



1. Forsyningen af fødevarer 1955-1999

Udviklingen i danskernes kost - forbrug, indkøb og vaner

1. Forsyningen af fødevarer 1955-1999

Udviklingen i danskernes kost
- forbrug, indkøb og vaner

Udarbejdet af Sisse Fagt & Ellen Trolle

Fødevaredirektoratet

Afdeling for Ernæring

1. Forsyningen af fødevarer 1955-1999

Udviklingen i danskernes kost - forbrug, indkøb og vaner

FødevarerRapport 2001:10

1. udgave, 1. oplag, juni 2001

Copyright: Fødevaredirektoratet

Oplag: 1000 eksemplarer

Tryk: Silkeborg Bogtryk

ISBN: 87-90978-72-2

ISSN: 1399-0829

Forsidefoto: Mikael Kaas

Pris: Kr. 98,- inkl. moms

Fødevaredirektoratet

Afdeling for Ernæring

Mørkhøj Bygade 19, 2860 Søborg

Tlf. + 45 33 95 60 00, fax + 45 33 95 60 01

Hjemmeside: www.foevaredirektoratet.dk

Publikationer kan købes i boghandelen eller hos:

Statens Information

Postboks 1103, DK-1009 København K.

Tlf. +45 33 37 92 28, fax +45 33 37 92 80

E-post: sp@si.dk

Fødevaredirektoratet er en del af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Direktoratet står for administration, forskning og kontrol på veterinær- og fødevarerområdet.

Indholdsfortegnelse

Forord	5
Sammendrag	7
Indledning	9
Data om befolkningens madvaner	11
<i>Vægtændring</i>	12
<i>De 3 typer af data</i>	12
Samfundsudviklingen	15
<i>Udgifter</i>	15
<i>Erhvervsandel og fritid</i>	17
<i>Fysisk aktivitet under arbejde og fritid</i>	17
Udviklingen i fødevarerforsyningen	19
<i>De enkelte fødevarergrupper</i>	19
Fedtstoffer	19
Fedtstofkampagner	21
Kød	22
Fisk	23
Mejeriprodukter	23
Kornprodukter	27
Frugt og grønt	30
Kartofler	32
Sukker	34
Sukkervarer	35
Sodavand	35
Slik og chokolade	38

Øl, vin og spiritus.....	38
Ernæringsmæssig vurdering.....	41
Sammenligning med andre lande.....	43
Mad, myter og trends.....	45
<i>Myter og facts om fødevarerforbruget</i>	<i>46</i>
Tendens 1: Sundhed	47
Tendens 2: Økologi/dyreetik.....	48
Tendens 3: International mad.....	50
Tendens 4: Hurtig mad/convenience.....	53
Tendens 5: Opbrud i måltidsmønsteret.....	57
Referencer	61
Bilag	67

Forord

Fødevaredirektoratet får mange spørgsmål, hvad danskerne spiser og i hvilken retning udviklingen i fødevarerforbruget går.

I 1992 udgav Fødevaredirektoratet (tidligere Levnedsmiddelstyrelsen) rapporten "Udviklingen i danskernes fødevarerforbrug 1955-1990", hvor forskellige statistikker over fødevarerindtaget i Danmark var sammenstillet. Siden da har Fødevaredirektoratet hvert år bearbejdet data fra Danmarks Statistik og visse data er afrapporteret i fx den nordiske medicinalstatistik (Nomesco), men tallene er ikke afrapporteret i en større sammenhæng siden 1992. Den nuværende publikation skal tjene som en opdatering af rapporten fra 1992 og baseres primært på tal over forsyningen af fødevarer.

Forsyningsstatistikken er i de senere år blevet mere mangelfuld. Således optræder fisk ikke efter 1977 og den årlige statistik over frugt og grønt er erstattet af stikprøvetællinger, der gennemføres med 3-5 års mellemrum og som ikke omfatter afgrøder, der udelukkende importeres (banan, appelsin, kiwi m.m.). Ligeledes er fedtstofblandingsprodukter og spiseolie ikke med i opgørelserne, hvilket giver et forkert indtryk af forsyningen af fedtstoffer i Danmark. Derfor er det nødvendigt at søge oplysninger andre steder end i forsyningsstatistikken.

Fødevaredirektoratet har gennem årene indkøbt data fra Danmarks Statistiks Forbrugsundersøgelser, som indeholder detaljerede data over danske husstandes indkøb af blandt andet fødevarer. Forbrugsundersøgelserne har imidlertid ændret sig, idet undersøgelserne efter 1994 ikke længere omfatter hvilke mængder af fødevarer husstandene køber, men kun de udgifter husstandene har til fødevarer. Derved fås kun et indirekte og ret usikkert tal for fødevarerindkøbet i husstandene. Fødevaredirektoratet har derfor i stedet benyttet data fra Dansk Husstandspanel fra analyseinstituttet GfK Danmark A/S. Panelets dataindsamling minder om forbrugsundersøgelserne og er et godt alternativ til disse.

Denne publikation samler de oplysninger som Fødevaredirektoratet ligger inde med, så man kan få et overblik over udviklingen i fødevarerforbruget.

Cand. brom. Sisse Fagt & cand. brom. Ellen Trolle har udarbejdet publikationen. Layout er udviklet af assistent Anne-Lise Christensen efter oplæg fra Bysted HQ.

Juni 2001
Lars Ovesen
Afdelingsforstander
Afdeling for Ernæring
Fødevaredirektoratet

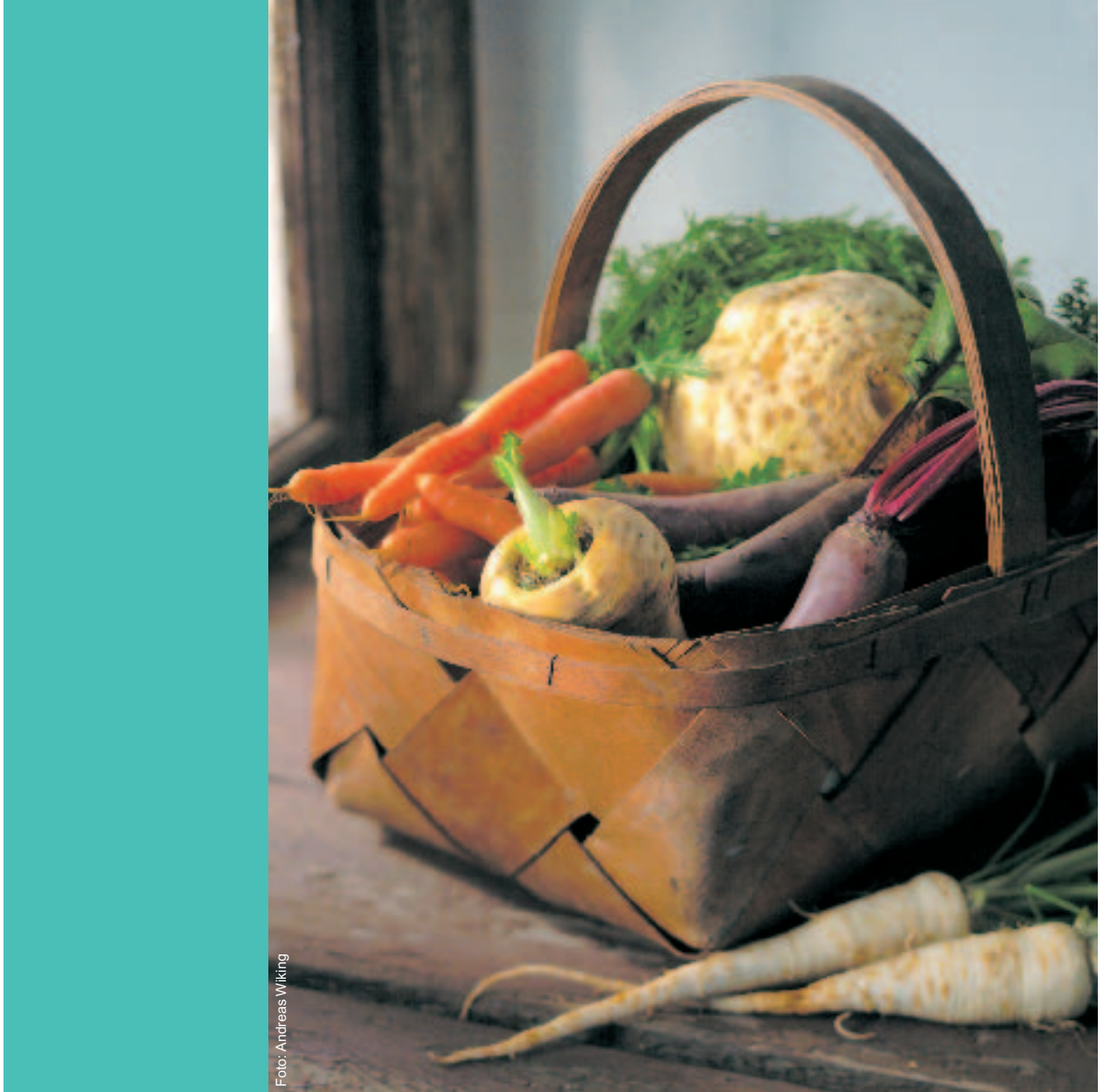


Foto: Andreas Wiking

Sammendrag

Den danske fødevarerforsyning er alsidig og rigelig og er et udtryk for, hvilke fødevarer befolkningen vælger at spise. Gennem de fødevarer der er til rådighed, har befolkningen gode muligheder for at sammensætte deres kost fornuftigt. Fra 1955 til 1999 er der sket store forandringer i fødevarerforsyningen. Perioden har været præget af øget velstand og en øgning i forsyningen af kød, ost, fløde, frugt og grønt, vin og øl, mens forsyningen af fedtstoffer, kartofler og rugmel er gået ned. Proteinindholdet i kosten er øget, mens indholdet af kulhydrat og kostfiber er faldet. Fedtindholdet i kosten øgedes fra 36 energiprocent i 1955 til 43 energiprocent i 1989. I 90'erne faldt fedtenergiprocenten i den danske kost til 38% i 1995/96. Fedtindholdet i kosten er fortsat for højt, hvilket skyldes at forsyningen af fedtstoffer og fede mejeri- og kødprodukter er højere end ønskeligt, mens forsyningen af fisk, kornprodukter, kartofler, frugt og grønt er for lav.

Fra 1955 og frem til nu er forsyningen af drikkemælk gået ned og der er sket et skift fra sødmælk til letmælk, mens forsyningen af skummetmælk og kærnemælk ligger relativt stabilt. Desværre er forsyningen af ost og flødeprodukter samtidig øget, hvilket har resulteret i at forsyningen af mælkefedt samlet set ikke er ændret væsentligt. På kødområdet er navnlig svinekød- og fjerkræforsyningen øget, mens fiskeforsyningen ikke er øget i samme

omfang. Det er ønskeligt at forbrugerne spiser mere fisk og vælger magre kødudskæringer. Forsyningen af smør og margarine er faldet i tidsrummet fra 1955 til 1999, mens spiseolieforbruget er steget. Dog er spiseolieforbruget meget lavt sammenlignet med forbruget af smør og margarine, så alt i alt går danskernes fedtstofvaner i den rigtige retning fra en sundhedsmæssig betragtning.

Der er sket en øgning i forsyningen af frugt og grønt, men danskerne spiser fortsat al for lidt frugt og grøntsager. I takt med den stigende import af frugt og grønt er der sket en delvis udskiftning af grove danske vintergrøntsager med udenlandske sommergrøntsager som agurk, salat og tomat. Indenfor frugt er det især forsyningen af udenlandske frugter, der er øget. Kartoffelforsyningen er faldet støt fra efterkrigstiden og til 90'erne, men der spores en lille øgning de sidste par år. Indenfor kornprodukterne er rugbrødsforbruget gået ned, og der er sket en øgning i forsyningen af pasta og ris. Forsyningen af sukker har været relativt stabil, men samtidig er en del fødevarer sødet med kunstige sødemidler. Generelt er forbruget af læskedrikke/sodavand og slik steget og bidrager til navnlig børns høje indtag af tilsat sukker. Indenfor øl og vin er forbruget steget voldsomt. I de senere år er ølforsyningen faldet, mens vinforsyningen fortsat er steget.

Til trods for, at befolkningens energibehov er faldet i perioden, er der ikke sket et tilsvarende fald i energiindtaget.

De sidste 50 år har fødevareforbruget forandret sig, og det vil fortsætte med at ændre sig. Kostværdierne forandrer sig dog langsommere, end debatten i medierne til tider giver indtryk af. Navnlig i de sidste 10 år er den danske madkultur blevet debatteret, og der er udtrykt bekymring for, at kostværdierne er i hastig forandring. Forandringerne skyldes bl.a., at der er væsentlig flere fødevarer at vælge imellem nu end tidligere, men det må slå

fast, at alle har mulighed for at sammensætte en sund kost.

Overordnet set viser udviklingen i fødevareforbruget både positive og negative træk. Det er ønskeligt, at øgningen i forbruget af frugt, grønt og kartofler, samt fisk fortsætter, og at der stadig sker en øgning af magre mejeriprodukter på bekostning af mere fede mejeriprodukter. Derudover er det ønskeligt, at faldet i forsyningen af fedtstoffer fortsætter.

Indledning

Den generelle sundhedstilstand er blevet betragtelig forbedret fra 1900 og frem til nu, hvilket bl.a. skyldes forbedrede boligforhold, bedre hygiejneforhold, forbedret ernæringstilstand samt bedre behandlingsmuligheder inden for sundhedsvæsenet. Af tabel 1 ses, at den gennemsnitlige forventede levetid (middellevetiden) for en nyfødt er markant forbedret især gennem første halvdel af 1900-tallet.

Tabel 1: Middellevetiden (år)

	Mænd	Kvinder
1901/05	53	56
1951/55	70	73
1971/75	71	77
1981/85	72	78
1991/95	73	78
1997/98	74	79

Kilde: Danmarks Statistik, 2000a

Det er dog bemærkelsesværdigt, at middellevetiden siden 1970'erne ikke er fulgt med udviklingen i landene i Europa. I 1970 lå danske mænd på en 4. plads blandt de nuværende EU-lande samt Norge. I 1996 lå danske mænd på 15. pladsen. Mens mænds middellevetid i Finland steg med 7 år i tidsrummet fra 1970 til 1996, steg middellevetiden for danske mænd kun med 2 år. Kvinder er tilsvarende rykket ned fra en 5. plads til en 16. plads. Mange danskere dør alt for tidligt, og i forhold til Norge og

Sverige er der i Danmark over 7000 overtallige dødsfald om året. De væsentligste sundhedsproblemer er de store folkesygdomme, hjerte-karsygdomme og kræft. I 1995 var disse sygdomme årsag til henholdsvis 40% og 26% af alle dødsfald blandt personer under 65 år (Sundhedsministeriet, 1999).

I de sidste 20 år har befolkningens kostvaner påkaldt sig stigende opmærksomhed i sundhedspolitikken, idet kostens sammensætning bl.a. sammen med fysisk aktivitet har betydning for forebyggelse af overvægt og fedme, hjertekarsygdomme, kræft, knogleskørhed og sukkersyge. I 1989 fik Danmark en officiel ernærings- og levnedsmiddelpolitik som en del af Regeringens Forebyggelsesprogram, og i programmet var der specifikke mål for at forbedre kostens sammensætning. Både før og efter vedtagelsen af den danske ernæringspolitik er der iværksat mange initiativer for at forbedre danskeres kostvaner.

Ernæringspolitikens mål er videreført i det tværministerielle Folkesundhedsprogram for 1999-2008. De centrale forebyggelige risikofaktorer, der har indflydelse på folkesundheden, er målsat i programmet: Tobak, alkohol, kost og motion, svær overvægt og trafikulykker. I erkendelse af at sundhedstilstanden har en social slagside, er der i programmet også lagt vægt på initiativer, som skal

mindske den sociale ulighed i sundhed i befolkningen (Sundhedsministeriet, 1999).

I 2001 kom Regeringens Fødevarepolitiske redegørelse II. På ernæringsområdet vil regeringen styrke indsatsen for at sikre befolkningen den viden, der er nødvendig for at fremme sunde og gode kostvaner. Indsatsen for at nedsætte befolkningens indtag af fedt samt øge indtaget af bl.a. frugt, grønt, kartofler og fisk videreføres, så disse fødevarers bidrag i den samlede kost øges. Idet både fysisk aktivitet og kost har betydning for sundhed og trivsel, bør disse to områder i højere grad integreres, hvor det er relevant. Indenfor kostområdet ønsker regeringen at styrke forskningen vedr. undersøgelser om kostvaner, sociokulturelle undersøgelser om hvordan mad og måltider indgår i

hverdagslivet m.m. Regeringen ønsker at sætte særlig fokus på børn og unges kostvaner og ældres mad og måltider (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 2001).

For at afdække om de ernæringspolitiske mål er på vej til at blive nået og for eventuelt at sætte nye mål for befolkningens sundhed, er det nødvendigt at kunne følge udviklingen i danskernes kostvaner og fysiske aktivitet. Dette er baggrunden for at belyse udviklingen i forbruget af fødevarer. Det er valgt at følge udviklingen fra efterkrigstiden og frem til det seneste år, hvor Danmarks Statistik har offentliggjort tal i Statistisk årbog og Landbrugsstatistikken.

Data om befolkningens madvaner

I publikationer fra Danmarks Statistik kan findes oplysninger om befolkningens sammensætning, andel af erhvervsaktive, indkomst m.m. Danmarks Statistik publicerer desuden tal over fødevarerforsyningen samt husstandes indkøb af fødevarer og andet. Udover disse officielle kilder findes der data fra en lang række markedsanalyseinstitutter, som også gennemfører undersøgelser om befolkningens vaner, holdninger og meninger. Nogle analyseinstitutter indsamler data om fødevarer og arbejder desuden med segmenter, hvor befolkningen inddeles efter holdninger og værdier (udover de klassiske opdelinger efter køn, alder, geografisk placering, indtægt m.m.). I modsætning til oplysninger fra fx Danmarks Statistik er analyseinstitutternes informationer sjældent publiceret og umiddelbart tilgængelige. Også internationalt kan danske tal findes, idet fx FAO og OECD med års mellemrum publicerer per capita statistik (mængde pr. indbygger) for en lang række lande. Der er obligatorisk indberetningspligt til disse statistikker, selv om de nationale statistiske kontorer skønner visse af tallene for usikre. Der optræder således danske tal i fx FAO's statistikker, som man her hjemme ikke mener er gode nok.

FAO's og OECD's statistikker er i visse tilfælde meget forskellige også i forhold til de nationale data, både når det gælder fødevarer og næringsstof-

fer, hvilket begrænser anvendeligheden (Nordisk ministerråd, 2001).

Udviklingen i danskernes kost kan typisk beskrives ud fra 3, principielt forskellige datakilder (vist i figur 1): 1. Forsyningsstatistikken for hele landet, 2. Forbrugsundersøgelser over indkøb af mad i private husstande samt 3. Nationale kostundersøgelser. Den mængde af en given fødevarer, der oplyses i forsyningsstatistikken, vil altid være højere end det tilsvarende tal fra forbrugsundersøgelsen, idet der sker et svind i fødevarernes vej fra jord til bord (figurens venstre side). Tilsvarende vil en mængde af en given fødevarer i forbrugsundersøgelsen være højere end det tilsvarende tal i en kostundersøgelse, idet forbrugsundersøgelsen repræsenterer det købte, mens kostundersøgelsen repræsenterer det spiste. Samtidig med at der er et svind fra jord til bord, sker der en oparbejdning fra råvare til produkt (figurens højre side). Forsyningsstatistikken viser et gennemsnit for hele befolkningen fra vugge til grav og kan ikke vise noget om fordelingen i indtaget mellem forskellige befolkningsgrupper. Forbrugsundersøgelserne kan til en vis grad opdele forbruget på forskellige husstandstyper, men kan ikke vise hvem, der spiser hvad i husstanden og heller ikke hvad der spises udenfor hjemmet. Kun kostundersøgelserne kan vise indtaget på individniveau.



Figur 1: Fødevarernes vej fra produktion til konsum og hovedkilder til data om danskernes kost¹

De 3 typer af data

Forsyningsstatistikken baseres på statistik over produktion, import og eksport samt evt. lagerændringer. Tallene viser, hvad der er tilgængeligt for befolkningen på engrosniveau, men fortæller intet om hvem, der spiser hvad. Tallene for de forskellige fødevarergrupper er ikke lige sikre. Generelt vurderes statistikken over mejerivarer, kød og kornprodukter at være sikre eller pålidelige, mens statistikken over kartofler vurderes som mindre sikker (Nordisk ministerråd, 2001). Visse fødevarergrupper er gennem årene fjernet fra de officielle

opgørelser, idet statistikken er for usikker eller af ressourcemæssige årsager. Dette gælder tal for fisk og animalsk fedt, ligesom opgørelser over frugt og grønt ikke forefindes hvert år. Ligeledes findes der ikke tal for alle typer af fedtstoffer, fx Kærgården og spiseolier.

Til trods for usikkerheden ved dele af forsyningsstatistikken kan den bruges til at beskrive udviklingen af fødevarerindtaget over tid.

¹ Figuren er udformet frit efter SEF (2000).

Danmarks Statistik gennemfører de såkaldte forbrugsundersøgelser, som viser hvad der indkøbes i private husstande. De seneste forbrugsundersøgelser er gennemført i 1981 og 1987, og fra 1994 er undersøgelserne gennemført løbende hvert år, og der rapporteres et gennemsnit for tre år. Undersøgelserne medtager efter 1994 ikke længere mængder af de indkøbte fødevarer, men kun udgifter til en given fødevarer. Et godt alternativ til forbrugsundersøgelsen er data fra Dansk Husstandspanel, som i metode minder om forbrugsundersøgelserne. Fødevedirektoratet har grundet manglerne i forbrugsundersøgelserne fra Danmarks Statistik indkøbt data fra Dansk Husstandspanel.

Fødevedirektoratet har ansvaret for at gennemføre landsdækkende kostundersøgelser. Der er gennemført undersøgelser på et repræsentativt udsnit af befolkningen i 1985 (15-80 årige) og 1995 (1-80 årige), og i 2000-2002 gennemføres den tredje landsdækkende undersøgelse på 4-75 årige. Resultaterne fra kostundersøgelser i 1985 og 1995 er publiceret i 4 større rapporter (Haraldsdóttir et al, 1986 & 1987; Andersen et al, 1996; Fagt, Groth & Andersen, 1999), ligesom resultaterne er anvendt i forskellige artikler og publikationer (Stub-

gaard, 1997; Trolle, Fagt & Ovesen, 1998; Groth, 1998; Lyhne & Ovesen, 1999; Fagt, 2000a; Fagt, 2000b; Fagt & Groth; 2000; Matthiessen, 2000). Resultater fra kostundersøgelsen 2000-2002 vil blive publiceret løbende, efterhånden som undersøgelsen skrider frem. Første afrapportering vil ske i slutningen af 2001, hvor første års dataindsamling afrapporteres på et overordnet niveau.

Det statslige ernæringsråd har gennemført to mindre kostundersøgelser baseret på telefoninterviews med voksne i alderen 15-90 år. Undersøgelserne er gennemført i 1995 og 1998 og viser, hvor hyppigt udvalgte fødevarer: fisk, kød, grøntsager, kartofler, frugt og mælk spises/drikkes. Undersøgelserne giver et fingerpeg om, hvor mange danskere der lever op til de 7 kostråd og i hvilken retning udviklingen går for de udvalgte fødevarer, men undersøgelserne kan ikke belyse kostens samlede energi- eller fedtindhold eller indtaget af vitaminer eller mineraler (Haraldsdóttir et al, 1996 & 1999). Undersøgelserne kan således ikke anvendes til at vurdere befolkningens næringsstofindtag, da det kræver mere omfattende og detaljerede oplysninger.



Foto: Andreas Wikling

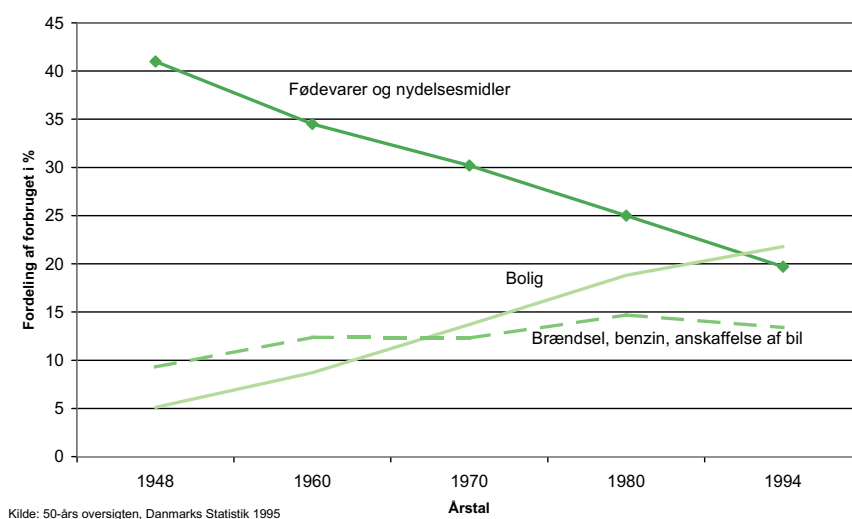
Samfundsudviklingen

Det danske samfund har ændret sig meget de sidste 50 år. Der er sket en betydelig velstandsstigning, kvinderne er kommet ud på arbejdsmarkedet, der er sket en afvandring fra landbruget og en flytning fra egentlige landdistrikter til bymæssige områder. Mens mange danskere i 50'erne var selvforsynende med en lang række fødevarer, er de fleste forbrugere i dag nødt til at købe stort set alle fødevarer. Befolkningens aldersfordeling har desuden ændret sig, idet vi lever længere og får færre børn. Skilsmisseprocenten er steget mærkbart i perioden og bevirker, at der er langt flere en-persons husestande nu end i 50'erne (Fagt & Groth, 1992). I 1955 var der ca. 15% husestande med en person,

og i 1999 var dette tal vokset til 37% (Danmarks Statistik, 2000b). På fødevarerområdet er der sket en voldsom vækst i antallet af typer af fødevarer, bl.a. på grund af en øget import af fødevarer. Samtidig er vores fødevarer blevet relativt billigere (Ministeriet for Fødevarer, Fiskeri og Landbrug, 1999).

Udgifter

Udgifterne til fødevarer udgør i dag en mindre del af husstandenes budget end i 1995 (Fagt & Groth, 1992; Danmarks Statistik, 1995). Til gengæld er udgifterne til bolig og transport i samme periode steget betydelig (figur 2).



Figur 2: Fordeling af udgifter til forskellige former for forbrug

Den øgede boligudgift hænger sammen med at boligerne er blevet større og af bedre kvalitet. Cirka 45% af befolkningen boede i 1955 i boliger, hvor der var mindre end 1 værelse pr. person, mens det kun var 11% i 1995 (Bonke, 1997). Boligerne er samtidig forbedret med faciliteter som centralvarme og bad samt køleskab og fryser. Mens knap 30% af husstandene i 1970 var uden bad, er det kun ca. 6%, som ikke har bad i 1999 (Danmarks Statistik, 2000b). Forbedringen i boligstandard er imidlertid for en del familiers vedkommende sket i kraft af udflytning fra bykernen til forstadsområderne, hvor nye boligområder, især med børnefamilier, er vokset frem. Udviklingen har dermed nødvendiggjort en øget transporttid og – udgift for at komme på arbejde. De fleste danskere har dermed prioriteret at anvende deres penge på varige forbrugsgoder som bedre boliger og biler frem for fødevarer (Groth, 1990). Desuden har prisstigningerne været kraftigere for boligudgifter end for fødevarer m.m. (Danmarks Statistik, 1995).

I tabel 2 ses hvor mange husstande, der har varige forbrugsgoder og hvordan udviklingen har været fra 1990 til 1999.

Tabel 2: Husstandenes besiddelse af varige forbrugsgoder

	1990	1995	1996	1997	1998	1999
	Procent					
PC	15	37	45	48	53	60
Modem til PC	-	6	10	16	27	36
CD-rom	-	12	21	28	40	48
Adgang til internet	-	-	5	10	22	33
Mikrobølgeovn	17	37	41	44	49	49
Vaskemaskine	69	73	73	74	77	77
Opvaskemaskine	29	40	40	39	46	46

Kilde: Danmarks Statistik, 2000b

Når en større del af husstandens indtægt er bundet til faste udgifter, bliver husholdningsbudgettet en af de variable poster, hvor det kan blive nødvendigt at spare. Udgifterne til fødevarer skal i dag desuden konkurrere med indkøb af forbrugsgoder og andre aktiviteter, herunder fritidsaktiviteter og underholdning, som måske prioriteres højere. Det er desuden blevet muligt inden for en almindelig families budget at rejse til udlandet i ferierne, og den øgede charterturisme tyder på, at ferier til udlandet prioriteres højt.

Erhvervsandel og fritid

Navnlig fra slutningen af 1960'erne er flere kvinder kommet ud på arbejdsmarkedet, hvilket ses i tabel 3.

Tabel 3: Erhvervsfrekvensen (% af de 15-74-årige)

	Mænd	Kvinder
1940	91	35
1960	88	38
1970	82	49
1979	80	61
1990	78	69
1995	77	67

Kilde: Bonke, 1997

Den øgede andel af kvinder på arbejdsmarkedet i slutningen af 60'erne og 70'erne falder sammen med udbygningen af den offentlige sektor. Landbruget var hovederhvervet for begge køn i 1901, men i 1999 er det navnlig inden for administrativt og liberalt erhverv, at kvinderne er beskæftiget, mens mændene beskæftiges mere spredt i industri og håndværk samt i administrativt og liberalt erhverv. I 1901 beskæftigede landbruget 49% af mændene og 42% af kvinderne. I 1999 var kun henholdsvis 6% og 2% beskæftiget i landbruget (Danmarks Statistik, 2000a).

Afvandringen fra landbruget har betydet at husholdningerne har ændret sig fra den store landhusholdning, hvor man producerede det meste selv til den lille forbrugerhusholdning i byen, hvor stort set al mad købes. I 1930 bestod ca. 33% af

de danske husstande af mindst 6 personer. I dag er det kun 5%. Dengang bestod ca. 3% af husstandene af en person, mens dette tal i dag er vokset til over 16%. Med kvindernes indtræden på arbejdsmarkedet er det huslige arbejde overgået til at blive fritidsarbejde, der skal udføres efter afslutning af det lønnede arbejde, som udføres uden for hjemmet. Oven i arbejdstiden skal lægges transporttid, hvilket alt i alt har ført til mindre tid, hvor familien er samlet (Fagt & Groth, 2000).

Den store andel af kvinder på arbejdsmarkedet betyder, at danskerne har fået mindre fritid nu end tidligere (Bonke, 1997). Selv om den gennemsnitlige arbejdstid er faldet med næsten 30% fra 1948 til 1994 (Danmarks Statistik, 1995), er den tid husstanden har til rådighed til fx madlavning og indkøb mindre i dag end i 1955. Kostundersøgelsen 1995 viser, at børnefamilier i gennemsnit bruger 52 minutter på tilberedningen (ikke indkøb) af aftensmad på en hverdag, mens der bruges 66 minutter på en weekenddag (Fagt & Groth, 1999).

Fysisk aktivitet under arbejde og fritid

Teknologiske fremskridt fra 1955 og fremefter har bevirket, at meget manuelt og hårdt arbejde nu er automatiseret/styret af computere. Når energiforbruget under arbejde bliver mindre, må man øge energiforbruget i fritiden eller spise mindre for ikke at tage på i vægt. Beregninger over den gennemsnitlige energitilførsel pr. person viser, at danskerne ikke har nedsat deres energiindtag væsentligt fra 1955 til 1999 (bilag 3).

Undersøgelser vedr. danskernes energiforbrug i fritiden viser, at flere danskere dyrker sport og motion nu end tidligere (Fridberg, 2000; DIKE, 1994). Samtidig er danskerne blevet mere fysisk aktive i fritiden (Matthiessen, Lyhne & Ovesen, 2001). Over halvdelen af den voksne befolkning dyrker regelmæssigt idræt og i alt er omkring 75% af befolkningen fysisk aktive i fritiden (sport, havearbejde m.m.). Blandt børn deltager 88% regelmæssigt i en eller anden form for idrætsaktivitet. Selv om der ikke er sket et fald i andelen af børn, der går til faste fritidsaktiviteter, er børns forbrug af computere, TV, video m.m. steget iøjnefaldende (Larsen, 2000). Formentlig er det tiden, der førhen blev brugt til legebetonede aktiviteter som leg på gaden, klatring i træer, svingning m.m., der nu i højere grad bruges foran PC, tv/video o.l. Skolebørn i 9-års alderen er i dårligere form nu end for 12 år siden og afstanden mellem de fysisk aktive og passive børn er blevet større i den pågældende periode (Wedderkopp, 1998). Generelt sker der en kraf-

tig nedgang i børn og unges deltagelse i fysisk aktivitet fra 12-års alderen til 16-18 års alderen. Blandt unge er det kun omkring hver fjerde, der bruger 2-4 timer pr. uge på fysisk aktivitet (sport ikke medregnet) og omkring 25% der bruger 2-4 timer om ugen på sports- og idrætsaktiviteter.

Hvad angår den fysiske aktivitet under arbejde viser kostundersøgelserne 1985 og 1995, at der næsten er sket en fordobling i antallet af danskere, der har stillesiddende arbejde. Samtidig er der sket en stigning på over 20% i forekomsten af overvægt og fedme blandt mænd og kvinder. Eftersom energiindtaget eller fedtindholdet i kosten ikke er steget i perioden tyder data på at det stigende aktivitetsniveau i fritiden ikke kan opveje faldet i energiforbrug under arbejde. Formentlig er danskerne også blevet mere inaktive i den øvrige del af fritiden, hvor de ikke motionerer (Matthiessen, Andersen & Ovesen, 2001).

Udviklingen i fødevarerforsyningen

I de følgende afsnit gennemgås udviklingen i fødevarerforsyningen baseret på opgørelser, primært fra Danmarks Statistik. Tallene er, som før beskrevet, ikke udtryk for de reelle indtag, men viser hvilke mængder af fødevarer der er tilgængelige på det danske marked. For at lette teksten er der valgt i teksten at tale om "forbrug", selvom de korrekte betegnelser er "forsyning", "tilgang" eller "til rådighed for befolkningen".

Statistikken har år for år en del udsving, og disse er søgt udjævnet ved at basere de fleste figurer på tre års gennemsnit. I bilag 1 og 2 findes data for de enkelte år. I visse af figurerne vil den samlede forsyning af de pågældende fødevarer i form af et to-talkonsum blive vist. I bilag 3 findes tabeller over kostens indhold af energi og makronæringsstoffer.

Der blev i forbindelse med rapporten "Udviklingen i danskernes fødevarerforbrug 1955-1990" udarbejdet en baggrundsrapport, der udførligt gør rede for det anvendte talmateriale. Rapporten fås ved henvendelse til forfatterne. For årene efter 1990 beskrives beregningerne i bilagene 1-2 og i kapitlet om ernæringsmæssig betydning i denne rapport.

I de anførte mængder er der ikke taget hensyn til det svind, som finder sted mellem produktion og husholdning samt svindet inden for husholdningen

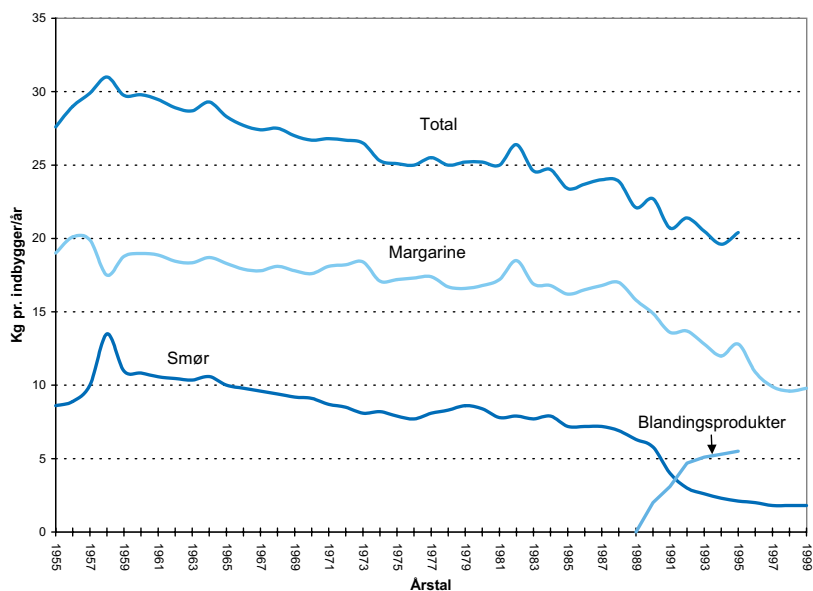
(fx mad til kæledyr). Såfremt svindet kan forudsættes konstant, er det af mindre betydning, men det må formodes at med den øgede velstand fra 1955 til nu, vil svindet være noget større nu end tidligere.

De enkelte fødevarergrupper

Fedtstoffer

Forsyningstallene i Statistisk årbog omfatter smør og margarine, mens olie og blandingsprodukter ikke er med. Indtil 1992 var spiseligt svine- og oksefedt (animalsk fedtstof) med i opgørelserne, men blev herefter fjernet fra statistikken på grund af usikkerhed om, hvor stor en andel af fedtet, der anvendes til teknisk brug og dermed ikke spises. Tallene for animalsk fedtstof vises ikke i figuren, men de findes i bilag 1. Olieforbruget kan skønnes ud fra forbrugsundersøgelserne og vises i separat tabel, mens forsyningen af blandingsprodukterne er hentet fra Veterinærdirektoratets margarinstatistik.

Danskernes forbrug af fedtstoffer er faldet jævnt gennem årene fra 28 kg i 1955 til 20 kg i 1995 svarende til at fald på 30%. Faldet har især været markant fra midten af 80'erne og frem til i dag (figur 3).



Kilde: Statistisk årbog, diverse årgange, Veterinærdirektoratets margarineproduktionsstatistik '91 og '92

Figur 3: Forsyningen af smør og margarine m.m.

I 1990 blev det tilladt at producere produkter, der er en blanding af smør og olie. Kærgården introducere-redes maj 1990 og blev hurtigt en salgssucces, formentlig fordi det i smag mindede om smør og var smørbart fra køleskabet, og fordi nogle forbrugere troede, at produktet var mindre fedtholdigt end smør. Mejerierne er ikke forpligtet til at oplyse salget af blandingsprodukter, og derfor hemmeligholder mejerierne salgstallene, til trods for at der spises væsentligt mere blandingsprodukter end smør. I 1995 oplyste mejerierne imidlertid et tal, som er med i den officielle forsyningsstatistik. For at få tal for Kærgården o.l. har det været nødven-

digt at hente tal fra det daværende Veterinærdirektorat, hvor margarineproducenter (herunder også producenter af blandingsprodukter) indberettede deres produktion indtil starten af 90'erne. Fra denne statistik er der beregnet tal for '91 og '92, og disse kan sammen med oplysningen fra 1995 fra mejerierne give et indtryk af salget af blandingsprodukter i denne periode.

Bortset fra 1995 har mejerierne ikke oplyst tal for Kærgården, og margarinestatistikken fra Veterinærdirektoratet er samtidig ophørt, hvorfor der ikke er et klart billede af salget af Kærgården i de sene-

re år. Fra 1995 er der sket et fald i forbruget af mælkefedt i form af smør og blandingsprodukter (Arla Foods, 2001), hvilket tyder på, at indtaget af Kærgården ikke er steget siden 1995.

Olie er som nævnt ikke med i forsyningsstatistikken. Fra forbrugsundersøgelserne 1981 og 1987 udgør olieindkøbet i husstandene henholdsvis 0,46 l/år og 0,55 l/år pr. person. Forbrugsundersøgelsen 1995 (1994-1996) viser, at der bruges 63 kroner pr. år på spiseolie til husstanden (heraf 16 kroner på olivenolie), mens dette tal i 1997 er steget til 75 kroner pr. år (heraf er 24 kroner anvendt til olivenolie). I 1998 er der brugt 78 kroner på olie, heraf 27 kroner på olivenolie. Forsigtige omregninger af udgift til olie til mængde olie² peger på et forbrug i 1995 på ca. 1,3 liter pr. person og 1,5 liter i 1997 og 1998. Således er indtaget af spiseolier tredoblet siden 1981, men set i forhold til mængden af fx margarine udgør det stadigvæk en meget lille andel. Nedgangen i smør og margarineforsyningen kan altså ikke alene forklares med en tilsvarende stigning i forsyningen af spiseolier.

Tabel 4: Indkøb af olie pr. person i privathusholdninger (liter/år)

1981	1987	1995	1997	1998
0,46	0,55	1,30	1,50	1,50

² Der regnes med en gennemsnitlig relativ lav literpris på 20 kroner for spiseolier og 34 kroner for olivenolie. Den lave literpris bevirker, at beregningerne for forbruget af spiseolie nok overestimerer mængderne en smule. Den gennemsnitlige antal personer pr. husstand er sat til 2,2.

Fedtstofkampagner

Eftersom kostundersøgelsen 1985 viste, at stort set hele den voksne befolkning spiser for meget fedt, igangsatte den daværende Levnedsmiddelstyrelse i perioden 1991-1995 en række initiativer med formålet at reducere befolkningens indtag af fedtstof (Peetz-Schou, 1997). Som led i måling af initiativernes effekt målttes fedtstofvanerne i en AIM-undersøgelse udført af Levnedsmiddelstyrelsen i 1991 (Groth & Andersen, 1992). Desuden findes ligeledes data for befolkningens fedtstofvaner i kostundersøgelserne 1985 og 1995. I tabel 5 ses fedtstofvanerne blandt voksne på de tre undersøgelsestidspunkter.

Tabel 5: Andel voksne, der ikke anvender fedtstof på brød

	Rugbrød	Franskrød
	procent	
1985	7	4
1991	15	8
1995	21	10

Der er næsten sket en tredobling i antallet af personer, der oplyser at de ikke smører fedtstof på brød. Hvad angår mængde af fedtstof på brød skulle deltagerne i kostundersøgelserne ud fra fotos oplyse, hvilke mængder de smurte på brødskeer. I tabel 6 ses udviklingen i danskernes fedtstofforbrug på rugbrød.

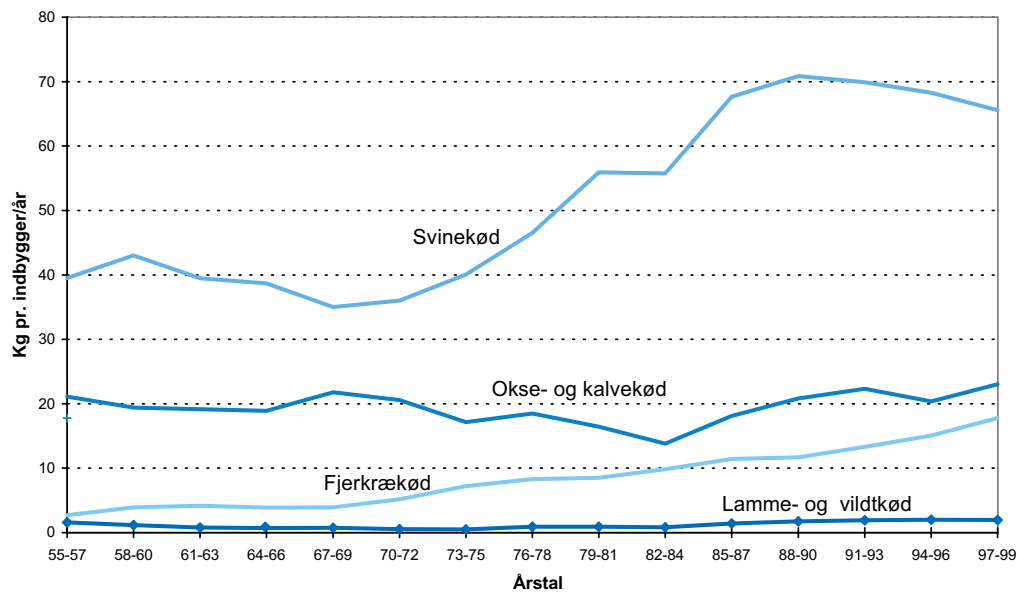
Tabel 6: Andel voksne, der anvender forskellig mængde fedtstof pr. skive rugbrød

	2 g	3 g	4 g	6 g	8 g	10 g	12 g
	procent						
1985	17	12	60	1	7	-	3
1995	39	21	29	2	6	1	3

Der er sket en forskydning hen imod mindre fedtstof pr. skive rugbrød. Samme tendens ses for franskbrød. Det fremgår af tabel 6, at især dem med et moderat fedtstofforbrug (4 g pr. skive eller mindre) har ændret vaner. Andelen, der smører et tykt lag fedtstof på rugbrødet (≥ 6 g/skive), er derimod uændret (11% i 1985, 12% i 1995).

Kød

Forsyningen af kød omfatter den mængde kød inklusiv brus, ben m.m., der er til rådighed. Forsyningen af kød er steget markant fra ca. 62 kg pr. indbygger i 1955 til 117 kg i 1999. Den store stigning skyldes især at forbruget af svinekød er steget markant, navnlig i perioden 1970 til 1990, hvorefter det er stagneret/faldet en smule. Okse/kalvekød har ligget relativt stabilt på omkring 20 kg pr. indbygger/år. Fjerkræ er steget betydeligt fra 3 kg i 1955 til 18 kg i 1999 (figur 4).



