



Folketingets Sundhedsudvalg

Den 12. oktober 2007
J.nr. 5563

Folketingets Sundhedsudvalg har i skrivelse af 20. september 2007 (Ad SUU alm. del) anmodet om min besvarelse af følgende spørgsmål 754:

Spørgsmål nr. 754

”Hvilke årsager kan der være til at producenter vælger at tilsætte fødevarer modificeret stivelse, hærdede fedtstoffer eller hydrolyseret protein i stedet for de oprindelige fødevarbestanddele.”

Endeligt svar:

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, som har oplyst følgende, hvortil jeg kan henholde mig:

”Den primære årsag til, at producenter vælger at tilsætte modificeret stivelse eller hærdede fedtstoffer, er af teknisk karakter, f.eks. for at opnå ændringer i strukturen af det færdige produkt. Således anvendes modificeret stivelse som konsistensmiddel som f.eks. stabilisator eller fortykningsmiddel, mens hydrolyseret protein giver aroma til produktet. Som eksempel på dette kan nævnes kinesisk soja, der er soja- og hvedeprotein, der er hydrolyseret ved hjælp af bakterier.

Herudover bruges højt hydrolyseret protein bl.a. i specielle produkter, der kan erstatte brugen af almindelige modermælkserstatninger i særlige tilfælde. Produkterne anbefales til spædbørn med særlig risiko for at udvikle allergi, hvis amning ikke er mulig eller tilstrækkelig, og de anvendes således med henblik på allergiforebyggelse. Delvist hydrolyseret protein kan desuden også anvendes i almindelige modermælkserstatninger. Brugen af delvist hydrolyseret protein i modermælkserstatninger reguleres af EU-direktivet på området.”

Carina Christensen

/Thomas Elvensø