

Komælk skal være endnu sundere.

Midt i Ugen nr. 26 12. december 2007
Af FoodDTU

Er der gunstige ernæringsmæssige egenskaber i komælk, som kan opveje de negative effekter af mælkenes mættede fedt? Noget tyder på det, men nu skal et banebrydende dansk forskningsnetværk finde frem til, hvor sund mælk egentlig er, og hvordan man kan producere nye sundhedsoptimerende mælkeprodukter i fremtiden.

'Midt i ugen' har talt med lektor Lars Hellgren, BioCentrum-DTU, som deltager i netværket og forskningsprojektet: "Tailored Milk for Human Health". Med i netværket er desuden forskere fra Aarhus og Københavns Universitet. Netværket har modtaget 23,3 mio. kr. i støtte fra Programkomiteen for Fødevarer og Sundhed (FøSu), der er en del af Det strategiske Forskningsråd, men er også finansieret ved støtte fra Mejeribrugets Forskningsfond, Thise Mejeri, Dansk Kvæg og Scanola A/S.



Det koen spiser afspejler sig i mælken. Indtil nu har ingen undersøgt, hvad koens foder betyder for mælkenes ernæringsegenskaber.

Hvorfor er netop mælk så interessant at undersøge?

"Hypotesen er, at mælk ser ud til at have flere positive ernæringsmæssige egenskaber, end man i lang tid har erkendt. Der er studier, som viser, at folk der drikker mælk generelt er slankere, end folk der ikke drikker mælk, og blandt mælkedrukkere er der generelt et færre antal tilfælde af Type 2-diabetes end blandt ikke-mælkedrukkere."

"I og med at mejeriprodukter udgør en så vigtig kostkomponent i Danmark, skal vi også vide, hvordan forandringer i køernes foder påvirker mælkenes indvirkning på sundheden. Dette vil vi blandt andet undersøge i vores netværk. Der er desuden flere studier, som tyder på, at mælkefedt kan have gunstige virkninger, på trods af sit høje indhold af mættede fedtsyrer".

Hvordan kan man vide, at mælkefedtet, har positive egenskaber?

"Det er vigtigt at påpege, at det ikke kun er mælkefedt, som har de gunstige egenskaber. Mange studier har også vist, at produkter med lavt fedtindhold har en gunstig virkning. Mælk indeholder komponenter, bl.a. fedtsyrer, som er helt unikke for mælken. Da disse unikke fedtsyrer bliver optaget af f.eks. røde blodlegmer, kan man ved at måle indholdet af dem i en blodprøve afsløre, hvor meget mælkefedt den enkelte person indtager."

"Tidligere undersøgelser i Sverige og Norge har vist, at en gruppe patienter ramt af hjerteinfarkt, havde færre mælkefedtmarkører i prøverne end en kontrolgruppe, der ikke havde været ramt af hjerteinfarkt. Og det vender jo tingene lidt på hovedet, fordi vi traditionelt mistænker kost med stort indhold af mættede fedtsyrer for at øge risikoen for hjerte-kar-sygdomme. Det peger derfor på, at det er noget i koens mælk, som opvejer de negative effekter af mælkefedtet".

Hvad undersøger du særligt lige nu?

"Jeg er interesseret i en særlig type fedtsyre, som dannes ved spaltningen af klorofyllet i de planter, som koen spiser. Det er kun køer, som har spist grønt græs og ensilage, som man finder denne særlige fedtsyre hos. Derfor undersøger jeg lige nu, om køer fodret med grønt foder producerer mælk med forbedret sundhedsprofil frem for køer, som fodres med soja og majs".

Hvad er perspektivet i jeres undersøgelser?

"Indtil nu har ingen undersøgt, hvad koens foder betyder for mælkenes ernæringsegenskaber. Men vi ved, at det koen spiser, afspejler sig i mælken. Hvis vi kan klarlægge, hvordan ændringer i foderet påvirker mælkenes sundhedsfremmende egenskaber, så kan vi også pege på, hvordan vi i fremtiden kan producere mælk, hvor vi minimerer mælkenes negative virkninger og maksimerer de positive".