Kilde: Statistisk årbog, diverse årgange

Figur 4: Forsyningen af kød

Kyllinger er op igennem 60-70'erne blevet hverdagsmad, fra ellers at have været luksusmad. Billige, frosne kyllinger kom på markedet, og efter at industrien i 1982 præsenterede "lørdagskyllingen", som var parteret og blot skulle sættes i ovnen, blev det for alvor nemt at servere kylling (Boyhus, 96)

Kalkun kom til Danmark som en del af den amerikanske fitnesskultur (Boyhus, 1996) og mens kalkun førhen var en sjælden spise, er forbruget steget fra få hundrede gram om året i 1990 til ca. 3 kg/indbygger i 1997 (Tüchsen, 1994; Jensen, 1997).

Fisk

Forsyningsstatistikken over fisk er ikke opgjort i Statistisk årbog efter 1977 idet statistikken er behæftet med betydelig usikkerhed. I 1955 lå forbruget på 14 kg pr. indbygger, mens det ved statistikens ophør i 1977 lå på 22 kg pr. indbygger. Opgørelser fra 90'erne tyder på at forbruget fortsat ligger på ca. 22 kg/indbygger (Ahrenkiel, 1999). Fiskeindtaget i befolkningen er meget skævt fordelt, idet en stor del af befolkningen stort set ikke rører fisk.

I 90'erne øgedes tilgængeligheden af fersk fisk voldsomt, idet detailhandlen begyndte at forhandle færdigpakket, fersk fisk. Samtidig begyndte Foreningen Fiskebranchen i 1996 deres kampagne "Fisk hver uge – det er der ingen ben i" med Minna og Gunnar på TV. Det er navnlig den ferske fisk, som danskerne er begyndt at spise mere af (Anonym, 1998) og forbruget af fersk fisk er i 90'erne øget fra ca. 6 kg til 8 kg pr. indbygger. (Ahrenkiel, 2001).

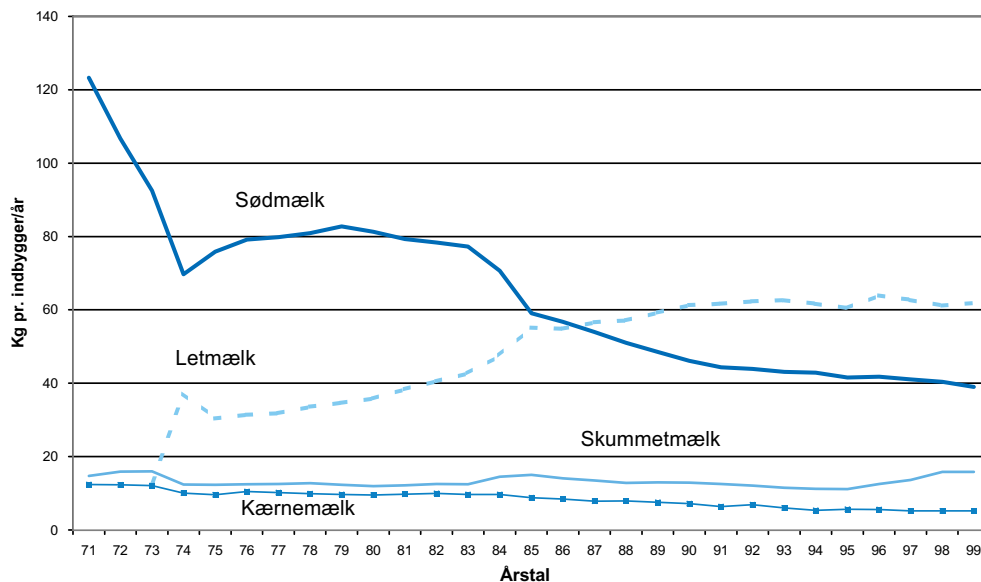
Mejeriprodukter

Mælkeindtaget er gået væsentligt ned i perioden fra omkring 160 liter/indbygger i 1955 til 100 liter/indbygger i 1999 (tabel 7), mens indtaget af andre mejeriprodukter som surmælksprodukter, fløde og ost er steget. På grund af statistiske omlægninger reduceres tallene for forsyningen af drikkemælk drastisk i starten af 70'erne. Det resulterer i et kunstigt fald på ca. 15 kg sødmælk pr. indbygger fra før 1971/72 og til efter. Der vil i det følgende primært blive fokuseret på mejeriforsyningen fra 1971/72 og op til i dag.

Tabel 7: Forsyningen af drikkemælk (sød, let, skummet- og kærnemælk)

Årstal	55-57	58-60	61-63	64-66	67-69	70-72	73-75	76-78	79-81	82-84	85-87	88-90	91-93	94-96	97-99
Kg/indbygger	156	162	163	167	160	151	126	130	133	137	127	122	117	110	101

Kilde: Statistisk årbog



Kilde: Landbrugsstatistikken, diverse årgange. Inkl. naturmælk (forbrug hos producenter). Kakaomælk indregnet under hhv. sød- og letmælk.

Figur 5: Forsyningen af drikkemælk

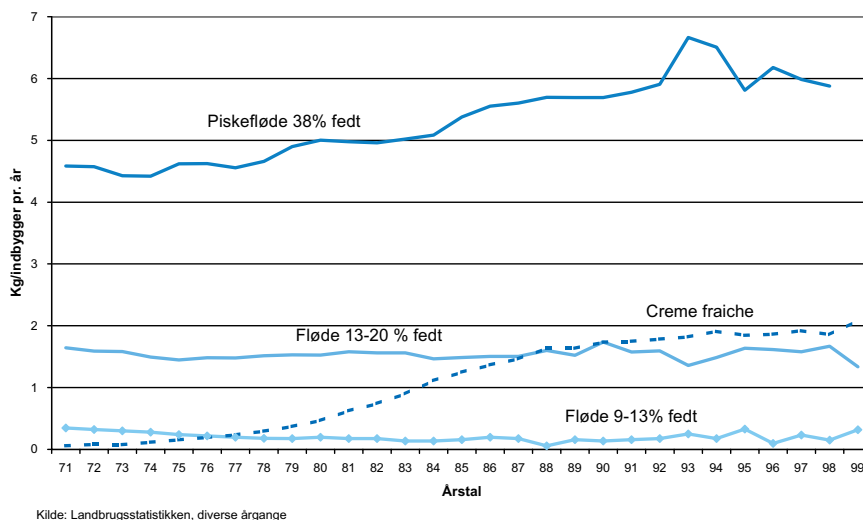
Efter letmælk kom på markedet i 1973 er der sket et skift fra sødmælk til letmælk. Det har betydet, at der fra slutningen af 80'erne blev drukket mere letmælk end sødmælk. Til gengæld har forsyningen af skummet- og kærnemælk været relativt stabil (figur 5). Det ser ud til, at befolkningen godt vil skifte til de fedtfattige varianter, hvis den fedtfattige variant i smagen ikke afviger meget fra den vante smag. Derimod er springet fra letmælk til skum-

metmælk smagsmæssigt stort, og til trods for befolkningens stigende sundhedsinteresse ligger indtaget af skummetmælk fortsat relativt stabilt og lavt. I starten af 2001 introduceredes en ny mælk, som har 0,5% fedt og dermed er en tredjedel så fed som letmælk, men med en smag og et udseende, der minder om letmælk. Denne type mælk er blevet en stor succes i Norge og vil formentlig også vinde frem i Danmark. Mejerierne i Danmark

melder om et salg som langt overstiger forventningerne de første måneder efter lanceringen (Mejeriforeningen, 2001).

I 1970 lancerede mejerierne creme fraiche og der blev lagt vægt på at oplyse om produktets mange anvendelsesmuligheder, bl.a. gennem opskrifter. Den første Karoline-kogebog blev husstandsomdelt i 1972 og indeholdt masser af tips til, hvordan de nye produkter skulle anvendes. Creme fraiche

vandt især i 80'erne indpas fx som tilbehør til frugt-tærter. Det ses af figur 6, at det navnlig er de fede produkter som piskefløde og creme fraiche, der er øget, navnlig i 80'erne, mens de mere magre flødetyper har holdt sig nogenlunde stabilt de sidste 30 år. Creme fraiche har ikke erstattet piskefløden, men indgår som et supplerende produkt, som derved bidrager til en stigning i forbruget af mælkefedt fra flødeprodukter.



Figur 6: Forsyningen af flødeprodukter

I de senere år har kvargproduktet fromage frais eller fromage blanc med et fedtindhold på omkring

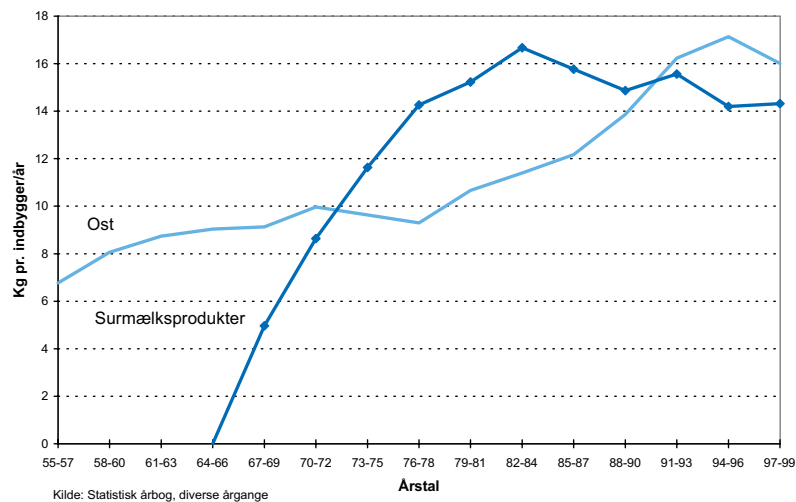
0,5% vundet frem. Fromage frais kan erstatte creme fraiche i mange opskrifter. Det bliver inte-

ressant at se, om fromage frais kommer til at erstatte creme fraiche i væsentlig grad eller blot bliver et supplement.

Indenfor ost og surmælksprodukter er der også sket en voldsom udvikling (figur 7). Osteforbruget er øget fra 7 kg/indbygger i 1955 til 15 kg/indbygger i 1999. Op igennem 80'erne er der især sket en stigning i forbruget af de federe ostetyper, såsom flødeost og blå- og hvidskimmelost. Der er bl.a. kommet mange franske oste på markedet inden for disse typer af ost. Det stigende osteforbrug kan hænge sammen med, at danskerne i 70'erne blev inspireret af franske madvaner og begyndte at spise, ost, flutes og rødvin som afslutning på måltidet. Desuden blev det almindeligt at kunne servere ost og brød som et måltid, fx til gæster, hvor osten så suppleres af lidt kødpålæg for at være et fuldgyldigt måltid (Fagt & Groth, 1992). Desuden er danskerne begyndt at bruge ost i den varme

madlavning til gratinering på pizza m.m. og udvalget af poser med revet ost er udvidet markant. I 90'erne har danskernes forbrug af revet ost været i kraftig vækst, men i de senere år er det totale osteforbrug dog ikke steget (Anonym, 1997).

De syrnede mælkeprodukter som ymer og yoghurt blev introduceret i 60'erne under massiv markedsføring, idet produkternes gavnlige effekt på fordøjelsen blev fremhævet. Ligesom med creme fraiche blev lanceringen fulgt op af information om produkternes mange anvendelsesområder. Forbruget steg kraftigt indtil midten af 80'erne, hvorefter det har stabiliseret sig omkring 14-15 kg per indbygger (figur 7). Yoghurten fik sit gennembrud, da det i 1964 blev tilladt at tilsætte frugt og dermed sukker til det syrnede produkt (Boyhus, 1996). Senere er der kommet produkter til som A-38, kefir, ylette, Gaio m.m.



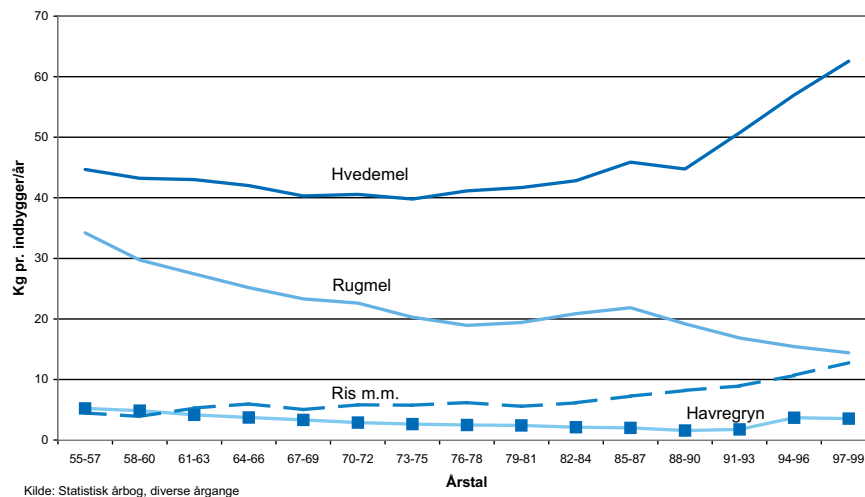
Figur 7: Forsyningen af ost og surmælksprodukter

På trods af de relativt store ændringer, som er sket i forbruget af mejeriprodukter, er det bemærkelsesværdigt, at mængden af mælkefedt har holdt sig relativt konstant de sidste tredive år på omkring 40 g om dagen pr. indbygger. Det fedt, der er sparet i skiftet fra sød- til letmælk og i faldet af smørforbruget, er tilføjet i form af et øget forbrug af piskefløde, creme fraiche og ost (Lyhne & Fagt, 2000).

Kornprodukter

Statistikken omfatter al det mel, der indgår i brød, kager m.m. (omregnet til råvaren mel) samt bliver solgt som mel. Derudover indgår ris og majs også i statistikken. Forbruget er øget fra 87 til 93 kg pr. indbygger pr. år fra 1955 til 1999, og der er sket en

forskydning fra rug til hvede (figur 8). Tallene afspejler et fald i rugbrødsforbruget, mens hvedemelstigningen dels afspejler en stigning i forbruget af brød/kager, dels at statistikken siden starten af 90'erne også omfatter pastamel og durummel. Desuden er forsyningen af ris steget, mens forsyningen af havregryn er relativt stabil og lav.



Figur 8: Forsyningen af kornprodukter

Tal fra kostundersøgelserne fra 1985 og 1995 bekræfter, at rugbrødsindtaget er faldet og viser, at det især er kvinder, der de senere år er begyndt at spise mindre rugbrød.

Tabel 8: Indtaget af kornprodukter og rugbrød fra 1985 til 1995 blandt voksne (g pr. 10 MJ)

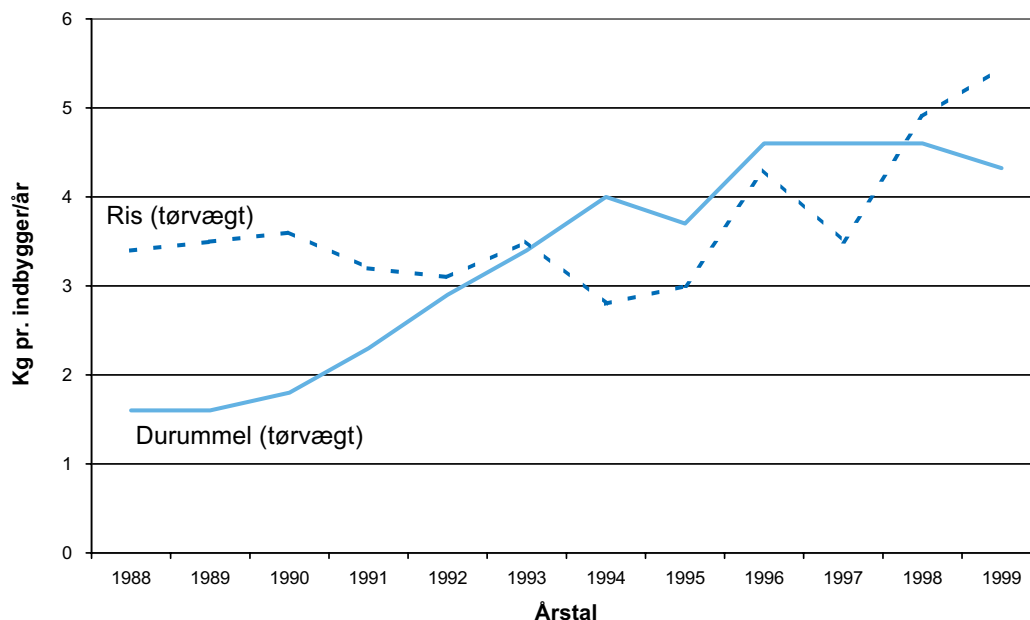
	1985		1995	
	Mænd	Kvinder	Mænd	Kvinder
Kornprodukter	199	201	211	215
Heraf rugbrød	96	96	73	62

Kilde: Stubgaard, 1997

Branchen melder om, at rugbrødssalget er steget de seneste år, hvilket tilskrives de nye typer rugbrød, som er mere bløde og mildere i smagen end

de klassiske rugbrød (Thomsen & Lindeløv, 2001). Det stigende rugbrødssalg kan imidlertid ikke spores i forsyningen af rugmel endnu. Dette skyldes formentlig, at de nye rugbrødstyper indeholder mindre rugmel end de traditionelle rugbrød. Brødenne indeholder mere hvedemel, hvorved de bliver blødere i konsistensen.

Der er ingen officiel statistik over pastaforbruget, men som nævnt omfatter forsyningsstatistikken også forbruget af durummel, som anvendes både til pasta og brødmel. Tallene fra forsyningsstatistikken er i figur 9 suppleret med tal fra Markedsanalysebureauet Euromonitor, som indeholder danske data fra slutningen af 80'erne.



Kilde: Statistisk årbog og Euromonitor, diverse årgange

Figur 9: Forsyningen af ris og durummel 1988-1999

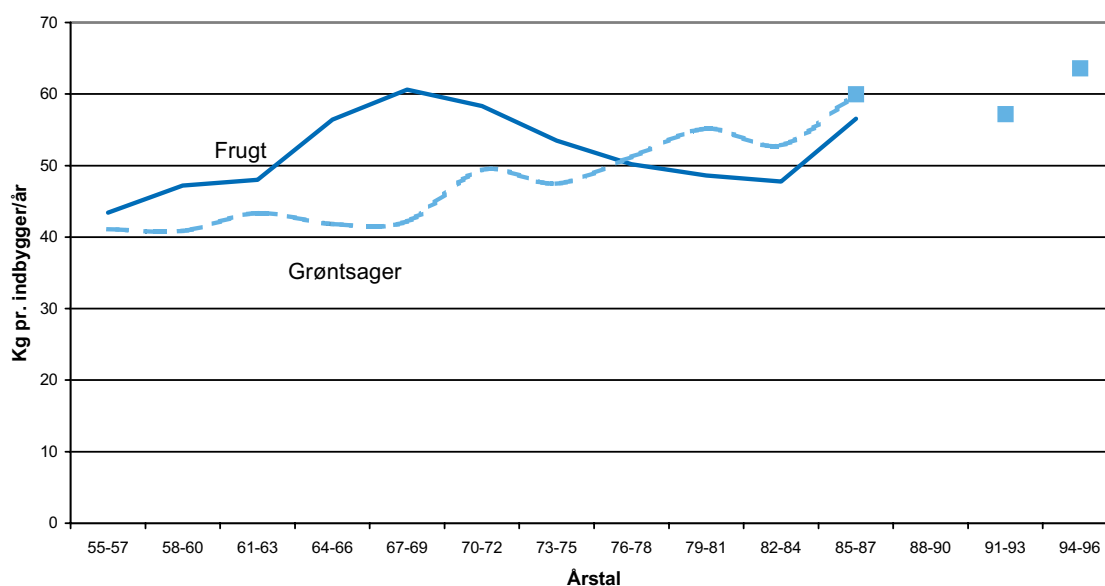
Det ses af figur 9, at både forsyningen af ris og durummel er steget i den sidste 10-års periode, ris fra ca. 3,5 kg/indbygger i 1988 til godt 5 kg i 1999, mens durummel er steget fra under 2 kg til over 4 kg pr. indbygger. Kostundersøgelserne fra 1985 og 1995 viser også, at pasta-indtaget er steget, nærmere bestemt fra 56 g til 120 g pr. uge. Derimod ses ikke samme stigning med hensyn til ris, men der er ikke nogen umiddelbar forklaring på denne forskel.

Forsyningen af ris er i 90'erne øget, hvilket formentlig hænger sammen med befolkningens interesse for international mad. Sortimentet er udvidet voldsomt, og hvor der førhen kun kunne købes parboiled, løse og grødris er det nu også muligt at købe basmati, jasmin, vilde ris, og de senere år røde ris fra camargue, sushiris, paellaris m.m. Desuden kan der også i dag fås bulgur, polenta, cous cous og andre fremmedartede kornprodukter.

Frugt og grønt

Statistikken over frugt og grøntsager er meget kompliceret, såfremt man ønsker detaljerede tal fra 1955 og videre frem. Statistikken har undergået mange forandringer gennem tiderne og derfor er sammenlignelige tal besværlige at fremskaffe. Skønnet over størrelsen af hjemmeavl ændredes i midten af 60'erne for derefter at udgå af statistikken fra 1974/75, hvilket resulterer i et fald i de opgivne mængder. Siden Levnedsmiddelstyrelsen

udgav rapporten om fødevareforsyningen i 1992, er der kommet tal for forsyningen af visse typer af frugt og grønt for årene 1993/94 og 1996/97. Det er muligt at vise den samlede forsyning af grøntsager frem til 1996/97, mens den samlede forsyning af frugt ikke kan beskrives efter 1987/88. Siden slutningen af 80'erne omfatter forsyningsstatistikken for frugt ikke de typer af frugt, der udelukkende importeres. Herved bortfalder statistikken for en stor del af frugtindtaget.



Kilde: Statistisk årbog og Landbrugsstatistikken, diverse årgange

Figur 10: Forsyningen af frugt og grønt

Af figur 10 ses, at frugt og grøntindtaget er steget siden 1955 fra omkring 80 kg frugt og grønt pr. indbygger til 120 kg pr. indbygger i slutningen af 80'erne. Der er sket store ændringer i hvilken slags frugt og grønt der spises mest af. Mens kål førhen var den grøntsagstype, der blev spist mest af, spiser danskerne nu mindre kostfiberrige grøntsager som salat, agurk, peberfrugt, tomat og champignon. Der er sket et skift fra typisk danske traditionelle vintergrøntsager til sommergrøntsager, der nu fås friske hele året rundt. Der er dog også sket en stigning i indtaget af gulerødder og løg i den pågældende periode.

For frugt er der sket et skift fra traditionelle danske frugttyper som fx æbler over mod udenlandsk frugt som citrusfrugter, banan og druer. For eksempel er forsyningen af citrusfrugt steget fra 7,9 kg pr. indbygger i 1955 til 12,1 kg pr. indbygger i 1985/86, mens forsyningen af druer er øget fra 0,7 kg pr. indbygger til 2,4 kg pr. indbygger i samme periode. I de senere år er eksotiske frugter som ananas, mango, kiwi, papaya m.m. desuden kommet til, og forsyningen af bl.a. ananas, ferskner og abrikos er øget fra 0,2 kg pr. indbygger i 1955 til 4,2 kg pr. indbygger i 1985 (Fagt & Groth, 1992).

