



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER

Trans-fedtsyrer i udvalgte fødevarer. Projekt J. nr.: 2009-20-64-00151

BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevarestyrelsen har i samarbejde med DTU Fødevareinstituttet kortlagt indholdet af *trans*-fedtsyrer i udvalgte fødevarer på det danske marked.

Det maksimalt tilladte indhold af industrielt producerede *trans*-fedtsyrer (IP-TFA) i henhold til bekendtgørelse nr. 160 af 11. marts 2003 om indhold af *trans*-fedtsyrer i olier og fedtstoffer m.v. er 2 g pr. 100 g fedt. Formålet med projektet var at kontrollere indholdet af IP-TFA i udvalgte fødevarer, hvor der tidligere var fundet overskridelser samt hvor der var mistanke om brug af delvis hærdede fedtstoffer. I projektet indgik desuden bestemmelse af indholdet af de øvrige fedtsyregrupper. Det giver, sammen med resultater fra de tidligere undersøgelser, vigtige informationer om de fedtkilder, der benyttes i stedet for de delvis hærdede fedtstoffer.

METODE OG RESULTATER

Prøverne blev udtaget i perioden marts 2010 til august 2010 af Fødevareregion Vest, laboratoriet i Århus, og også analyseret her. Undersøgelsen omfattede i alt 104 prøver, bl.a. chokolade, karameller, kager, småkager, popcorn til mikrobølgeovn, fast food, margariner og andre fedtstoffer. 56 af de 104 prøver var af udenlandsk oprindelse.

Af tabel 1 fremgår det, at 7 prøver overskred grænseværdien på 2 g IP-TFA pr. 100 g fedt svarende til 7% af de undersøgte prøver. Kun 1 af de 7 prøver var danskproduceret. Indholdet af IP-TFA i de 7 prøver lå mellem 2,9 og 33 g pr. 100 g fedt.

Tabel 1. Antal produkter med mere end 2 g IP-TFA pr. 100 g fedt fordelt på forskellige varetyper. Totalt antal analyserede fødevarer er givet i parentes.

Prøver	Danske prøver	Udenlandske prøver
Chokolade, konfektur	0 (5)	1 (6)
Karameller	0 (1)	1 (7)
Kager	0 (21)	0 (2)
Småkager	0 (1)	3 (16)
Kiks	0 (0)	0 (2)
Bakeoff produkter og brød	0 (8)	0 (2)
Mikrobølgeovns-popcorn	0 (4)	0 (1)
Pommes frites og frosne kartoffelprodukter	0 (5)	0 (8)
Fast food (tortilla, chips, croutoner)	0 (0)	1 (3)
Margariner og olier	1 (3)	0 (9)

KONKLUSION OG VURDERING

Der blev fundet 7 produkter med indhold af IP-TFA over det maksimalt tilladte i henhold til bekendtgørelse nr. 160 af 11. marts 2003 om indhold af *trans*-fedtsyrer i olier og fedtstoffer m.v. Det drejede sig om forskellige fødevarer (småkager, karameller, konfektprodukt, margarine og croutoner).

Undersøgelsen viste, at der er færre produkter på det danske marked med høje indhold af IP-TFA set i forhold til de tidligere undersøgelser. I 2002-3 ville i alt 64 af 253 prøver eller 25% ikke have overholdt den nuværende lovgivning. Antallet af overskridelser i projektet fra 2004-5 var 17 prøver ud af 148 (11%). 12 af de 17 prøver med for højt indhold af IP-TFA var udenlandske produkter. I undersøgelsen fra 2006-7 blev der fundet overskridelser i 4 udenlandske produkter ud af 45 prøver (9%).

Ifølge resultaterne af undersøgelsen anvendes der primært fedt med intet eller lavt indhold af IP-TFA til fremstilling af de fødevarer, der sælges på det danske marked. Det vurderes derfor, at *trans*-fedtsyre-bekendtgørelsen har den ønskede effekt, dog er det fortsat vigtigt med rådgivning omkring bekendtgørelsen specielt til importører af udenlandske produkter for helt at fjerne fødevarer på det danske marked med indhold af IP-TFA større end 2 g/100 g fedt.

Kontaktpersoner:

Søren Langkilde, Fødearestyrelsen, Kontor for Ernæring.

Anette Bysted, DTU Fødevarainstitutet, Afdeling for Kemiske Fødevarerundersøgelser.

Aase Ærendahl Mikkelsen, Fødevareregion Vest, Laboratoriet i Århus.

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord