mod knogleskørhed og gigt, hæmmer/afhjælper fedme, afhjælper og beskytter mod sukkersyge og afhjælper mod psykiske lidelser (bare for lige at nævne lidt af de sygdomme der er videnskabelig dokumentation for).

INTERNATIONAL FOOD SCIENCE CENTRE A/S

POSTBOX 44, SØNDRERSKOVVEJ 7, DK-8520 LYSTRUP *TLF: 8622 9986 *FAX: 8622 9996
WWW.IFSC.DK WWW.OMEGA3-NUTRIDAN.DK E-MAIL: INFO@IFSC.DK VAT NO: DK 1300 1480



DET HAR VÆRET DOKUMENTERET VIDENSKABELIGT I ÅREVIS, AT OMEGA 3 FRA FISKE- OG PLANTEOLIER ER TÆT PÅ AT VINDE FØRSTEPRISEN, SOM VERDENS BEDSTE MEDICIN, MEN DA DET ER ET NATURPRODUKT, MAN IKKE KAN TAGE PATENT PÅ, BRUGER MEDICININDUSTRIEN INGEN FORSKNINGSPENGE PÅ OMEGA 3

Hemmeligheden, problemet og løsningen er fordelingen imellem 3-6.

1:1 optimalt 1:4 Japan. Den danske kost er meget ubalanceret: 1 : 15-30 !!! Det er endnu vigtigere at få genoprettet det forhold end nedbringe mængden af animalsk fedt. Det optimale er at bytte dårlig med god fedt. Men der er ingen videnskabelig usikkerhed om det optimale forhold imellem de 2 slags fedt.

Fødevarestyrelsens hjemmeside "Alt om kost" nævner ikke Omega 3 - 6 med et ord. Diætist – programmet Dankost 2000 nævner heller ikke Omega 3 - 6 med et ord.

Men når man nu nævner sydeuropæisk olivenolie, vil vi opfordre til at man nævner danske planteolier af raps og hør, som indeholder Omega 3 uanset firmanavn.

DANSKE OMEGA 3 HOLDIGE PLANTEOLIER, SOM RAPS- OG ISÆR HØRFRØOLIE ER SOM ØKOLOGISKE PRODUKTER DEN BEDSTE "BENZIN" FOR KROP OG HJERNE

De danske bønder kan oven i købet lave dem økologiske. Det er det vi får for lidt af og som er løsningen på en pokkers masse problemer.



FAKTA

60% af hjernen er fedt! (leve fedtfattigt !!)

98% af fedtindtag udnyttes

2% uudnyttet igennem!

Du bliver hvad du spiser

15-17 % af mænd og ca. 25 % af en kvinde er fedt

Det er en ret stor del af os forbunden med uvidenhed og afsky!

Det offentlige bespiser mange tusinde mennesker dagligt. Det er bl.a. svage grupper som babyer, børn, unge psykisk syge, hospitalsindlagte, ældre. Her må det være muligt at bytte 20 g. dårligt fedt med 20 g. sundt fedt. Det fedt man bruger i det offentlige er bl.a. rapsolie (ok) og Grønvang margarine, Kærgården, smør, Creme fraiche 38% og fløde!!! Opgaven er at lade Omega 3 olier være en naturlig del af kosten. At bytte 20 g. O3 olie med 20 g. margarine i brødet, sovsen, dressing m.m.

HJERNEN ER EN FANTASTISK MOTOR MED HØJ YDEEVNE, BEREGNET TIL AT FUNGERE PÅ FORÆDLET "BENZIN". MEN SELV I DEN OFFENTLIGE FORPLEJNING, LADER VI DEN ARBEJDE PÅ DÅRLIG "DIESEL"

INTERNATIONAL FOOD SCIENCE CENTRE A/S

POSTBOX 44, SØNDRERSKOVVEJ 7, DK-8520 LYSTRUP *TLF: 8622 9986 *FAX: 8622 9996

WWW.IFSC.DK WWW.OMEGA3-NUTRIDAN.DK E-MAIL: INFO@IFSC.DK VAT NO: DK 1300 1480



VI ØNSKER AT FÅ KORRIGERET FEDTPROFILIEN I MÅLTIDER SERVERET I OFFENTLIGE KØKKENER.

Ved jeres høring for nyligt om " offentlig forplejning " var en af overlægerne citeret for at sige: At i fremtiden vil man nok se læger med forstand på fedt !!!!!!!!

2) LØSNINGER / PERSPEKTIVER

Erstatte 20 ml. dårlig fedt med sundt fedt. (Fedt pr. dag M / K 90 – 60 g pr. dag)!

Gå forrest indenfor det offentlige indkøb. Vi kan opnå enorme forbedringer på sundhedsområdet hvis vi kunne få danske fedtforskeres viden ajourført og få dem til at kommunikere med lægerne, diætisterne og befolkningen.

Vi kan bryde fedmekurven, ved at tilføje 20 ml Omega 3/dansker. Dertil behøver vi at beplante ca. 50.000 Ha. Raps og primært hør, bare for at løse den indenlandske efterspørgsel. Hørfrøolie indeholder næsten 60 % Omega-3. Der er potentiale til en eksportsucces af Omega 3 + viden er ud over det almindelige. Perspektiverne ved fiskeriet er om muligt endnu større (Instituttet v. professor V. Shukla er i tæt med hjemmestyret om " Eskimo olier") Vi lander stadigt skidtfisk som bare bliver til dyrefoder. Omkring Grønland er der stadig fiskearter der er Omega 3 holdige og som kan fanges udenfor kvotesystemet. (O-3 produktion og salg har vi overladt til Norge og Canada !!!!!!!!)

- ✓ Der er et behov for forbedret Folkesundhed, vi skal have stoppet fedmeepidemien
- ✓ Vi skal have dansk Landbrug til at indtage førertrøjen og producere verdens "klogeste" olier
- ✓ Fiskerierhvervet har ekspertisen og flåden og har brug for mere fiskeri + forædling

Vi vil meget gerne i dialog /samarbejde med Danmarks fødevarerforskning m.m. vedr. fedtkvalitet Det er noget vi ved noget om og brænder for. Hertil har vi nok verdens førende Omega-3 forsker, Professor Vijai Shukla, til rådighed !!!!!!!.

**LAD DIN KOST VÆRE DIT LÆGEMIDDEL OG DIT
LÆGEMIDDEL DIN KOST – (HIPPOKRATES 400 F.KR)**

3) KONKLUSION

I forhold til danskernes sundhed – forebyggelse og behandling af livsstilssygdomme – Perspektiver for landbrug og fiskeri så er det HER i kan gøre den største forskel til samfundets bedste og et federe samfund.

Med venlig hilsen

INTERNATIONAL FOOD SCIENCE CENTRE A/S

Bo Larsen

PS: International Food Science Center forsker i, producerer og sælger ingredienser til fødevarer- og parfumeindustrien verden over. Vi producerer en Omega 3 holdig madolie baseret på dansk raps og hørfrøolie. Vi har selvfølgelig et ønske om at det "drypper" på budbringeren. Men budskabet her er på vegne af Omega 3 producenter både fiske- og plantebaseret i Danmark og Grønland.