De seneste års udvikling i grøntsagsforsyningen samt forsyningen af visse typer frugt ses i tabel 9.

Tabel 9: Forsyningen af udvalgt frugt og grønt 1987-1996

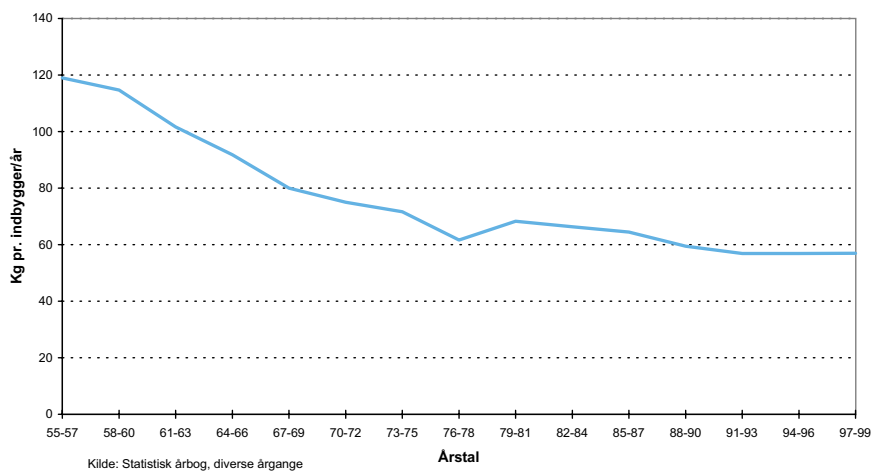
Kg pr. indbygger/år	1987/88	1993/94	1996/97
Spids-, hvid-, rødkål	7,7	5,1	4,9
Rosenkål	0,3	0,2	0,3
Blomkål og broccoli	3,0	3,2	2,0
Porrer	1,9	1,5	1,8
Knoldselleri	0,6	0,5	0,5
Rødbeder	-	1,9	1,4
Gulerødder	11,6	11,4	14,9
Løg	8,5	9,8	10,6
Kinakål	-	-	1,8
Salat	1,9	2,6	3,3
Tomater	14,7	16,2	14,5
Agurker	5,2	4,8	5,6
Peberfrugt	-	-	2
<i>Total for grøntsager</i>	<i>55,4</i>	<i>57,2</i>	<i>63,6</i>
Æbler	19,7	-	14,2
Pærer	3,1	-	3,0
Bær	4,0	-	5,1
Blommer	3,3	-	0,9

Kilde: Statistiske efterretninger, Landbrug 1998:1, Danmarks Statistik

Til trods for en stigende frugt- og grøntforsyning spiser danskerne for lidt frugt og grønt. Kostundersøgelsen 1995 viser, at danskerne i gennemsnit spiser 277 g frugt og grønt inkl. juice om dagen. I de senere år er der i stigende grad fokuseret på frugt og grøntsagers sundhedsfremmende betydning. Siden 1998 har myndigheder og organisationer, der arbejder med ernæringsoplysning og/eller sygdomsforebyggelse, anbefalet, at danskere over 10 år bør spise mindst 600 g frugt og grønt om dagen. For at øge befolkningens indtag af frugt og grønt igangsattes i maj 2001 en fælles kampagne mellem myndigheder, organisationer og frugt- og grøntbranchen: ”6 om dagen – spis mere frugt og grønt”.

Kartofler

Danmarks Statistik har indtil 1989 beregnet den mængde af kartoffelforsyningen, der indgår til forbrug på baggrund af Forbrugsundersøgelsen. Eftersom Forbrugsundersøgelsen efter 1987 ikke indeholder hvilke mængder, de enkelte fødevarer købes i, kan forbrugsberegning ikke længere foretages. Der foreligger ikke nyere oplysninger efter 1989 og forsyningen ligger på samme niveau fra 1989 og videre frem. Derfor må der søges brancheplysninger, hvis man vil vurdere kartoffelindtaget efter 1989. Kartoffelforbruget er halveret fra 120 kg pr. indbygger i 1955 til knap 60 kg i 90'erne (figur 11).



Figur 11: Forsyningen af kartofler

Detailhandlen oplyser, at salget af kartofler i slutningen af 90'erne har stabiliseret sig, og der ses en lille stigning i år 2000 (Witt, 2001a; Schulz, 2001). Stigningen i kartoffelsalget har nok sammenhæng med, at detailhandlen/producenterne satser på at få yngre forbrugere til at spise flere kartofler. Dette sker gennem udvikling af kartoffelprodukter til de små husholdninger og til den travle børnefamilie. Bl.a. er der de senere år kommet bakker med små kartofler på markedet, hvor kartoflerne kan spises med skræl og ikke har så lang kogetid (Witt, 2001a).

Det store fald i kartoffelforsyningen fra 60'erne til 80'erne skal ses i sammenhæng med øget velstand og øget forbrug af dyrere råvarer som fx kød, mens basisfødevarer bl.a. kartofler fravælges. Kartofflens rolle er også påvirket af inspirationen fra de mange udenlandsrejser og hvor især pasta, ris og brød spises i større grad som tilbehør til den varme mad. Kartofflen har dermed fået konkurrence som basistilbehør. Spørgsmålet er hvor stor denne konkurrence er.

Gennem medierne og den almene maddebat kan man få indtryk af, at kartofflen er ved at ryge ud som tilbehør til den varme mad på bekostning af ris og pasta. I en Karoline-bog, hvor diverse epoker i madkulturen gennemgås, står der (Arla Foods, 1998):

1992

Pastaretter og pizza'er er i fuld gang med at "italienisere" vores spisevaner: Kartofflen har for alvor fået konkurrence.

Selvom kartofflen har fået konkurrence, er den dog fortsat det mest almindelige tilbehør til den varme aftensmad blandt børn, unge og voksne. Fødevareredirektoratets kostundersøgelse fra 1995 viser, at ældre spiser kartofler oftere end yngre, og følgelig spiser de ældre også flere kartofler end de yngre. Sammenlignes kartofler med ris og pasta (tabel 10) er det tydeligt at kartofflen mængdemæssigt ligger i en klar førerposition. Kostundersøgelsen viser også, at kartofflen også blandt de yngre spises oftere end ris og pasta.

Tabel 10: Gennemsnitligt indtag af kartofler, ris og pasta som tilbehør til den varme aftensmad 1995, g/dag

Alder	1-3 år	7-14 år	15-18 år	25-34 år	35-44 år	45-54 år	65-74 år
Kartofler*	22	57	70	63	85	82	124
Ris	10	15	16	24	18	11	6
Pasta	12	21	23	21	20	11	7

*Kogt eller bagt

En undersøgelse gennemført af Jysk Analyseinstitut i 2000 underbygger, at kartofflen er langt mere udbredt end ris eller pasta, idet der var spist kartofler blandt 51% af de adspurgte husstande, der havde spist hjemme den foregående dag, mens det kun var henholdsvis 10% og 11%, der havde spist ris eller pasta (Jysk Analyseinstitut A/S, 2000).

I de sidste ti år har forsyningsstatistikken opgjort durummel separat, så den del af melet der anvendes til pastaproduktion og brød med durummel kan adskilles fra resten af hvedemelet. Desuden kan der findes tal for forsyningen af ris. Herved er det muligt for at beregne forsyningen af ris og pasta og sammenligne med forsyningen af kartofler. Ved omregning af durummel³ og ris til spiseklar pasta og ris viser det sig, at summen af dette er ca. 30 kg pr. indbygger i 1999. Til sammenligning ligger forsyningen af kartofler på omkring 60 kg/år. Så selvom ris og pasta forsyningen er steget meget i 90'erne, så overstiger mængden langt fra mængden af kartofler.

Kartofflen opfattes af mange som basismad til den varme aftensmad og studier i Norge viser, at den kogte kartoffel er en hel central bestanddel af "en ordentlig aftensmad". Den kogte kartoffel associeres med "den gode gammeldags mad", og kampen

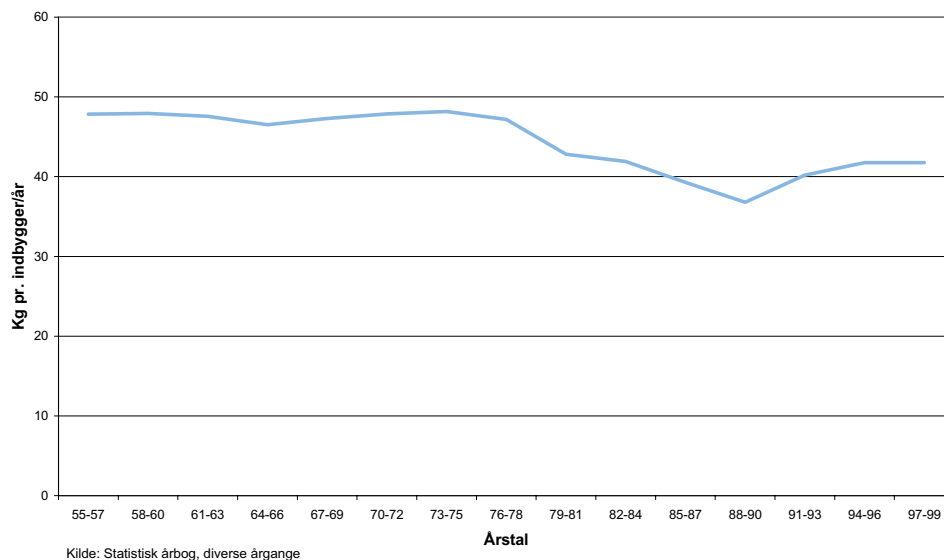
³ Al mel forudsættes i denne beregning at blive anvendt til pasta, hvorved mængden af pasta nok bliver højere end reelt er. Der omregnes fra tørvægt til spiseklar vægt for både mel og ris med faktor 3.

for den kogte kartoffel er derfor en national kamp mod opløsning af grundværdier. Der er sket en ændring af kartofflens selvfolgelige position som det eneste korrekte og nødvendige tilbehør til midagen. Men efterhånden er kartofflen ved at blive sidestillet med pasta og ris (Bugge & Døving, 2000). Analyser af kartofflens image i Danmark (Jysk Analyseinstitut A/S, 2000) tyder på, at den især blandt de yngre aldersgrupper opfattes som lidt besværlig og ikke særlig trendy. Dog er deltagerne i undersøgelsen bevidste om, at kartofflen i forhold til ris og pasta indeholder flere vitaminer og dermed opfattes sundere. Men ris og pasta har ifølge deltagerne den fordel, at det kan holde sig i længere tid end kartofflen.

Da kartofflen betragtes som lidt besværlig at have med at gøre, er der de seneste år sket en øgning i forarbejdede kartoffelprodukter som pommes frites, ovnklare kartoffelbåde m.m. I 1989 udgjorde frosne kartoffelprodukter og chips 5% af det samlede kartoffelforbrug, men i 1999 var denne andel steget til 18% (Witt, 2001b).

Sukker

Det sukker der registreres i forsyningsstatistikken omfatter dels det sukker, som købes i butikkerne, dels det sukker, som industrien tilsætter varerne. Som det ses af figur 12, er det gennemsnitlige sukkerforbrug faldet fra 1955 og frem til nu. En del af sukkerforbruget er siden 1955 erstattet af et forbrug af kunstige sødemidler, men der findes ingen officiel statistik over forbruget.



Figur 12 : Forsyningen af sukker

På husholdningssukker indførtes i 1976 en sukkerafgift, som resulterede i en væsentlig prisforhøjelse. Forbruget faldt herefter. Afgiften blev fjernet i 1989, hvorefter sukkerforbruget steg igen.

Sukkervarer

En stor del af sukkeret indtages i form af slik og chokolade samt sodavand, men der findes ingen officiel statistik over disse fødevarer. Gennem Bryggeriforeningen kan der dog fremskaffes tal for bl.a. mineralvandssalget, ligesom der på basis af opgørelser fra told- og skattemyndighederne kan skaffes oplysninger om produktionen af slik og chokolade.

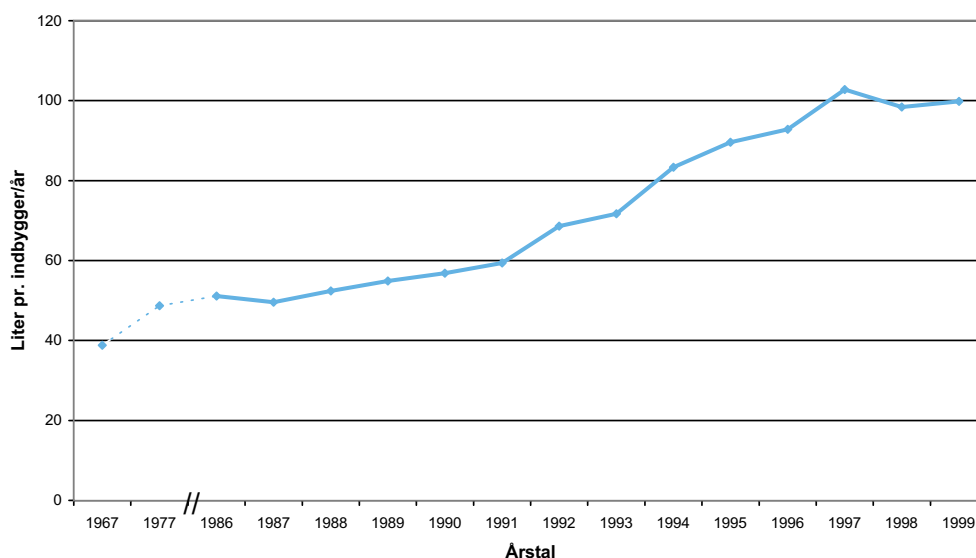
Sodavand

Bryggeriforeningen har i deres publikationer (Tal fra Bryggeriforeningen) tal over udviklingen i det samlede salg af sodavand, opblandet sirup⁴ og mineralvand. Tallene inkluderer både sodavand, mineralvand (danskvand) med og uden smag, ice tea samt diverse sirupskoncentrater. Der er fundet tal tilbage fra 1967, og som det fremgår af figur 13, er salget mere end fordoblet de sidste 30 år. Dette skyldes bl.a. en stigning i salget af navnlig sodavand og danskvand tilsat smag (fx citrus). I de sidste par år bidrager ice tea formodentlig også en del

⁴ Sirup er koncentrat, som bruges til sodavandsautomater på restauranter, cafeer m.m. og mængden omregnes til drikkeklar mængde.

til stigningen. Den store stigning i 90'erne skyldes bl.a. indførelsen af plastflasker, med et volumen større end glasflasker (½ og 1½ liter), hvilket gjorde indkøb lettere samt ændrede forbrugsvaner, måske især under påvirkning af reklamer på TV. Der findes ikke selvstændige tal for sodavand, men et forsigtigt skøn vil være at omkring 2/3 af det totale salg udgøres af sodavand (sødet og

sukkerfri). Udover sodavand bidrager læskedrikke (Fun, Ribena m.m.) samt saft også til indtaget af sukker og sødemidler. I Bryggeriforeningens publikation findes tal for forbruget af saft og læskedrikke, og disse drikke udgjorde henholdsvis 15 liter og 54 liter pr. indbygger i 1999 (Bryggeriforeningen, 2000a).

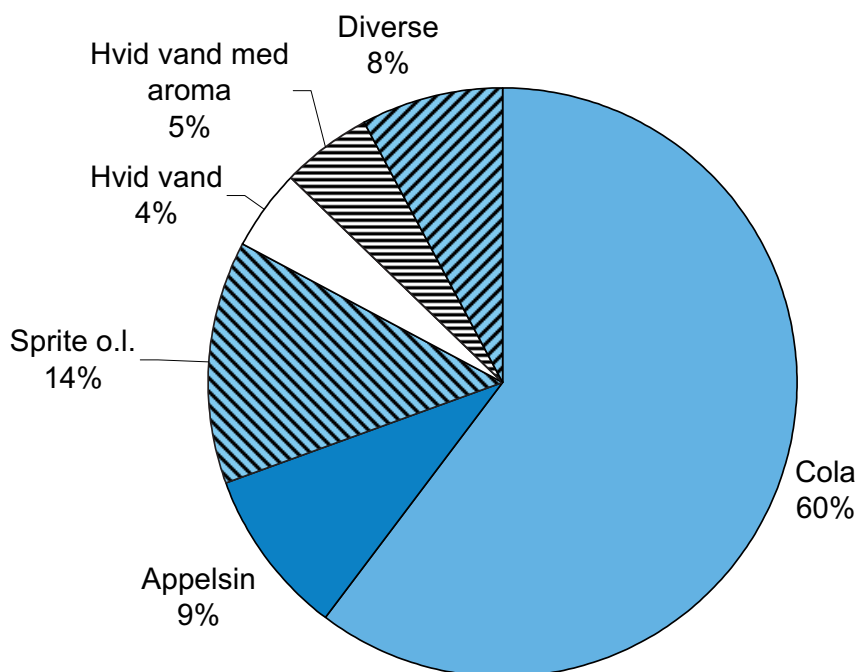


Kilde: Bryggeriforeningen/Danske Læskedrik Fabrikanter

Figur 13: Salg af læskedrik, opblandet sirup og mineralvand i Danmark

Der findes i Bryggeriforeningens publikation også tal for, hvad de mest almindelige smagsvarianter indenfor kulsyreholdige drikke er (figur 14). Cola udgør over halvdelen, mens danskvand (hvid vand) med og uden smag udgør ca. 10%. Tallene gælder kun for mærkevare-drikke, som fx Coca

Cola, Pepsi Cola, 7-Up, Sprite og Fanta. Formodentlig er andelen af danskvand noget højere, hvis det totale marked (mærkevarer og discount) af kulsyreholdige drikke vurderes, idet der sælges relativt meget danskvand, som ikke er mærkevare.



Kilde: Bryggeriforeningen/Danske Læskedrik fabrikanter

Figur 14: Fordelingen af smagsvarianter 1999 (mærkevaredrikke)

Slik og chokolade

I 1995 var det samlede slik og chokoladeforbrug 14,5 kg pr. indbygger (Thorn, 1999). I 1999 spiste hver dansker 7,3 kg chokolade og 9,0 kg slik i følge den europæiske konfektur-organisation Caobisco, så slik/chokoladeforbruget er steget i de senere år.

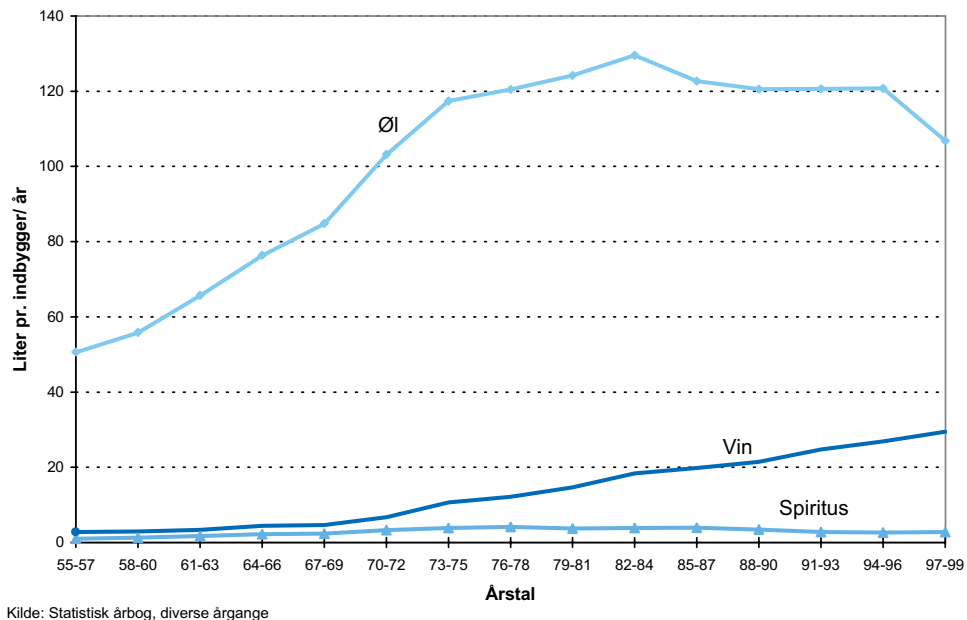
Øl, vin og spiritus

Forsyningsstatistikken over øl, vin og spiritus omfatter ikke grænsehandel eller toldfrit køb. Tallene undervurderer derfor mængderne, navnlig i de seneste 30 år, hvor bl.a. charterturisme har vundet frem. Toldfrit salg ved rejser i EU-lande ophørte i 1999.

Forbruget af afgiftspligtig øl (pilsner, stærk øl m.m.) er fordoblet fra 51 liter pr. indbygger i 1955 til 102 liter pr. indbygger i 1999 (figur 15). Forbruget var højest i midten af 80'erne, hvor det i 1983 lå på 134 liter pr. indbygger. Forbruget af hvidtøl er ikke medtaget i figuren, da det er meget lavt (se evt. bilag 1). Forbruget af vin er steget fra knap 3 liter pr. indbygger i 1955 til 30 liter i 1999. Stigningen er navnlig sket fra 70'erne (efter Danmarks indtræden i EF). Indtaget af spiritus ligger væsentligt lavere, men er steget voldsomt fra knap 1 liter/indbygger i 1955 til 2,7 liter i 1999.

Det uregistrerede forbrug, først og fremmest grænsehandlen, er steget i perioden, grundet den øgede rejseaktivitet. Det registrerede forbrug af øl er faldet meget i de seneste år, hvilket Bryggeriforeningen tilskriver den stigende grænsehandel. Danskerne købte 100 mio. liter øl i Tyskland i 1999, hvilket svarer til ca. 20 liter/indbygger (Bryggeriforeningen, 2000b).

Overordnet er indtaget af alkoholholdige drikke steget fra 1955 og frem til nu, hvilket skyldes øget velstand, samtidig med at vin er blevet billigere efter Danmarks indtræden i EF, og udenlandsrejser til Sydeuropa har inspireret danskerne til at drikke vin til maden. Desuden blev vinen lettere tilgængelig i 70'erne, da supermarkederne begyndte at forhandle vin og hvor vinetiketten overtog vinhandlerens sagkyndige vejledning om, hvad vinen passede til. Det ser ud til, at vin har vundet frem på bekostning af øl. Kostundersøgelsen 1995 viser, at vin typisk drikkes til aftensmaden, mens øl primært drikkes udenfor måltiderne. Opgørelser over vinlandenes markedsandele viser, at danskerne drikker mere rød- og rosevin end hvidvin, og især vin fra Frankrig og Spanien dominerer (V.S.O.D, 1999).



