
FOLKETINGET



Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Til: Fødevareministeren

Dato: 9. februar 2010

Udvalget udbeder sig ministerens besvarelse af følgende spørgsmål:

FLF alm. del

Spørgsmål 201

Ministeren bedes redegøre for, om det i Danmark allerede anvendte stof alginat er et fortykningsmiddel på linje med thrombin (kødklister) eller ej, eftersom en repræsentant for Fødevarestyrelsen har fremsat modsatrettede udtalelser om alginat på henholdsvis Fødevarestyrelsens hjemmeside den 4. februar 2010 og til web-mediet videnskab.dk den 8. februar 2010 med følgende citater:

Fødevarestyrelsens hjemmeside: "Der er ikke noget nyt i at bruge tilsætningsstoffer til at binde kød sammen med. F.eks. kender vi det allerede fra kogt skinke, hvor man bruger stoffet alginat som fortykningsmiddel."

Videnskab.dk: "Alginat er et helt andet stof. Det er ikke et enzym og kan ikke bruges som fortykningsmiddel. Det er cellevægge fra tang. Forskellen er også den, at alginat kun kan bruges i forarbejdede fødevarer. Det vil sige, det må ikke bruges i rå kød."

Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Benny Engelbrecht (S).

Svaret bedes sendt elektronisk til spørgeren på Benny.Engelbrecht@ft.dk og til udvalg@ft.dk.

På udvalgets vegne

René Christensen
formand