Figur 15: Forsyningen af øl, vin og spiritus

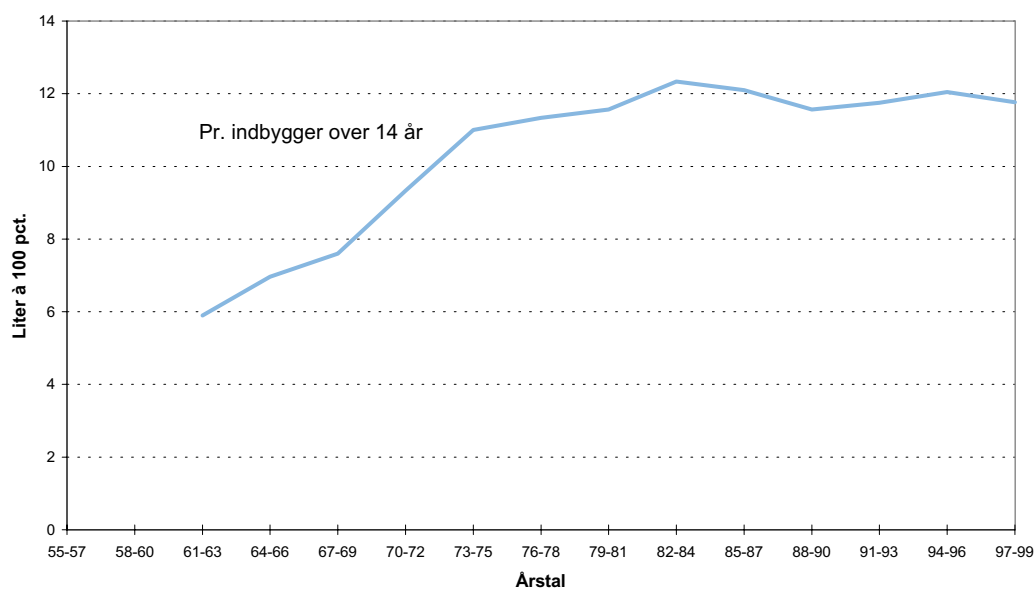
Forsyningsstatistikken viser som bekendt det gennemsnitlige forbrug i befolkningen, og navnlig indenfor øl, vin og spiritus er det mere interessant at se på de voksnes indtag af disse drikkevarer. Forsyningsstatistikken har derfor opgørelser over det gennemsnitlige alkoholforbrug beregnet for den gruppe i befolkningen, der mest sandsynligt konsumerer drikkevarerne. I figur 16 ses det registrerede alkoholforbrug omregnet til liter ren alkohol for befolkningen over 14 år. Det ses at alkoholindtagelsen er steget op gennem 70'erne for herefter at være nogenlunde stabil. Alkoholforbruget i 1999

svarer til, at hver dansker i gennemsnit drikker knap 3 genstande pr. dag. Øl står nu for 50% af den alkohol, der indtages, mens vin står for 38% og spiritus for 12% (Bryggeriforeningen, 2000a).

Undersøgelser viser, at forbruget er meget skævt fordelt. Omkring 10-15% af danskerne drikker ca. halvdelen af den samlede mængde alkohol, der drikkes. I 1994 drak 11 procent af den voksne befolkning mere end den anbefalede grænse pr. uge på maksimum 14 genstande for kvinder og 21 genstande for mænd. Antallet af alkoholrelaterede

dødsfald er næsten fordoblet i perioden fra 1970 til 1996. Danske børn og unges forbrug af alkohol er desuden det højeste i Europa, og danske børn be-

gynder at drikke i en meget tidlig alder (Sundhedsministeriet, 1999).



Kilde: Statistisk årbog, diverse årgange

Figur 16: Gennemsnitligt alkoholforbrug

Ernæringsmæssig vurdering

På baggrund af forsyningsstatistikken kan kostens indhold af de energigivende næringsstoffer fedt, protein og kulhydrat beregnes og udviklingen over tid kan vurderes. Dog er forsyningsstatistikken som beskrevet blevet dårligere på visse områder efter 1990, idet vigtige fødevarer ikke er med i statistikken mere. Det er derfor ikke muligt at beregne næringsindholdet for alle år efter 1990, idet der mangler oplysninger for fedtstof (Kærgården o.l.), fisk, frugt og grønt. Indtil 1990 er beregningerne foretaget som beskrevet i publikationen "Udviklingen i danskernes fødevarerforbrug 1955-1990".

For årene 1991 og 1992 er der forudsat en uændret forsyning af fisk, frugt og grønt, mens tal for Kærgården m.m. er hentet fra Veterinærdirektoratets margarineproduktionsstatistik. For årene 1993 og 1994 foreligger ikke tal for Kærgården o.l., hvorfor der ikke er næringsberegnet for disse år. Og for året 1995 er der i Statistisk årbog oplysninger om forsyningen af Kærgården, og dette tal er inkluderet i beregningerne for 1995/96, hvor der også foreligger diverse oplysninger for frugt- og grøntforsyningen. Fiskeforsyningen er skønsmæssig sat til 20 kg pr. indbygger i 1995/96.

Efter 1995 findes ikke oplysninger om Kærgården og der er følgelig ikke næringsberegnet på kosten.

Næringsberegningerne er foretaget på spiselig del, idet knogler, skræl m.v. er fratrukket før beregning. Spiselig del baseres på levnedsmiddeltabellernes svindprocent. Beregningerne er foretaget uden bidrag fra alkoholholdige drikke. Dog viser beregninger over energibidraget fra disse fødevarer, at energibidraget i perioden er øget fra omkring 500 kJ pr. dag til 800 kJ pr. dag (Fagt & Groth, 1992).

I tabel 11 ses energi og energigivende næringsstoffer for udvalgte år, men i bilag 3 findes tal for alle år frem til 1992 samt 1995/96.

Tabel 11: Energi og energigivende næringsstoffer i madforsyningen

Årstal	55	70/72	85/87	91	92	95/96
Energi, MJ/dag	13,1	13,0	12,7	13,4	12,8	12,4
Protein, g/dag	83	81	100	106	109	105
Fedt, g/dag	125	142	133	147	137	122
Kulhydrat, g/dag	410	367	350	352	338	350
Kostfiber, g/dag	38	29	29	29	26	27
Fedtenergi, E%	36	41	40	42	41	38

Proteinindtaget er øget i perioden fra 1955 til 1995/96. Kulhydrat- og kostfiberindtaget er faldet. Dette skyldes det faldende kartoffel- og rugbrødsforbrug samt øgningen i navnlig kostfiberfattige grøntsager på bekostning af fx kål.

Fedtindtaget er steget fra 1955 og frem til 1992, for herefter at falde omtrent til niveauet for 1955. Faldet fra 1985/87 til 1995 bekræfter faldet, som er fundet i kostundersøgelserne 1985 og 1995, og kan primært forklares med det faldende fedtstofindtag.

Energiindholdet i kosten er faldet en lille smule de sidste 40 år, men dette fald modsvarer ikke det fald, der har været i befolkningens energibehov som følge af øget mekanisering af arbejde. Det må formodes, at mængden af mad, der smides ud, er øget i perioden, grundet øget velstand, men den øgede fedmeforekomst i befolkningen viser, at danskerne spiser mere mad, end de har behov for.

Sammenligning med andre lande

Som nævnt findes der internationale statistikker over fødevarerforsyningen, som udgives bl.a. af FAO. I Norden publiceredes desuden indtil 1997 nøgletal for fødevarerforsyningen for de nordiske

lande i publikationen "Nordisk Helsestatistik". Det sidste år, hvor der kan beregnes energiindtag på basis af forsyningsstatistikken i Danmark er 1996, og det er derfor dette år, der er vist.

Tabel 12: Energi, fedtenergi og udvalgte fødevarer

	Danmark	Finland	Island	Norge	Sverige
Energi (MJ/dag)	12,4	11,4	12,4	12,2	11,8
Fedtenergi (i %)	38	-	39	36	38
Fedtstoffer (kg/indbygger pr. år)	18	16	24	18	21
Kød (kg/indbygger pr. år)	106	66	67	63	68
Korn (kg/indbygger pr. år)	89	72	66	83	67

Kilde: Nomesco 1999

Som det ses, er kostens energiindhold lidt højere i Danmark end de fleste andre lande, mens fedtstof-forsyningen ligger nogenlunde ens. Forsyningen af kød og korn er højere i Danmark end de andre lande. Den norske kost har det laveste fedtindhold, mens den islandske kost har det højeste.

I 1990 startede et projekt i nordisk regi for at vurdere de nordiske fødevarerstatistikker mht. sammenlignelighed, beregningsgrundlag m.m. Senest er der udgivet en rapport, der viser tal for fødeva-

reforsyningen i Norden fra 1965 til 1998. I alle lande er der sket en øgning i frugt- og grøntforsyningen og en nedgang i forsyningen af kartofler. Forsyningen af margarine/smør er reduceret. Det samme er forsyningen af sødmælk, mens letmælk er øget. Dog er forsyningen af de federe mejeriprodukter som ost og fløde også steget. Udviklingen i fiskeforsyningen varierer i de nordiske lande, mens forsyningen af kød er steget i alle lande (Nordisk Ministerråd, 2001).



Foto: Mikael Kaas

Mad, myter og trends

Unge mennesker kan ikke finde ud af at lave mad

Mogens Bjerre, erhvervsforsker, 1998

Vi spiser i forbifarten

Johannes Andersen, samfundsforsker, 1997

Den danske madkultur er til debat i disse år, og utallige fagfolk og meningsdannere diskuterer, hvordan og hvorfor det ser ud som det gør. De fleste er enige om, at der ikke kan gives et entydigt svar på dette, men at vores madkultur er en konsekvens af mange faktoreres indflydelse (Kayser Nielsen, 1997; Ministeriet for Fødevarer, Fiskeri og Landbrug, 1999). I 1996 nedsatte Kulturministeriet en arbejdsgruppe vedrørende den danske madkultur. Arbejdsgruppen foreslog iværksættelse af en mere bevidst politik på det madkulturelle område og pegede på nødvendigheden af en uddannelse for kokke o.a. i regi af "Måltidets hus" (Kulturministeriet, 1996). Huset forventes at stå færdigt i 2004, og formålet med aktiviteterne skal være at hæve kvaliteten af det danske måltid – det professionelle og det private. Prioriteringen af dette hus i det politiske system kan betragtes som et tegn på at debatten om madkulturen har båret frugt.

Der er en utrolig stor fokus på mad i medierne og der udgives kogebøger og anmeldes restauranter som aldrig før (Bugge & Døving, 2000; Kern-

Madkulturen er under kontinuerlig forandring

Niels Kayser Nielsen, lektor, 1997

Køkkenerne præges af tvivlsomme færdigretter

Jonna Dwinger, madskribent, Politiken, 2000

Jespersen, 2001a). I starten af 90'erne var TV-køkkenet i Danmarks Radio kokkenes vindue udadtil, men TV2's indtog og et generelt behov for fornyelse gav dødsstødet til det 25 år gamle TV-køkken (Kern-Jespersen, 2001a). Nye ansigter og nye udsendelser har set dagens lys i 90'erne, fx Meyers køkken, Boserups kærlighed, Røg i køkkenet, Hjemmeservice, Kokken og konen, Hüttemeiers køkken, Max. 30% samt kokke som fast indslag i TV2s morgen TV. Kokkene har fået stjernestatus, er blevet ambassadører i det gode måltids tjeneste og medierne har generelt overtaget en del af den mesterlære, som tidligere foregik i hjemmet (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 1999; Kern-Jespersen, 2001a), men udsendelserne kan også betragtes som ren underholdning, uden at seeren tillærer sig nye færdigheder.

I aviserne skrives kronikker og kommentarer om mad, og der er mange, der udtaler sig om danskernes kost i en til tider heftig debat. Der kommer

således mange meninger og holdninger til udtryk, men er alle udsagn lige velunderbyggede?

Fremtidsforskere udtaler sig om fremtidens fødevarerforbrug, og maddebattører sætter fokus på danskernes efter sigende dårlige prioritering af måltidet. "Vi spiser i forbifarten", "Måltidet er blevet ritualiseret", "20 bidder i løbet af dagen erstatter det store familiemåltid" m.m. Vi får indtrykket af, at danskerne er et folk, som ikke spiser måltiderne sammen, som spiser maden i hast eller spiser færdigretter, der kræver minimum af tilberedningstid. Vi får indtrykket af, at pasta, pizza og burgere har erstattet frikadellerne, og at måltidet (og familien) er i forfald. Bekymringen for familiemåltidets opløsning er ikke ny, men har tværtimod været et tilbagevendende emne i flere lande i mange år. Når nogle af de mange påstande om den travle hverdag med fast food og småspiseri dagen lang undersøges, ses et helt andet billede, og det står klart, at en hel del af den debatskabende proces bygger mere på formodninger og gætterier end på facts (Fagt, 2000b).

En del af forklaringen på at mange går rundt med forestillinger, som måske ikke har hold i virkeligheden er, at medierne fokuserer mere på afvigelser fra normalen end på status quo. Ændringer, nyheder og nyvindinger har en stærk position i samfundet og en stærk mediedækning, hvorimod "alt-er-som-det-plejer"-reportager vækker lille interesse. Desuden er en hel del optionsdannere yngre folk fra storbyerne, som måske selv har et fortravlet liv,

og som derfor tror, at deres travle liv leves af mange (Bugge & Døving, 2000).

Forskere, som har analyseret udviklingen i madkulturen i Norge, mener det er vigtigt at forholde sig til om en fødevarer er populær i betydningen trend eller i volumen. Fx er sushi populært som trend, men mængdemæssigt er det begrænset hvor meget, der spises i forhold til anden mad (Bugge & Døving, 2000). I Danmark kan udmeldinger om, at "olivenolie sælges som aldrig før" godt dække over, at forbruget er fordoblet, men at det i forhold til fx margarineforbruget er meget lavt. Til enhver tid bør man derfor holde sig for øje, hvor forbruget af en given fødevarer ligger i forhold til andre fødevarer, når man læser om at "noget er populært".

Myter og facts om fødevarerforbruget

At udpege trends er de såkaldte fremtidsforskere domæne. Det er sjældent, at fremtidsforskere udelukkende beskæftiger sig med fødevarer, idet fødevarerne ses som en lille del af et større billede, hvor vores syn på mode, boligen, arbejdet, fritiden m.m. sættes i perspektiv. Mange mener, at vi kan se på tendenser fra USA og regne med, at de kommer til Danmark med 10 års forsinkelse. Til en vis grad kan det være korrekt, men forskelle i madkulturen og opfattelse af mad i de to lande gør, at vi ikke nødvendigvis får amerikanske tilstande. Eksempelvis blev mikrobølgeovnen tidligere udråbt til at stå i stort set alle danske hjem inden år 2000, men interessen for mikrobølgeovnen nåede aldrig niveauer som i USA og fx Japan, hvor over 75% af

alle husstande har mikrobølgeovn. I dag er der mikrobølgeovne i halvdelen af de danske hjem. Hvorfor der er denne forskel i forbrugernes accept af et nyt køkkenredskab vil ikke blive behandlet nærmere her, men nogle gange kan det at påpege en tendens og gentage påstanden bevirke, at forudsigelserne bliver opfyldt. Andre gange bevirker det måske netop, at man iværksætter modforanstaltninger, som der ikke var taget højde for i forudsigelserne. Det er vigtigt at pointere, at alle bør forholde sig kritisk til udsagn om fremtiden, og det er også vigtigt som forbruger at forholde sig til, om man vil lade udviklingen gå i den retning, fremtidsforskerne peger. Udviklingen er langt fra 100% uundgåelig.

Når der ses på, hvor mange tendenser, som udpeges af diverse fremtidsforskere/institutter, er det tydeligt at der ingen endegyldig sandhed er. At udtale sig om trends er og bliver subjektivt! Tendenser er nogle gange sammenfaldende, nogle gange modsatrettede. Men hvor mange tendenser der udpeges for fremtidens fødevarermarked afhænger af, hvordan tendenserne grupperes! Læsere der interesserer sig for såkaldt trendforskning kan med fordel læse bogen "Trends til tiden" (Jakobsen, 1998).

I rapporten "Udviklingen i danskernes fødevarerforbrug 1955-1990" blev der peget på fem overordnede tendenser for fremtidens fødevarerforbrug. De fem tendenser kan så underopdeles i flere mindre tendenser, men det er Fødevarerdirektoratets opfattelse, at de fem tendenser stadig er fremhersken-

de. I det følgende vil disse overordnede emner blive gennemgået.

Tendens 1: Sundhed

De mange sundhedskampanjer fra såvel offentlige som private sundhedsorganisationer har sat sine tydelige spor i befolkningen. I kostundersøgelsen 1995 bliver deltagerne spurgt "Bestræber De Dem til daglig på at spise sundt?". Her svarer 52% af mændene og 74% af kvinderne, at de ofte eller meget ofte bestræber sig på at spise sundt. Sundhedsinteressen er således relativ høj blandt begge køn, om end kvinderne som forventet udtrykker mere interesse for at leve sundt end mændene.

Kvindens større sundhedsinteresse afspejler sig også i, hvor ofte de læser/ser TV om sund mad, idet omkring dobbelt så mange kvinder som mænd svarer, at de ofte eller meget ofte læser/ser TV om sund mad (tabel 13).

Tabel 13: Læser De artikler/ser TV om sund mad?

	Mænd (%)	Kvinder (%)
Ja, meget ofte	5	12
Ja, ofte	12	21
Ja, engang imellem	47	46
Nej	36	19

Spørgsmålet er, om kvinder og mænd så har samme opfattelse af begrebet sund kost som eksperterne? I kostundersøgelsen 1995 stilles et åbent spørgsmål "Hvordan vil De beskrive, hvad der kendetegner sund mad?". Deltagerne kunne herefter

ter selv beskrive deres opfattelse og fik ikke defineret nogen forslag på forhånd. Svarene viste imidlertid, at der dels er overensstemmelse mellem befolkningens og myndighedernes definition af sund mad, dels at der generelt er et højt vidensniveau om sund mad blandt både mænd og kvinder. Mad med mange grøntsager nævnes som sund mad af 64% af mændene og 70% af kvinderne, mens henholdsvis 15% og 25% nævner at sund mad er mad med groft brød/meget brød. Stort set lige mange (47% af mændene og 50% af kvinderne) svarer, at sund mad også er fedtfattig mad.

Omkring en tredjedel af de adspurgte svarer, at de ikke mener deres kostvaner er sunde nok, og mangel på tid er den vigtigste årsag hertil. Det handler ikke kun om, at man savner tid til den praktiske madlavning, men handler måske også om, at man ikke har det fornødne overskud til at finde nye retter og måder at tilberede maden på (Groth, 1998).

Functional foods er et andet aspekt indenfor sundhedsinteressen, idet fødevarerne er ændrede, så de har nogle sundhedsmæssige egenskaber, som de ikke oprindeligt havde. Det er vigtigt at påpege, at interessen for disse fødevarer i stor grad er industridrevet (Ovesen, 2001). Industrien er interesseret i udviklingen af functional foods, men der kan ikke spores den helt store interesse blandt forbrugerne. Undersøgelser gennemført på Handelshøjskolen i Århus viser, at danske forbrugere har en udbredt skepsis til produkterne. Forbrugerne

opfatter produkterne som unaturlige. Generelt er danske forbrugere mere skeptiske end forbrugere i andre lande. Functional foods kan derfor ikke på nuværende tidspunkt forventes at få succes i samme omfang, som det er sket i andre lande (Poulsen, 2000).

De sidste 20 år er der blevet introduceret en række produkter, som enten har reduceret fedt- eller sukkerindhold. Indenfor surmælksprodukterne udgør de fedtfattige varianter ca. 25% (MD Foods, 1997) og i andre produktgrupper ligger andelen af fedtfattige varianter formentlig på samme niveau. I 1998 udgjorde sukkerfri produkter 13% indenfor læsedrikke (Bryggeriforeningen, 2000a). I de senere år er der navnlig indenfor mejeriprodukterne lanceret nye fedtfattige produkter som Minimælk, Fromage Frais m.v., og indenfor kødprodukter har navnlig De Danske Slagterier lanceret nye fedtfattige udskæringer af svinekød. Desuden kan øgningen i udbudet af fjerkræ også ses som udtryk for, at danskerne er interesserede i fedtfattigt kød. Således er det muligt at vælge fedtfattige alternativer og dermed sænke fedtindholdet i kosten.

Tendens 2: Økologi/dyreetik

Fra midten af 90'erne har der været et mærkbart prisfald på økologiske produkter, og det satte gang i salget af økologiske varer, idet prisforskellen mellem konventionelle og økologiske fødevarer blev mindre. Antallet af økologiske storforbrugere⁵ er

⁵ Køber over 10% af fødevarerne som økologiske

fordoblet fra 1996 til 1998. Hovedstaden er der, hvor flest forbrugere køber økologisk (Hald, 1999). Forbrugernes interesse for økologiske produkter er fortsat stærk, men fremtidsforskerne forudsiger, at snart er det ikke mere trendy at købe økologisk - det er en selvfølge (Jakobsen, 1998).

I en interviewundersøgelse gennemført af Danmarks Statistik i august 1998 svarede knap halvdel af de adspurgte danske familier, at de købte økologiske varer ofte eller lejlighedsvis, heraf købte 15% konsekvent de økologiske produkter, der er tilgængelige. Ses der på, hvor stor andel af det totale fødevarer salg der udgøres af økologiske produkter i slutningen af 90'erne, er det fx 20% af mælkesalget, 13% af ægsalget samt 11% af hvedemel som er økologisk. Totalt set udgør økologiske varer 4% af de varer, hvor der findes både en konventionel og en økologisk udgave. Således er der en væsentlig forskel mellem forbrugernes oplyste indkøbsadfærd og de faktiske markedsandele for økologiske produkter, hvilket kan skyldes en overvurdering af faktisk forbrug og/eller faktisk betalingsvilje (Struktur direktoratet, 1999). I 2000 er 25% af mælken økologisk, men der spores at et mætningspunkt er nået og generelt er økosalget nu begyndt at flade ud efter flere års stigning (Honoré, 2000; Vølver, 2001).

Markedet har også oplevet en øgning i varer, der prioriterer dyreetikken. Burhønsæg findes nu side om side med skrabeæg, økologiske æg og æg fra fritgående høns, og mange supermarkedskæder

sælger kød fra dyr, hvor dyrenes levekår fx er forbedret i forhold til tidligere. I januar 1998 blev en offentlig kvalitetsmærkningsordning for svine-, okse- og kalvekød iværksat. Kvalitetsmærket stillede krav til dyrevelfærd (mere plads, mere halm/strøelse, ventilation og mere skånsom transport). Formålet med mærket – den blå lup – er at fremme produktion og omsætning af fødevarer af høj kvalitet. I Regeringens Fødevarerpolitiske Redegørelse fremhæves, at regeringen vil gøre mærkningsordningen mere forbrugerorienteret og arbejde for, at ordningen gives større gennemslagskraft i offentligheden. Spisekvalitet skal spille en væsentlig rolle, og ordningen skal omfatte flere forskellige produkttyper (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 2001).

Kostundersøgelsen 1995 skelner ikke mellem, om det spiste er økologisk eller ej, men mange deltagere har på egen hånd tilføjet, at den spiste mad var økologisk eller oplyser, at de har skiftet over til økologisk mad. I alt 7 % af deltagerne oplyser, at økologiske råvarer er en af de tre ting, de lægger mest vægt på, når der vælges middagsretter.

Til trods for en stigende interesse for økologiske fødevarer, er gruppen af forbrugere, der er ligeglade med økologi, steget fra 4 til 23% fra 1991 til 2000. Skepsis til økologi er vokset kraftigt, hvilket bl.a. skyldes, at der i de senere år har været sager med snyd om økologiske varer. Forbrugerne vælger økologisk for at være sunde, til trods for at det ikke er bevist, at økologiske fødevarer er sundere

end de konventionelt dyrkede fødevarer (Forbrugerinformation 2000, Jensen et al, 2001).

Tendens 3: International mad

Danskerne har altid været påvirket af udenlandsk mad. I takt med at verden er "blevet mindre" på grund af, at danskerne rejser mere end tidligere, øgningen i antallet af indvandrere, og fordi fødevarer fra fremmede lande nu er tilgængelige hele året rundt, er danskernes interesse for international mad øget.

I 70'erne oplevedes et boom i etniske restauranter, især italienske. Desuden kom den amerikanske burgerkultur til landet med kæder som Burger King og McDonalds i 70'erne og 80'erne (Kayser Nielsen, 1997; Ministeriet for Fødevarer, Fiskeri og Landbrug, 1999), og må siges at have fundet en plads i danskernes kostvaner. Inspirationen i 70'erne og 80'erne kom navnlig fra middelhavslandene, der var blandt danskernes foretrukne rejsemål på det tidspunkt. Nu er det fra mere fjernliggende lande inspirationen kommer fra i takt med, at danskerne har mulighed for at rejse til Mellemamerika, Asien eller øvrige del af verden. Mexicansk mad med tacos, tortillas og salsa har allerede fundet sin plads på supermarketers hylder, og asiatisk mad vinder mere og mere frem. Op igennem 90'erne er en lang række kulinariske begreber som espresso, balsamico eddike, pesto, soltørrede tomater, rucolasalat m.m. blevet en del af vores hverdag (Kerrn-Jespersen, 2001b). Udenlandske og tidligere svært tilgængelige fødevarer

findes nu i mange supermarkeder, og er tegn på at international mad er blevet integreret.

Navnlig det asiatiske køkken præger den internationale mad i sen-halvfemserne i Danmark. Wokken er blevet mere udbredt, og hvor det førhen var specielle kinesiske butikker, som solgte wokken, kan den nu fås i enhver velassorteret isenkram eller sågar på tilbud i supermarkedet. Færdigskårne grøntsager til lynstegning fås i både frisk og frosen udgave, og kæder som fx Netto kører fra tid til anden tilbudskampagner på eksotiske varer som kokosmælk, thaikrydderiblandinger, citrongræs, chilisovs m.v. Det er ikke længere nødvendigt at købe mange asiatiske specialiteter i udenlandske fødevarebutikker, idet mange findes i velassorterede supermarkeder i mange større byer. Ugeblade og månedsmagasiner skriver med jævne mellemrum artikler om, hvorledes thaimad skal tilberedes, og i de senere år er der kommet et utal af kogebøger på markedet om asiatisk mad. Dog er asiatisk mad formentlig en trend, som endnu primært er nået en mindre del af befolkningen, såsom de unge og folk i storbyerne.

Efterhånden har rejseaktiviteten ført danskerne hele verden rundt og der er hentet inspiration fra alle verdensdele. Vi kan få struds og kænguru i supermarkedet eller gå på australsk restaurant og smage krokodillekød. For trendsættere som fx populære kokke er asiatisk mad som thai eller sushi ikke nyt mere, og der søges ny inspiration. Her er begrebet fusionsmad blevet populært. Det er mad og

krydderier fra forskellige verdensdele og kulturer, som blandes og dermed skabes nye smagskombinationer. Visse kokke anser fusionsbølgen for noget, der blot er rodet sammen og vender sig helle-re mod det traditionelle danske køkken.

I medierne har der fra tid til anden været fokus på, at den traditionelle danske madkultur er i opbrud. Denne diskussion kan give indtryk af, at en stor del af den mad vi spiser, er pasta, ris og pizza, mens retter som frikadeller og hakkebøffer er mindre populære. Desværre eksisterer der ingen statistikker over forbruget af international mad, og en stigning i måltider af international karakter kan umiddelbart ikke vurderes ud fra kostundersøgelsens data, idet man reelt set skal spørge til retternes navne, hvilket undersøgelsen ikke gør. Et skift fra traditionel dansk mad til udenlandsk inspireret mad kan måske vurderes, hvis man ser på mængden af retter med kød, sovs og kartofler i forhold til retter med ris og pasta. Dog findes der typisk danske retter som boller i karry, hvor ris er tilbehør. Kostundersøgelsen fra 1995 kan vise, hvor mange ris- eller pastaretter, der spises, i forhold til traditionelle retter med kød, sovs og kartofler, men undersøgelsen giver ikke svar på, hvilke pasta- eller risretter, der er tale om.

Sammenlignes indtaget af pizza og pasta i kostundersøgelserne 1985 og 1995, ses at pizzaindtaget er firedoblet og pastaindtaget fordoblet. Således en dramatisk ændring, men sammenlignes de mængder, der spises af pizza og pasta med fx frikadeller og kartofler ses, at den traditionelle mad fortsat mængdemæssigt er i overtal. Ris er uændret fra 1985 til 1995 ifølge kostundersøgelserne, men forsyningen af ris er generelt øget og antallet af ristyper på markedet er øget.

Ses der på de mest populære kødretter fra kostundersøgelsen i 1985 lå frikadeller og hakkebøf i top sammen med stegt kylling. Sammenlignes med de mest populære retter fra kostundersøgelsen 1995 ses, at det generelle billede af, hvad danskerne spiser til aftensmaden ikke har forandret sig væsentligt. Der er set lidt bredere på aftensmaden i 1995 end i 1985, idet der i beregningerne for 1995 er medtaget fiskeretter samt sammensatte retter som fx supper, pastaretter, pizza m.m., fordi det kunne formodes at såvel pizza som pastaretter ville rangere relativt højt i 1995, hvis tesen om at danskerne er ved at gå væk fra traditionelle retter, skulle holde stik. For at sammenligne udviklingen fra 1985 til 1995 ses på den varme aftensmad blandt de 15-80 årige.

Tabel 14: De populæreste retter til varm aftensmad blandt voksne danskere i 1985 og 1995

1985 (n= 2248)	1995 (n= 1837)
Frikadeller	Hakkebøf, frikadeller, medister
Hakkebøf	Gryderet, fx millionbøf, boller i karry
Stegt kylling	Svinekotelet, nakkekotelet, hamburgerryg
Medister	Kylling
Gryderet med svinekød	Okse/kalvekød (roastbeef, wienersnitzel m.m.)
Stegt svinekotelet e.l.	Flæskesteg, ribbenssteg, stegt flæsk m.m.
Stegt bøf e.l.	Mager fisk, fx torsk, sej, rødspætte, skrubbe m.m.
Stegt lever	Okse/kalvekød, fx bøf/kotelet med fedtkant, culotte m.m.
Gryderet med andet kød	Suppe
Forloren hare, paté e.l.	Pølser

Som det ses kommer pizza ikke ind som en af de 10 hyppigst spiste retter til aftensmad blandt de 15-80 årige i 1995. Derimod rangerer gryderetter som bl.a. millionbøf højt i 1995, hvilket kan tages som udtryk for at en ret som millionbøf/kødsovs med pasta er blandt de 10 mest spiste retter. Derudover er det fortsat retter som frikadeller, hakkebøf og kylling, der hyppigst spises til aftensmad, og det er således ikke de store forandringer, der er sket vedrørende aftensmaden fra 1985 til 1995. Dette bekræftes også i en anden undersøgelse gennemført i 1997 af Danske Slagterier i samarbejde med bl.a. Veterinær- og Fødevarerdirektoratet, Hjerteforeningen og Kræftens Bekæmpelse. Undersøgelsen viser, at den danske aftensmad fortsat er præget af traditionelle danske retter, men at retter fra bl.a. Italien nu også er kommet blandt de ti mest populære retter til aftensmad (GfK Danmark A/S, 1998). Det kan ikke udelukkes, at frikadellen har fået et græsk touch med hvidløg og

oregano, men generelt må det konkluderes, at de danske madretter ikke har undergået en revolution de sidste 10 år.

Ses bredere på hvad danskerne spiser til aftensmad, fremgår det, at danskerne spiser kold aftensmad 1-2 gange om ugen. Både kostundersøgelsen 1995 og undersøgelsen fra Danske Slagterier viser, at rugbrødsadder er populært (Fagt, Groth & Andersen, 1999). Den kolde aftensmad er dermed også typisk dansk og er ikke erstattet af flutes og ost.

På baggrund af resultaterne kan det virke som om den udenlandske mad slet ikke har vundet indpas i den danske madkultur. Der er snarere tale om, at bestemte befolkningsgrupper har taget fx italienske retter til sig. Navnlig de unge i de større byer formodes at spise mere af den udenlandske mad.

Tabel 15: Ti populæreste retter til aftensmad blandt 19-24 årige

1995
Smørrebrød
Millionbøf, boller i karry o.l.
Frikadeller, hakkebøf o.l.
Roastbeef m.m.
Svinekotelet, hamburgerryg
Pizza
Burger
Pølser
Okse/kalvekød (bøf, culotte)
Lasagne

Kostundersøgelsen 1995 viser, at både pizza, lasagne og burger er på top ti blandt de 19-24 årige, og det kan tages som udtryk for, at de unge dels har taget den udenlandske mad til sig, dels at de unge spiser fast food som burger og pizza. Om maden er købt færdig eller hjemmelavet kan ikke ses i kostundersøgelsen, men eftersom burgerkulturen ofte også handler om at frigøre sig fra hjemmet og være sammen med vennerne under uformelle former, er burgerspisningen nok i høj grad forbundet med at spise ude. Smørrebrød ses som nr. 1, hvilket kan hænge sammen med, at de unge flytter hjemmefra, og kold mad er lettere at tilberede end varm mad.

Den internationale mad vil blive ved med at være på middagsbordet skiftevis med traditionelle danske retter. Madkulturen vil fortsat forandre sig, men der går lang tid før frikadeller ikke længere findes

på de danske middagsborde. Inspirationen fra andre lande kan være med til at gøre de danske kostvaner sundere. Den internationale mad anvender ofte mange grøntsager, og har krydderier som smagsgiver, i modsætning til traditionel dansk mad, som delvist baseres på fedtrige fødevarer som smagsgiver.

Tendens 4: Hurtig mad/convenience

Fast food, i form af burgere, grillmad og færdigretter, er produkter, som debatteres livligt, idet produkterne er udtryk for en travl hverdag.

Pizza og burgere er blevet danskernes nationalret

Søndergaard, 2001

Enten spiser vi ude eller også tager vi færdigmad med hjem.

Trenden er klar. Vi bruger mindre og mindre tid ved kødgrøderne

Skaaning, 2000

I USA taber morgenmadsprodukter som cornflakes terræn, fordi maden ikke kan indtages i bilen/toget på vej til arbejde. Forbrugerne ønsker mobil fingermad der kan spises uden kniv, gaffel og ske

Justsen, 1999

I USA vil den travle amerikaner inden for de næste fem år have en mikrobølgeovn indbygget i bilen

Affertsholt, 1999

Allerede i dag (1997) bruger amerikanerne under ti minutter på at tilberede over 20% af deres måltider og nøjagtig samme tendens vil vi i de kommende år se i Europa

Datamonitor, 1997

15% af de fødevarer danskerne køber er tilberedt uden for hjemmet og tallet er kraftigt stigende. Antallet af fast food restauranter buldrer frem

Rothenborg, 1996

Færdigretter har fundet sin faste plads i supermarkedet. Der findes mange forskellige slags færdigretter, især frosne ris- eller pastablandinger med kød og grøntsager, og færdigskårne grøntsager til lynstegning kan også tages som et udtryk for, at maden gerne må være istandgjort, når forbrugerne køber den, så der spares tid. Fiskebranchens kampagne med Minna og Gunnar satser på opskrifter, hvor maden kan tilberedes på 15 minutter. Det skal gå stærkt til hverdag, og det vil det formentlig blive ved med.

Salget af dybfrosne færdigretter er tredoblet fra slutningen af 70'erne til 1993. Der ses blandt færdigretterne en generel tendens mod flere etniske produkter, og i de senere år ses ydermere en drejning af færdigretterne væk fra de frosne færdigretter henimod de friske (kølede) retter med kød, salat, ris og pasta (Gammelby, 1998; Rothenborg 1996).

Efterhånden kan forbrugerne købe sin hurtige mad mange steder. Kæder som 7-Eleven er kommet til

landet og konkurrerer med dagligvarebutikker, fast food-steder og kiosker ved togstationer om, hvor danskerne køber fx aftensmaden. Forskellige benzinselskaber indretter conveniencebutikker, hvor der sættes på en blanding af fast food, bake-off (friskbagt brød) og dagligvarer herunder færdigretter og kioskvare (Nørbæk, 1998). For at klare kampen i fremtiden vil supermarkederne formentlig i stigende grad indrette convenience-afdelinger, hvor forbrugerne kan købe færdiglavede måltider, som blot skal opvarmes i hjemmet (Gammelby, 1998). I midten af 90'erne blev der slået på tromme for, at nu skulle detailhandlen levere fast food, måltidsløsninger m.m. til forbrugerne. Irma lancerede medio 1999 begrebet "Nemt og bekvemt", som var et måltid lige til at sætte i ovnen for den travle forbruger. I starten af 2000 kunne Irma konstatere, at forsøget med produkterne ikke gik så stærkt som forventet. Samtidig kunne Irma se, at det, der sælges mest af, er traditionelle danske retter som biksemad, forloren hare m.m., da det mest er enlige ældre, der køber produkterne (Jensen, 2000). I 2001 har produkterne fortsat ikke den store succes. 7-Eleven lancerede i starten af 2000 sin egen serie af kølede færdigretter med kød/fisk, ris eller pasta. Retterne var ment som et spændende alternativ til pizza og burgere og skulle blot opvarmes i hjemmet (Hald, 2000a). Retterne solgtes i butikkerne i ca. ½ år, men findes ikke længere, hvilket skyldes manglende salg.

Andre producenter kan også melde om, at convenience ikke sælger som forventet, til trods for alle

snakker om at forbrugerne vil have nemme måltidsløsninger. I detailhandelen kritiseres butikkerne for ikke at gøre nok for at fremme salget – de skal tro på convenience og placere/præsentere varerne de rigtige steder (Stoltenberg, 2001).

I de senere år er der sket en stigning inden for såkaldt conveniencegrønt (blandede salater, snittet grønt, snacks gulerødder m.m.). Salget af forarbejdede grøntsager går godt, men kræver en aktiv markedsføring (Hald, 2000b).

Kostundersøgelsen 1995 kan ikke vise om en spist ret, fx pizza er købt færdiglavet fra supermarked, købt i pizzeria eller tilberedt fra bunden i hjemmet. Denne slags oplysninger er alt for omfattende at fremskaffe via undersøgelsesdeltagerne. I stedet er deltagerne i kostundersøgelsen 1995 blevet spurgt generelt om, hvor ofte familien/husstanden spiser færdigretter⁶ hjemme. Det er klart, at der dermed indføres en usikkerhed i forhold til en faktisk registrering af, om det spiste er købt færdigt eller tilberedt fra bunden, idet nogle deltagere måske ikke er interesseret i at oplyse et hyppigt forbrug af færdigretter. I tabel 16 vises resultaterne, der omhandler besvarelser for alle interviewede over 15 år.

⁶ Færdigretter defineres bredt i undersøgelsen og kan både være en "ovn"kylling, en pizza, en suppe og en færdigblandet kød- og grøntsagsret. Det afgørende er, i hvor stor grad det er nødvendigt, at personerne yderligere bearbejder produktet og tilsætter andre fødevarer for at få et færdigt måltid.

Tabel 16: Hvor ofte spises færdigretter i hjemmet?

	%
Flere gange om ugen	4
Ca. 1 gang om ugen	12
Ca. 2-3 gange om måneden	19
Ca. 1 gang om måneden	17
Sjældnere	22
Aldrig	26

Omkring 15 % spiser færdigretter en eller flere gange om ugen, mens halvdelen af den voksne befolkning næsten aldrig spiser færdigretter. Det samme billede ses i undersøgelsen fra Danske Slagterier (1998) og Jysk Analyseinstitut A/S (1999).

Kostundersøgelsen viser, at det især er de unge samt de enlige, der spiser færdigretter. Omkring 25% af de 15-24 årige og de enlige spiser færdigretter mindst en gang om ugen mod kun 11% af børnefamilierne. En tidligere dansk undersøgelse fra 1986 har også fundet, at det især var de enlige, der spiste færdigretter (Schwedler, 1989). Det er altså ikke de travle børnefamilier, der spiser færdigretter. Det kan hænge sammen med, at færdigretter er en relativt dyr løsning i en stor familie, mens det er en mere rationel løsning i en lille husstand, hvor det kan være sværere altid at have et alsidigt udbud af friske råvarer tilgængeligt (Fagt & Groth, 2000). Eftersom det især er én-persons-husstande, der spiser færdigretter, må der forventes øgning i færdigretter, da der bliver flere af disse husstande.

I børnefamilierne kan den manglende interesse for færdigretter også skyldes, at retterne ikke opfattes som et "ordentlig" måltid. Den svenske etnolog Sören Jansson har gennem interview med børnefamilier, hvor begge forældre arbejder, fået et mere nuanceret billede af forbrugernes opfattelse af færdigmad og madlavning. Til trods for tidspresset i disse familier tager de sig tid til at lave aftensmad. Hvorfor? Et svar er at madlavning ikke bare er et spørgsmål om tid – det handler også om at praktisere familiesammenhold (Jansson, 1999).

Den svenske undersøgelse viser at færdiglavet mad langt fra spiller en ubetydelig rolle i hverdagen for familier, men den påvirker ikke i nævneværdig grad den beskæftigelse, den siges at eliminere: Madlavningen. Generelt kan der stilles spørgsmålstejn ved stereotype forestillinger og vores uvidenhed på området er stor. Der er fire situationer, hvor færdigmad er helt accepteret blandt svenske børnefamilier:

- Når nogen i husholdningen er hjemme ved frokosttid
- Når børnene skal have et mellemmåltid efter skole
- Når (oftest) et barn ikke kan spise sammen med resten af familien på grund af idræt o.l.
- I krisesituationer, når uforudsete hændelser spolerer aftensmaden, eller når forældre ikke er hjemme til at lave mad til børnene

Sören Jansson mener, at vi ikke skal betragte færdigmad som en erstatning for den hjemmelavede mad, men snarere som et supplement (Jansson, 1999).

Der er ikke lavet dyberegående analyser af danske forbrugeres holdning til færdigretter, men en undersøgelse fra 2001 viser, at danske forbrugere er skeptiske over for convenience-produkter. Forbrugere mener, at produkterne består af dårlige/gamle råvarer, smager dårligt, er for fede, indeholder mange tilsætningsstoffer og er langt fra "det gode måltid" (Schulz, 2001). Den samme skepsis viser en undersøgelse af forbrugeres opfattelse af frosne og frisk snittede grøntsager. Her opfatter deltagerne at convenience-grønt er tilsat tilsætnings- og konserveringsstoffer, bestrålede eller på anden måde behandlet med noget "usundt" for at kunne holde sig (Nielsen & Bech, 2000).

Men hvordan med udespisningen, en anden variant af færdiglavet mad? Kostundersøgelsen 1985 viste, at ca. 8% af de voksne spiste et måltid på grillbar eller pølsevogn mindst 1 gang om måneden. I 1995 var det tilsvarende tal 25%. Af denne gruppe spiste hovedparten kun disse måltider 1-2 gange om måneden. Omkring 30% spiste enten på cafeteria eller restaurant mindst en gang om måneden, primært 1-2 gange om måneden. I en undersøgelse fra 1998 gennemført for Jyllandsposten af markedsinstituttet Sonar, hvor voksne danske blev spurgt om deres fast food vaner, viste at 18% af de adspurgte spiste pizza fra pizzeria et par

gange om måneden. Størsteparten spiste stort set aldrig dette. Burgere, pølser og andet blev ligeledes spist sjældent dvs. 1-2 gange om måneden (Sonar & Jyllandsposten, 1998). Med andre ord synes denne form for hurtig mad af ret begrænset omfang.

Den hurtige mad er ikke nødvendigvis usund mad. En del færdigretter kombinerer den hurtige mad med den internationale inspiration, som ofte vil være mere fedtfattig end traditionelle danske retter. Producenterne er opmærksomme på, at forbrugerne efterlyser hurtig og sund mad. Så længe der produceres færdigretter med lavt fedtindhold og mange grøntsager, er der ingen grund til at pege fingre af færdigretterne. Om man så synes, at forbrugerne bør spise hurtig mad, er måske så mere en diskussion af forbrugernes prioritering af tid.

Tilsyneladende er der stor forskel mellem, hvad industri & detailhandel mener at kunne afsætte og hvad forbrugerne rent faktisk vælger at købe. En del af forklaringen ligger bl.a. i, at der ikke investeres nok i at præsentere varerne ordentligt i detailhandelen. En anden forklaring kan være, at detail/industri ikke i tilstrækkelig grad har undersøgt, hvordan forbrugerne opfatter convenience-produkter. Desuden er prisen på færdigmad formentlig en barriere for forbrugernes købelyst.

Tendens 5: Opbrud i måltidsmønstret

Den sidste tendens kan muligvis snarere kaldes en myte. Til trods for at mange mener, at vi spiser mere uregelmæssigt nu end tidligere, så kan dette ikke påvises i et omfang, som gør, at tendensen kan bekræftes.

Der tegnes unægtelig et meget dystert billede af måltidsvanerne i danske medier:

Et måltid som aftenmaden vil om ganske få år være rimeligt usædvanligt i de danske hjem

Clément, 1999

Om få år vil danskernes madvaner være ændret så meget at vi muligvis ikke engang gider at sidde til bords med hinanden, når vi skal spise

Arne Poulsen, lektor, 1998

Jeg tror sagtens vi kan få amerikanske tilstande i DK inden for ganske få år. For det første ligger det i tidens ånd at gøre det så bekvemt og nemt som muligt for forbrugerne. For det andet kan unge mennesker i dag ikke finde ud af at lave mad og den tendens vil stige

Mogens Bjerre, erhvervsforsker, 1998

Fast food er efterhånden en uundværlig del af danskernes hverdag. Vi spiser i hast, mens vi er på vej til noget andet. Og det gælder os alle sammen

Johannes Andersen, samfundsforsker, 1997

I USA er begrebet grazing⁷ en del af livsstilen, og andelen af personer, som mener, at det er vigtigt at spise regelmæssige og regulære måltider er faldende (Sloan, 1999). Fra tid til anden peger debatten i de danske medier på, at denne tendens også er kommet til Danmark, idet det postuleres, at vi spiser i hast på vej til noget andet (Andersen, 1997). Samtidig tolkes nyere undersøgelser af visse befolkningsgruppers uregelmæssige morgenmadsvaner som at overspringning af måltider er udbredt. En undersøgelse vedrørende morgenmadsvaner gennemført i 1997 viste, at 12% af danskere over 13 år har sprunget morgenmaden over samme dag, som de blev adspurgt. Undersøgelsen viser samtidig, at blandt de 13-18 årige vælger 19% at springe morgenmaden over i et eller andet omfang (ACNielsen AIM/Kellogg's, 1997). En anden undersøgelse blandt gymnasie- og HF-elever viser, at der er tendens til at springe morgenmaden over i ungdomsårene, idet 35% af pigerne og 26% af drengene ikke spiser morgenmad hver dag (Nielsen, 1998). Der er ingen tvivl om, at der er tegn på uregelmæssighed, men betydningen af de unges uregelmæssige måltidsvaner overdrives til en vis grad. Ovennævnte undersøgelser (over)fortolkes af nogle, som at den andel der springer morgenmaden over, gør dette hver dag. Den 3. december 2000 fremgik det af en artikel i Søndagsavisen at "Hvert femte barn dropper morgenmaden". Artiklen omhandlede en undersøgelse på en skole i Århus, der fandt at 20-25% af

⁷ Folk småspiser hele dagen og egentlig hovedmåltider har mindre betydning

børnene i 2.- 4. klasse ikke fik morgenmad hver dag, og i hver klasse var der mindst en person, som aldrig fik morgenmad (Rossen, 2000). Unægtelig forskel mellem indholdet af artiklen og hvad overskriften antydede!

De nyere danske undersøgelser af unges morgenmadsvaner, som viser, at mange ikke spiser morgenmad hver dag, støtter tesen om opbruddet i måltiderne. Men spørgsmålet er, om de mennesker, der springer morgenmaden over, gør dette hver dag eller en gang i mellem? Kostundersøgelserne fra 1985 og 1995 kan give et bud på, hvor mange der spiser de forskellige hovedmåltider hver dag (tabel 17).

Tabel 17: Andel voksne, der spiser hovedmåltider hver dag

	Morgen	Frokost	Aftensmad
	procent		
1985	90	81	94
1995	84	64	86

Der er færre i 1995 end i 1985, der spiser hovedmåltiderne hver dag. Det understøtter den antagelse, at der er et vist opbrud i det traditionelle danske måltidsmønster, men den totale opløsning af måltiderne er langt fra fremherskende. Der er således ikke belæg for at konkludere, at de amerikanske "grazing"-tilstande er kommet til Danmark. Dette er i øvrigt i overensstemmelse med konklusionerne fra andre undersøgelser (Mäkela et al, 1998; GfK Danmark A/S, 1998).

Det er især frokosten, hvor der er sket markante ændringer. I dag spiser 2 ud af 3 frokost hver dag. Men kostundersøgelsen fra 1995 viser samtidig, at for alle måltider er det oftest kun en eller to dage om ugen, der springes over. Det var også tilfældet i 1985, hvor kun en lille andel af de voksne hyppigt sprang måltiderne over, og der er for begge undersøgelser kun tale om en lille gruppe, der regelmæssigt springer hovedmåltiderne over (Fagt, Groth & Andersen, 1999).

Men er tendensen til at springe måltider over særligt udbredt blandt unge, og dermed måske også et varsel om en ny trend? Kostundersøgelsen 1995 bekræfter, at i 15-24 års alderen er der flere, der springer hovedmåltider over end blandt resten af befolkningen. Det er kun godt halvdelen af de unge, der spiser morgenmad hver dag og kun ca. en tredjedel, der spiser frokost. Aftensmaden er fortsat det måltid, der fastholdes i størst udstrækning. 70% af de 15-18 årige og 78% af de 19-24 årige spiser aftensmad hver dag. Også blandt de unge, er det mest almindelige, at måltidet kun springes over en enkelt dag eller to i ugens løb (Fagt, Groth og Andersen, 1999).

Aftensmåltidet ser ud til at være fastholdt som et vigtigt samlingspunkt for familien, idet 81% af familierne i kostundersøgelsen spiser sammen 5 gange om ugen eller mere. Den svenske undersøgelse af

Jansson (1999) viser samme billede. En undersøgelse baseret på 3000 telefoninterviews gennemført i 1999/2000 af Jysk Analyseinstitut A/S viser desuden, at 82% af de adspurgte spiste hovedmåltidet hjemme (Jysk Analyseinstitut A/S, 2000).

Mindre, kvalitative undersøgelser bekræfter, at kvinder giver udtryk for, at de prioriterer det fælles aftensmåltid meget højt og evt. flytter rundt på tidspunktet, så alle har mulighed for at deltage. De oplever måltidet som vigtigt for at holde sammen på familien. Derimod er det kun 41% af familierne, som spiser morgenmad sammen mindst 5 dage om ugen. For børnefamilierne er dette tal endda endnu lavere, nemlig 35% (Groth, 1998).

Afslutningsvis må der konkluderes, at opbruddet i måltidsmønstret er mere overdrevent end sandt. Hvis opbruddet i måltidsmønstret bliver mere udtalt i fremtiden, er det vigtigt, at mellemmåltiderne er ernæringsmæssigt forsvarlige. Industrien producerer i et vist omfang mad, der kan spises "i forbifarten", i form af mejeriernes "Mini Meal" serie og diverse barer/småsandwichs o.l. Dog er der endnu ikke tegn på, at danskerne har behov for mad, der kan opvarmes via bilens cigarettænder eller "flasker-flakes". Danskerne prioriterer fortsat måltidet og det sociale samvær højt.



Foto: Lars Witrock

Referencer

- AC Nielsen AIM/Kellogg's (1997). Danskernes morgenmadsvaner til hverdag. En telefoninterview undersøgelse.
- Affersholt T (1999). Citat i artiklen "Den hurtige hverdagsmad" af Arestrup, Perspektiv nr. 2.
- Ahrenkiel C (1999). En branche i fremgang. Detailfiskehandleren, nr. 2, maj.
- Ahrenkiel C (2001). Beretning fra fiskehandlerenes årsmøde i Hirtshals, april.
- Andersen J (1997a). Hverdagens centrifuge. Hovedland.
- Andersen J (1997b). Citat i artiklen "Vi spiser i for-bifarten" af Platner. Appetit på livet, nr. 2.
- Andersen NL, Fagt S, Groth MV, Hartkopp HB, Møller A, Ovesen L, Warming DL (1996). Dansker-nes kostvaner 1995, hovedresultater. Levnedsmid- delstyrelsen, publikation nr. 235, Levnedsmiddel- styrelsen, København.
- Anonym (1997). Varenyt. Samvirke, februar.
- Anonym (1998). Flere måltider med fisk og skaldyr. Detailfiskehandleren, nr. 1, februar.
- Arla Foods (1998). Nogle retter bliver med tiden til livretter.
- Arla Foods (2001). For meget mælkefedt – hvis er ansvaret? Mælk & meninger, nr. 1.
- Becker W (1982). Svensk kost. Kompendium, 2. oplag. Kostsektionen, Statens Livsmedelsverk.
- Bjerre M (1998). Citat i artiklen "Færdigretternes indtog en realitet" af M. Stjernberg, Politiken 21. december.
- Bonke J (red) (1997). Levevilkår i Danmark 1997. Danmarks Statistik og Socialforskningsinstituttet.
- Boyhus E-M (1996). Grønsager – en køkkenhisto- rie, Gyldendal, København.
- Bryggeriforeningen (2000a). Tal for bryggerifor- eningen.
- Bryggeriforeningen (2000b). Det danske øl salg har stabiliseret sig. Pressemeddelelse 30. juni.
- Bugge A, Døving R (2000). Det norske mål- tidsmønsteret – ideal og praksis. SIFO, Rapport 2:2000, Norge.

Clément L (1999). Forbrugeren ønsker flere små måltider. Dansk Handelsblad, 4. juni.

Danmarks Statistik (1995). 50 års oversigt.

Danmarks Statistik (2000a). Befolkningen i 150 år.

Danmarks Statistik (2000b). Statistisk tiårs oversigt.

Datamonitor (1997). Resultater citeret i artiklen "Nem madlavning og sundhed får endnu højere prioritet" af Kesby, Dansk Handelsblad nr. 3.

DIKE (1994) Danskernes sundhed mod år 2000.

Fagt S (2000a). Børn og unges kost og måltidsvaner, Hjemkundskab, april.

Fagt S (2000b). Det danske måltid, Samvirke, oktober.

Fagt S, Groth MV (1992a). Udviklingen i danskeres fødevarerforbrug 1955-1990. Levnedsmiddelstyrelsen, publikation nr. 214, København.

Fagt S, Groth MV (1992b). Rapport vedr. Per capita statistikken 1955-1990. Levnedsmiddelstyrelsen (internt notat).

Fagt S, Groth MV (2000). Vi spiser fortsat mest traditionelt. Ernærings – og husholdningsøkonomen nr. 2.

Fagt S, Groth MV, Andersen NL (1999). Danskeres kostvaner 1995. Mad og måltider. Fødevarerdirektoratet, Fødevarer rapport 2000:06, København.

Forbrugerinformation (2000). Øko-skepsis er vokset kraftigt. Nyhedsbrev 28. august.

Fridberg T (2000). Kultur- og fritidsaktiviteter 1975-1998. Socialforskningsinstituttet 00: 1.

Gammelby PF (1998). Butikker satser på hurtigmad. Jyllandsposten 2. oktober.

GfK Danmark A/S (1998). Brug af opskrifter i danske hjem. En kvalitativ undersøgelse gennemført for Danske Slagterier og interessegruppen bag opskriftprojektet. GfK, København.

Groth M (1990). Danskerne anvender en stadig mindre del af budgettet til fødevarer. Husholdningslæreren, nr. 1.

Groth MV (1998). Danskernes måltider, Fødevarer, september.

Groth M, Andersen G (1992). De unge sparer på fedtet. Råd og resultater nr. 2.

Hald I (1999). Nyt rekordssalg i økologi. Dansk Handelsblad 4. juni.

Hald I (2000a). 7-Eleven vil have en større bid af fast food-kagen, Dansk Handelsblad 25. februar.

- Hald I (2000b). Snittet grønt er fremtiden. Dansk Handelsblad 9. juni.
- Haraldsdóttir J, Holm L, Jensen JH, Møller A (1986). Danskernes kostvaner 1985. 1. Hovedresultater, Levnedsmiddelstyrelsen. Publikation nr. 136, København.
- Haraldsdóttir J, Holm L, Jensen JH, Møller A (1987). Danskernes kostvaner 1985. 2. Hvem spiser hvad?, Levnedsmiddelstyrelsen. Publikation nr. 154, København.
- Haraldsdóttir J, Holm L, Jensen H (1996). Befolkningens fødevarerforbrug. Ernæringsrådet.
- Haraldsdóttir J, Halkjær J, Holm L, Stender S, Astrup A (1999). Ændringer i befolkningens fødevarerforbrug 1995-1998. Ernæringsrådet.
- Honoré LI, 2000. Vi drikker mere økologisk mælk, Jydske Vestkysten 13. juli.
- Jakobsen PE (1998). Trends til tiden. 2. udgave , p.e.j. gruppens forlag, Herning.
- Jansson S (1999). Færdigt, hurtigt eller lagat? Vår Føda nr. 6
- Jensen C (1997). Ferske kalkuner er populære. Dansk Handelsblad, 25. april.
- Jensen IK (2000). Irma forsøg fik træg start. Dansk Handelsblad, 14. januar.
- Jensen KO, Larsen HN, Mølgaard JP, Andersen J-O, Tingsted A, Marckmann P, Astrup A (2001). Økologiske fødevarer og menneskers sundhed. Forskningscentret for økologisk jordbrug, Tjele.
- Justsen K (1999). Fremtiden står på flaskeflakes. Jyllandsposten 3. februar.
- Jysk Analyseinstitut A/S (1999). Food Focus rapporten '99 – en kortlægning af fødevarerforbrugerne, deres holdninger, værdier og adfærd, Ålborg.
- Jysk Analyseinstitut A/S (2000). Kartoffler på de danske spiseborde – med fokus på et øget forbrug.
- Kayser Nielsen N (1997). Madens kulturelle verdener - mellem opbrud og permanens. Dansk Sociologi, nr. 4
- Kern-Jespersen H (2001a). Stjerner i smagens tjeneste, Mad og Bolig nr. 2.
- Kern-Jespersen H (2001b). Det globale køkken, Mad og Bolig nr. 2.
- Kesby K (1997). Nem madlavning og sundhed får endnu højere prioritet. Dansk Handelsblad nr. 3.
- Kulturministeriet (1996). Den danske madkultur.

Larsen K (2000). Befolkningens idrætsdeltagelse. Idrætsforsk.

Lyhne N, Ovesen L (1999). Added sugars and nutrient density in the diet of the Danish children. *Scandinavian Journal of Nutrition*, 43.

Lyhne N, Fagt S (2000). Hvad gør vi med mælkefedtet?. Pressemeddelelse, Fødevarerdirektoratet, 2. november.

Matthiessen J (2000). Danskerne og det amerikanske paradoks. *Samvirke*, december.

Matthiessen J, Andersen NL, Ovesen L (2001). Betydningen af kost og fysisk aktivitet for fedmeudviklingen i Danmark fra 1985 til 1995. *Ugeskrift for læger*, 163, 21.

MD Foods (1997). MD Foods Information, marts

Mejeriforeningen (2001). Nyt for Mejeriforeningen, april.

Ministeriet for Fødevarer, Fiskeri og Landbrug (1999). Måltidets hus – fra råvarer til madkultur med måltidet i centrum. Betænkning nr. 1367.

Ministeriet for Fødevarer, Fiskeri og Landbrug (2001). Fødevarer som offentligt anliggende. Sikkerhed, sundhed og kvalitet. Regeringens fødevarerpolitiske redegørelse II.

Mäkelä J, Kjærnes U, Ekström MP, Fürst EL, Gronow J, Holm L (1999). Nordic Meals: Methodological Notes on a comparative survey. *Appetite*, 32.

Nielsen GA (1998). Gymnasie og HF-elevs sundhedsvaner og livsstil 1996-97. DIKE, København.

Nielsen MS, Bech AC (2000). Gruppeinterviews med fokus på frosne og frisk snittede grønsager. Rapport, 6 om dagen & Jysk Analyseinstitut A/S.

Nomesco (1999). Health Statistics in the Nordic Countries 1997, 56:1999.

Nordisk Ministerråd (2001). Livsmedelskonsumtionen i Norden 1965-1998. Nationell, årlig per capita statistik. *TemaNord* 56 2001:527.

Nørbæk P (1998). Slaget om måltidet. *Convenience magasinet*, 25. september.

Ovesen L (2001). Hvilken ernæringsmæssig rolle kan functional foods/nutraceuticals komme til at spille? Indlæg på konferencen Fremtidens Fødevarer, Ingeniørhuset, 16. marts.

Peetz-Schou M (1997). Levnedsmiddelstyrelsens ernæringsoplysning 1991-1995. Levnedsmiddestyrelsen, publikation nr. 237, København.

- Poulsen A (1998). Citat i artiklen "Færdigretternes indtog en realitet" af M. Stjernberg, Politiken, 21. december.
- Poulsen J (2001). Nye forbrugerundersøgelser vedr. anprisninger af funktionelle fødevarer. Vurdering af sundhedsanprisninger i et ernæringsmæssigt perspektiv, TemaNord 2000: 546 (Trolle og Thorsen (red.)).
- Rossen L (2000). Hvert femte barn dropper morgenmad. Søndagsavisen, region 1, 3. december.
- Rothenborg M (1996). Hurtig mad til middag. Politiken, 8. november.
- Schulz E (2001). Tendenser indenfor convenience – hvordan tackler detailhandlen dette? Indlæg holdt ved konferencen Fremtidens Fødevarer, Ingeniørhuset 16. marts.
- Schwedler M (1989). Nyt liv – nye spisevaner? RUC.
- SEF (2000). Utviklingen i norsk kosthold. Oslo.
- Sloan AE (1999). Top 10 trends to watch and work on for the Millenium. Food Technology, vol. 53, No. 8.
- Sonar og Jyllandsposten (1998). Fast food.
- Stjernberg M (1998). Færdigretternes indtog er en realitet. Politiken 21. december.
- Stoltenberg B (2001). Startbesvær med ny, nem mad. Dansk Handelsblad, 9. februar.
- Strukturdirektoratet (1999). Aktionsplan II. Økologi i udvikling.
- Stubgaard K, (red), (1997). Mad med mange kulhydrater, Veterinær – og Fødevederedirektoratet.
- Sundhedsministeriet (1999). Regeringens Folkesundhedsprogram 1999-2008.
- Søndergaard B (2001). Usunde danskere. Aktuelt, 15. marts.
- Thomsen AD, Lindeløv TS (2001). Rugbrød – en kompleks kemisk størrelse. Dansk Kemi, 82, nr. 2.
- Thorn M (1999). Vi spiser mindre slik. Aktuelt 20. juli.
- Trolle E, Fagt S, Ovesen L (red), (1998). Frugt og grøntsager. Anbefalinger for indtagelse. Veterinær- og Fødevederedirektoratet, publikation nr. 244, København.
- Tüchsen H (1994). Bryggeren fra Skælskør. Berlingske Tidende Erhverv, 31. juli.
- V.S.O.D. (1999). Statistik m.m. fra www.vsod.dk

Vølver G (2001). Økosalg i stampe. Politiken 28. april.

Wedderkopp N (1998). Delprojekt af European Youth Heart study. Institut for idræt, Syddansk Universitet.

Witt L (2001a). Kartofflen på mode igen. Jyllandsposten 4. januar.

Witt L (2001b). Sundt nok at spise pommes frites. Jyllandsposten 11. januar.

Bilagsoversigt

- Bilag 1: **Forbrug til konsum af nogle vigtige næringsmidler (kg/indbygger pr. år).**
Human consumption of some important foodstuffs (kg/capita/year).
- Bilag 2: **Forbruget af udvalgte mælkeprodukter (kg/indbygger pr. år).**
Consumption of various milk products (kg/capita/year).
- Bilag 3: **Energigivende næringsstoffer & kostfiber pr. dag samt energifordeling i fødevarerforsyningen (ekskl. alkohol).**
Distribution of energy and content of some nutrients and dietary fibre per day.

Bilag 1.1: Forbrug til konsum af nogle vigtige næringsmidler (kg/indbygger pr. år). Human consumption of some important foodstuffs (kg/capita/year)

Årstal (year)	1955	1956	1957	1958	1959	1960
Sød- letmælk (wholemilk 1,5-3,8 % fat)	127,0	124,7	126,1	127,4	137,5	135,3
Sk.- kærnemælk (Skim- & buttermilk)	30,6	30,7	29,6	28,8	29,7	28,6
Ymer, yoghurt (Junket & yoghurt)	-	-	-	-	-	-
Andre mælkeprodukter (Other milk products)	-	-	-	-	-	-
Fløde incl. creme fraiche (Cream incl. creme fraiche)	8,6	8,3	8,5	8,6	8,8	8,7
Ost (Cheese)	6,5	6,7	7,1	7,5	7,8	8,8
Okse- kalvekød (Beef & veal)	18,2	21,7	23,5	23,4	17,7	17,1
Svinekød (Pork)	38,5	38,2	41,8	43,4	43,1	42,6
Fjerkræ (Poultry) 1	2,8	2,6	2,8	4,2	3,7	3,8
Andet kød: Hest, får & lam (Horsemeat, mutton & lamb)	2,0	2,0	0,8	0,8	1,2	1,5
Fisk (Fish)	14,4	12,0	13,7	12,2	10,3	17,4
Æg (Eggs)	7,4	7,8	7,8	8,1	10,3	10,3
Smør (Butter)	8,6	8,9	10,0	13,5	11,0	10,8
Margarine (Margarine)	19,0	20,1	19,9	17,5	18,8	19,0
Svine- og oksefedt (Edible tallow & lard)	1,9	2,4	1,8	2,1	1,9	2,7
Rugmel (Rye flour)	36,6	34,4	31,6	30,6	29,8	28,8
Hvedemel (Wheat flour)	43,3	45,6	45,1	42,7	44,5	42,5
Havregryn (Oat-meal)	5,3	5,3	5,1	5,3	5,0	4,3
Andet mel/gryn (Other flours and groats)	5,0	4,4	4,1	4,0	3,8	3,9
Kartofler (Potatoes)	120,0	119,0	118,0	117,7	115,7	110,6
Kål (Cabbage)	15,3	15,2	13,8	12,8	11,0	13,8
Rod- og knoldgrøntsager (Root & tuberous vegetables)	10,4	11,4	11,4	13,1	9,9	13,5
Andre grøntsager (Lettuce, tomatoes, cucumbers, etc.)	14,6	15,5	15,8	15,5	17,4	16,8
Æbler (Apples)	21,6	23,3	18,7	25,7	18,7	24,0
Jordbær (Strawberries)	1,6	0,9	1,6	1,6	1,5	1,1
Pærer, blommer, bærfrugt m.m. (Pears, plums, berries, etc.)	4,7	6,9	5,6	8,0	5,9	7,6
Citrus, banan & druer (Citrus fruits, bananas & grapes)	14,6	14,1	12,9	14,0	15,0	15,9
Ferskner, abrikos, ananas m.m. (Peaches, apricot, pineapple, etc.)	0,2	0,4	0,2	0,4	0,9	2,4
Rosiner, dadler o.l. (Raisins, dates, etc.)	1,8	2,0	1,8	1,6	1,1	1,5
Marmelade, juice	-	-	-	-	-	0,2
Sukker (Sugar)	45,5	49,0	49,0	49,4	46,0	48,5
Mineralvand (Mineralwater)	-	-	-	19,6	26,1	26,9
Øl, skattefrit, hvidtøl (Beer, tax class II)	15,3	13,8	13,5	12,9	13,0	12,0
Øl, afgiftspligtigt (Beer taxclass I & luxury class A & B)	51,2	49,8	50,7	50,9	56,7	59,7
Vin, udenl. og dansk (Wine, total)	2,7	2,8	2,8	2,8	2,9	3,1
Spiritus udenl. og dansk (Spirits, total)	0,9	1,0	1,0	1,1	1,3	1,5
Alkohol 100% (Average consumption of alcohol (100 %))	*3,1	-	-	3,5	3,9	4,2
Alkohol 100 % pr. indbygger > 14 år (Aver. consump. of alcohol per head over 14 years old)	*4,3	-	-	4,9	5,2	5,5

Kilde: Statistisk årbog, diverse årgange.

Årene 1959-63 er omregnet af Levnedsmiddelstyrelsen til kg pr. indbygger på grundlag af indbyggertal pr. 1. juli.

Tal for drikkevarer er omregnet af Levnedsmiddelstyrelsen til forbrug pr. indbygger på grundlag af indbyggertal ved årets begyndelse for årene 1959-1986.

Tal for alkohol 100 % > 14 år er beregnet af Levnedsmiddelstyrelsen på grundlag af indbyggertal > 14 år ved årets begyndelse for årene 1955-1986.

1) For årene 1957-1983 inkl. vildt. For alle andre år indgår vildt under andet kød.

* Statistisk årbog 1986, tabel 187.

For frugt og grøntsager er data fra Statistisk årbog suppleret med data fra Landbrugsstatistikken, diverse årgange.

Bilag 1.2: Forbrug til konsum af nogle vigtige næringsmidler (kg/indbygger pr. år). Human consumption of some important foodstuffs (kg/capita/year).

Årstal (year)	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Sød- letmælk (wholemilk 1,5-3,8 % fat)	133,6	133,8	134,1	135,4	134,9	134,3
Sk.- kærnemælk (Skim- & buttermilk)	28,2	28,4	29,9	31,3	31,8	32,4
Ymer, yoghurt (Junket & yoghurt)	-	-	-	-	-	-
Andre mælkeprodukter (Other milk products)	-	-	-	-	-	-
Fløde incl. creme fraiche (Cream incl. crème fraiche)	8,5	8,6	8,3	8,4	8,3	8,5
Ost (Cheese)	8,5	8,8	8,9	9,2	8,9	9,0
Okse- kalvekød (Beef & veal)	18,0	20,5	18,9	18,0	17,9	20,8
Svinekød (Pork)	41,8	38,6	38,1	38,9	39,2	38,0
Fjerkræ (Poultry) 1	4,1	4,3	4,1	3,8	3,9	4,0
Andet kød: Hest, får & lam (Horsemeat, mutton & lamb)	0,9	0,7	0,8	0,7	0,7	0,7
Fisk (Fish)	14,3	15,9	16,8	17,7	21,3	21,1
Æg (Eggs)	10,9	11,3	12,5	12,5	12,4	12,3
Smør (Butter)	10,6	10,5	10,4	10,6	10,0	9,8
Margarine (Margarine)	18,9	18,4	18,3	18,7	18,3	17,9
Svine- og oksefedt (Edible tallow & lard)	2,7	2,6	3,0	3,7	5,0	4,7
Rugmel (Rye flour)	28,1	27,4	26,8	25,7	25,1	24,7
Hvedemel (Wheat flour)	43,0	42,8	43,3	42,5	42,1	41,5
Havregryn (Oat-meal)	4,5	4,1	3,9	3,9	3,8	3,5
Andet mel/gryn (Other flours and groats)	5,3	5,4	5,2	5,8	6,1	6,1
Kartofler (Potatoes)	105,0	99,9	100,0	95,0	90,0	90,4
Kål (Cabbage)	11,9	11,0	13,5	11,4	10,1	11,7
Rod- og knoldgrøntsager (Root & tuberous vegetables)	12,4	12,7	14,3	11,7	11,1	14,0
Andre grøntsager (Lettuce, tomatoes, cucumbers, etc.)	16,9	17,9	19,2	18,4	18,5	18,6
Æbler (Apples)	18,4	20,9	22,6	24,6	24,8	23,8
Jordbær (Strawberries)	1,3	1,7	1,7	2,1	2,1	1,9
Pærer, blommer, bærfrugt m.m. (Pears, plums, berries, etc.)	4,8	5,4	5,6	7,4	6,5	6,5
Citrus, banan & druer (Citrus fruits, bananas & grapes)	17,4	19,4	19,6	20,6	21,2	22,5
Ferskner, abrikos, ananas m.m. (Peaches, apricot, pineapple, etc.)	2,2	3,4	3,2	3,6	3,6	3,8
Rosiner, dadler o.l.(Raisins, dates, etc.)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Marmelade, juice	0,4	1,1	0,6	0,6	1,1	1,5
Sukker (Sugar)	46,9	48,0	47,8	46,2	46,5	46,8
Mineralvand (Mineralwater)	29,0	28,5	33,0	36,0	34,0	38,3
Øl, skattefrit, hvidtøl (Beer, tax class II)	11,4	11,0	10,7	10,3	10,0	10,8
Øl, afgiftspligtigt (Beer taxclass I & luxury class A & B)	63,9	65,3	67,8	73,3	70,3	77,8
Vin, udenl. og dansk (Wine, total)	3,3	3,4	3,3	3,8	4,7	4,3
Spiritus udenl. og dansk (Spirits, total)	1,7	1,7	1,8	2,1	2,2	2,2
Alkohol 100% (Average consumption of alcohol (100 %))	4,5	4,5	4,7	5,1	-	5,5
Alkohol 100 % pr. indbygger > 14 år (Aver. consump. of alcohol per head over 14 years old)	5,9	5,8	6,0	6,6	6,5	7,1

Kilde: Statistisk årbog, diverse årgange.

Årene 1959-63 er omregnet af Levnedsmiddelstyrelsen til kg pr. indbygger på grundlag af indbyggertal pr. 1. juli.

Tal for drikkevarer er omregnet af Levnedsmiddelstyrelsen til forbrug pr. indbygger på grundlag af indbyggertal ved årets begyndelse for årene 1959-1986.

Tal for alkohol 100 % > 14 år er beregnet af Levnedsmiddelstyrelsen på grundlag af indbyggertal > 14 år ved årets begyndelse for årene 1955-1986.

1) For årene 1957-1983 inkl. vildt. For alle andre år indgår vildt under andet kød.

For frugt og grøntsager er data fra Statistisk årbog suppleret med data fra Landbrugsstatistikken, diverse årgange.

Bilag 1.3: Forbrug til konsum af nogle vigtige næringsmidler (kg/indbygger pr. år). Human consumption of some important foodstuffs (kg/capita/year).

Årstal (year)	1967	1968	1969	1970	1971	1972
Sød- letmælk (wholemilk 1,5-3,8 % fat)	130,1	123,6	122,8	123,5	122,7	102,8
Sk.- kærnemælk (Skim- & buttermilk)	33,1	34,6	36,8	37,9	39,2	28,3
Ymer, yoghurt (Junket & yoghurt)	3,6	4,9	6,4	7,5	8,9	9,5
Andre mælkeprodukter (Other milk products)	8,7	9,0	9,3	-	-	-
Fløde incl. crème fraiche (Cream incl. crème fraiche)	8,7	9,0	9,3	9,2	9,2	6,4
Ost (Cheese)	8,7	9,4	9,3	9,4	9,8	10,7
Okse- kalvekød (Beef & veal)	20,9	21,1	23,3	21,9	21,6	18,2
Svinekød (Pork)	36,3	34,6	34,1	34,1	35,5	38,5
Fjerkræ (Poultry) 1	3,9	3,9	4,0	5,1	5,0	5,4
Andet kød: Hest, får & lam (Horsemeat, mutton & lamb)	0,8	0,8	0,6	0,6	0,4	0,6
Fisk (Fish)	22,5	21,4	19,6	21,9	19,9	20,9
Æg (Eggs)	12,0	11,7	11,3	11,0	10,9	10,7
Smør (Butter)	9,6	9,4	9,2	9,1	8,7	8,5
Margarine (Margarine)	17,8	18,1	17,8	17,6	18,1	18,2
Svine- og oksefedt (Edible tallow & lard)	5,0	5,5	5,7	6,4	7,5	7,0
Rugmel (Rye flour)	23,8	23,3	22,8	22,6	22,5	22,7
Hvedemel (Wheat flour)	40,6	40,1	40,2	40,7	40,0	41,0
Havregryn (Oat-meal)	3,4	3,5	3,1	3,0	2,9	2,7
Andet mel/gryn (Other flours and groats)	5,0	5,0	5,1	5,8	6,4	5,3
Kartofler (Potatoes)	85,1	85,0	70,0	75,0	75,0	75,0
Kål (Cabbage)	11,8	9,2	10,6	15,0	11,8	10,3
Rod- og knoldgrøntsager (Root & tuberous vegetables)	11,2	12,9	12,3	16,2	14,0	14,6
Champignon (Mushrooms)	-	-	-	-	0,8	0,9
Andre grøntsager (Lettuce, tomatoes, cucumbers, etc.)	18,8	19,5	20,2	21,9	22,7	21,7
Æbler (Apples)	24,8	23,6	25,1	24,8	23,6	19,8
Jordbær (Strawberries)	2,7	2,7	1,8	2,0	1,9	2,4
Pærer, blommer, bærfrugt m.m. (Pears, plums, berries, etc.)	6,2	7,0	6,5	8,5	5,6	5,8
Citrus, banan & druer (Citrus fruits, bananas & grapes)	21,1	21,6	20,7	20,1	19,9	20,0
Ferskner, abrikos, ananas m.m. (Peaches, apricot, pineapple, etc.)	3,1	3,1	3,7	3,9	4,0	4,4
Rosiner, dadler o.l.(Raisins, dates, etc.)	1,4	1,2	1,2	1,2	1,2	1,0
Marmelade, juice	1,4	1,2	1,6	1,4	1,6	2,4
Sukker (Sugar)	47,0	47,4	47,5	47,4	48,2	48,0
Mineralvand (Mineralwater)	38,7	39,1	43,1	41,7	45,4	48,7
Øl, skattefrit, hvidtøl (Beer, tax class II)	10,6	10,8	12,1	13,7	10,9	10,3
Øl, afgiftspligtigt (Beer taxclass I & luxury class A & B)	80,7	83,5	90,0	94,6	104,0	110,7
Vin, udenl. og dansk (Wine, total)	4,4	4,4	5,1	5,9	6,7	7,5
Spiritus udenl. og dansk (Spirits, total)	2,3	2,2	2,6	2,9	3,3	3,6
Alkohol 100% (Average consumption of alcohol (100 %))	5,7	5,8	6,3	6,7	7,2	7,8
Alkohol 100 % pr. indbygger > 14 år (Aver. consump. of alcohol per head over 14 years old)	7,3	7,4	8,1	8,7	9,4	9,9

Kilde: Statistisk årbog, diverse årgange.

Tal for drikkevarer er omregnet af Levnedsmiddelstyrelsen til forbrug pr. indbygger på grundlag af indbyggertal ved årets begyndelse for årene 1959-1986.

Tal for alkohol 100 % > 14 år er beregnet af Levnedsmiddelstyrelsen på grundlag af indbyggertal > 14 år ved årets begyndelse for årene 1955-1986.

1) For årene 1957-1983 inkl. vildt. For alle andre år indgår vildt under andet kød.

For frugt og grøntsager er data fra Statistisk årbog suppleret med data fra Landbrugsstatistikken, diverse årgange.

Bilag 1.4: Forbrug til konsum af nogle vigtige næringsmidler (kg/indbygger pr. år). Human consumption of some important foodstuffs (kg/capita/year).

Årstal (year)	1973	1974	1975	1976	1977	1978
Sød- letmælk (wholemilk 1,5-3,8 % fat)	102,5	102,5	103,6	105,5	106,0	109,4
Sk.- kærnemælk (Skim- & buttermilk)	25,5	21,1	23,1	22,6	22,5	22,5
Ymer, yoghurt (Junket & yoghurt)	10,3	11,6	13,0	13,4	14,2	15,2
Andre mælkeprodukter (Other milk products)	-	-	5,8	8,1	8,4	8,9
Fløde incl. crème fraîche (Cream incl. crème fraîche)	6,0	6,4	6,4	6,5	6,5	6,9
Ost (Cheese)	9,3	10,0	9,6	9,0	9,5	9,4
Okse- kalvekød (Beef & veal)	16,6	16,8	18,1	18,5	17,9	19,1
Svinekød (Pork)	38,3	39,1	42,8	43,6	45,8	50,2
Fjerkræ (Poultry) 1	6,7	7,2	7,7	8,2	8,2	8,5
Andet kød: Hest, får & lam (Horsemeat, mutton & lamb)	0,4	0,4	0,7	0,8	1,0	1,0
Fisk (Fish)	19,1	20,4	17,8	20,2	21,7	-
Æg (Eggs)	10,7	11,0	11,4	11,7	11,9	12,3
Smør (Butter)	8,1	8,2	7,9	7,7	8,1	8,3
Margarine (Margarine)	18,4	17,1	17,2	17,3	17,4	16,7
Svine- og oksefedt (Edible tallow & lard)	6,4	5,1	4,1	4,0	4,5	4,7
Rugmel (Rye flour)	20,0	20,4	20,4	18,6	18,9	19,3
Hvedemel (Wheat flour)	38,9	40,0	40,5	40,9	40,8	41,7
Havregryn (Oat-meal)	2,8	2,5	2,6	2,5	2,4	2,5
Andet mel/gryn (Other flours and groats)	6,6	5,6	5,1	6,7	5,6	6,3
Kartofler (Potatoes)	75,0	75,0	65,0	49,1	67,5	68,3
Kål (Cabbage)	10,7	10,7	9,3	10,6	13,0	10,4
Rod- og knoldgrøntsager (Root & tuberous vegetables)	14,5	15,3	13,2	13,1	19,0	16,9
Champignon (Mushrooms)	1,0	1,0	1,1	1,2	1,6	1,8
Andre grøntsager (Lettuce, tomatoes, cucumbers, etc.)	24,0	22,6	22,2	23,1	23,7	23,9
Æbler (Apples)	23,5	19,8	15,8	17,9	13,5	18,6
Jordbær (Strawberries)	2,3	2,1	1,8	2,2	2,1	2,4
Pærer, blommer, bærfrugt m.m. (Pears, plums, berries, etc.)	5,6	6,5	4,5	6,0	5,0	5,1
Citrus, banan & druer (Citrus fruits, bananas & grapes)	19,7	17,5	18,0	17,1	18,5	19,4
Ferskner, abrikos, ananas m.m. (Peaches, apricot, pineapple, etc.)	4,0	2,6	3,4	4,7	4,1	4,7
Rosiner, dadler o.l.(Raisins, dates, etc.)	1,0	0,8	1,0	1,0	1,0	1,0
Marmelade, juice	3,0	2,4	3,6	3,4	2,9	2,2
Sukker (Sugar)	48,2	47,9	48,4	52,9	46,8	41,8
Mineralvand (Mineralwater)	48,2	45,6	47,9	50,3	48,6	57,4
Øl, skattefrit, hvidtøl (Beer, tax class II)	8,8	9,8	9,8	9,3	9,5	8,4
Øl, afgiftspligtigt (Beer taxclass I & luxury class A & B)	116,5	115,2	120,5	122,0	119,3	120,1
Vin, udenl. og dansk (Wine, total)	10,8	9,6	11,5	12,5	11,7	12,2
Spiritus udenl. og dansk (Spirits, total)	3,6	3,8	4,2	4,7	4,4	3,3
Alkohol 100% (Average consumption of alcohol (100 %))	8,4	8,3	8,9	9,3	9,0	8,6
Alkohol 100 % pr. indbygger > 14 år (Aver. consump. of alcohol per head over 14 years old)	10,8	10,6	11,6	11,8	11,4	10,8

Kilde: Statistisk årbog, diverse årgange.

Tal for drikkevarer er omregnet af Levnedsmiddelstyrelsen til forbrug pr. indbygger på grundlag af indbyggertal ved årets begyndelse for årene 1959-1986.

Tal for alkohol 100 % > 14 år er beregnet af Levnedsmiddelstyrelsen på grundlag af indbyggertal > 14 år ved årets begyndelse for årene 1955-1986.

1) For årene 1957-1983 inkl. vildt. For alle andre år indgår vildt under andet kød.

For frugt og grøntsager er data fra Statistisk årbog suppleret med data fra Landbrugsstatistikken, diverse årgange.

Bilag 1.5: Forbrug til konsum af nogle vigtige næringsmidler (kg/indbygger pr. år). Human consumption of some important foodstuffs (kg/capita/year).

Årstal (Year)	1979	1980	1981	1982	1983	1984
Sød- letmælk (wholemilk 1,5-3,8 % fat)	110,0	110,6	112,4	114,2	114,6	110,8
Sk.- kærnemælk (Skim- & buttermilk)	21,3	21,9	22,2	22,7	22,9	24,4
Ymer, yoghurt (Junket & yoghurt)	15,3	15,4	15,0	15,5	17,1	17,4
Andre mælkeprodukter (Other milk products)	9,4	8,6	8,1	8,3	6,6	6,6
Fløde incl. crème fraiche (Cream incl. crème fraiche)	7,1	7,3	7,3	7,6	7,7	8,1
Ost (Cheese)	10,3	10,8	10,9	10,8	11,1	12,3
Okse- kalvekød (Beef & veal)	17,0	16,6	15,7	13,0	13,3	15,2
Svinekød (Pork)	52,6	60,3	54,9	53,7	56,1	57,5
Fjerkræ (Poultry) 1	8,7	8,2	8,6	9,5	10,0	10,1
Andet kød: Hest, får & lam (Horsemeat, mutton & lamb)	1,1	0,8	0,9	0,7	0,6	1,2
Fisk (Fish)	16,4	27,0	24,7	21,1	19,5	18,6
Æg (Eggs)	13,1	13,5	13,8	14,0	14,1	14,5
Smør (Butter)	8,6	8,4	7,8	7,9	7,7	7,9
Margarine (Margarine)	16,6	16,8	17,2	18,5	16,9	16,8
Svine- og oksefedt (Edible tallow & lard)	5,2	5,3	6,1	1,8	2,7	2,3
Rugmel (Rye flour)	18,6	19,4	20,2	20,2	20,1	22,3
Hvedemel (Wheat flour)	41,2	41,1	42,8	42,3	42,4	43,8
Havregryn (Oat-meal)	2,5	2,4	2,3	2,0	2,2	2,1
Andet mel/gryn (Other flours and groats)	5,0	6,0	5,7	5,7	6,3	6,5
Kartofler (Potatoes)	68,4	68,3	68,1	69,3	64,8	64,9
Kål (Cabbage)	11,3	10,7	11,3	12,8	11,2	-
Rod- og knoldgrøntsager (Root & tuberous vegetables)	18,3	16,4	18,8	19,7	18,0	-
Champignon (Mushrooms)	1,8	1,8	1,9	2,0	2,6	2,1
Andre grøntsager (Lettuce, tomatoes, cucumbers, etc.)	25,0	28,0	26,4	28,0	27,8	23,7
Æbler (Apples)	18,3	18,5	14,0	17,7	19,3	18,6
Jordbær (Strawberries)	2,2	2,1	2,0	2,3	1,9	-
Pærer, blommer, bærfrugt m.m. (Pears, plums, berries, etc.)	5,2	6,2	6,1	5,8	7,7	-
Citrus, banan & druer (Citrus fruits, bananas & grapes)	17,4	15,8	15,7	14,8	15,9	17,3
Ferskner, abrikos, ananas m.m. (Peaches, apricot, pineapple, etc.)	3,5	3,5	3,9	3,8	2,4	3,4
Rosiner, dadler o.l.(Raisins, dates, etc.)	1,0	1,0	1,1	1,2	1,6	1,4
Marmelade, juice	2,0	0,9	-	-	-	-
Sukker (Sugar)	44,2	42,1	42,1	43,0	42,5	40,2
Mineralvand (Mineralwater)	54,0	51,9	42,0	-	-	-
Øl, skattefrit, hvidtøl (Beer, tax class II)	7,5	7,3	7,4	6,0	5,3	3,5
Øl, afgiftspligtigt (Beer taxclass I & luxury class A & B)	123,1	124,4	125,1	128,6	134,0	126,1
Vin, udenl. og dansk (Wine, total)	13,9	14,0	16,1	17,4	18,9	18,9
Spiritus udenl. og dansk (Spirits, total)	3,6	3,7	3,9	4,0	3,8	3,7
Alkohol 100% (Average consumption of alcohol (100 %))	9,1	9,2	9,6	10,0	10,3	9,9
Alkohol 100 % pr. indbygger > 14 år (Aver. consump. of alcohol per head over 14 years old)	11,4	11,4	11,9	12,2	12,6	12,2

Kilde: Statistisk årbog, diverse årgange.

Tal for drikkevarer er omregnet af Levnedsmiddelstyrelsen til forbrug pr. indbygger på grundlag af indbyggertal ved årets begyndelse for årene 1959-1986.

Tal for fisk er efter 1978 beregnet af Levnedsmiddelstyrelsen på baggrund af opgørelse fra Fiskeriministeriet.

Tal for alkohol 100 % > 14 år er beregnet af Levnedsmiddelstyrelsen på grundlag af indbyggertal > 14 år ved årets begyndelse for årene 1955-1986.

1) For årene 1957-1983 inkl. vildt. For alle andre år indgår vildt under andet kød.

For frugt og grøntsager er data fra Statistisk årbog suppleret med data fra Landbrugsstatistikken, diverse årgange.

Bilag 1.6: Forbrug til konsum af nogle vigtige næringsmidler (kg/indbygger pr. år). Human consumption of some important foodstuffs (kg/capita/year).

Årstal (Year)	1985	1986	1987	1988	1989	1990
Sød- letmælk (wholemilk 1,5-3,8 % fat)	107,1	105,0	103,4	102,5	101,9	101,2
Sk.- kærnemælk (Skim- & buttermilk)	22,9	22,2	20,8	20,5	20,7	19,5
Ymer, yoghurt (Junket & yoghurt)	16,2	15,6	15,5	14,8	15,0	14,8
Andre mælkeprodukter (Other milk products)	6,5	6,6	6,5	6,9	6,6	6,2
Fløde incl. crème fraiche (Cream incl. crème fraiche)	8,4	8,6	8,9	9,0	9,2	9,2
Ost (Cheese)	11,4	12,5	12,6	12,7	14,2	14,7
Okse- kalvekød (Beef & veal)	16,2	19,6	18,5	19,3	21,8	21,4
Svinekød (Pork)	61,8	69,0	72,2	71,7	70,6	70,2
Fjerkræ (Poultry)	10,9	11,6	11,8	11,7	11,8	11,6
Andet kød: Hest, får & lam (Horsemeat, mutton & lamb)	1,4	1,3	1,5	1,6	1,8	1,9
Fisk (Fish)	16,5	17,5	23,4	16,4	27,0	-
Æg (Eggs)	14,7	14,5	14,4	14,3	14,1	13,9
Smør (Butter)	7,2	7,2	7,2	6,9	6,3	5,8
Margarine (Margarine)	16,2	16,5	16,8	17,0	15,8	14,9
Svine- og oksefedt (Edible tallow & lard)	2,2	0,5	1,9	4,2	5,7	6,5
Rugmel (Rye flour)	23,1	21,2	21,3	19,5	19,8	18,4
Hvedemel (Wheat flour)	45,1	45,2	47,4	44,7	43,7	44,8
Havregryn (Oat-meal)	2,2	1,9	1,9	1,6	1,2	1,4
Andet mel/gryn (Other flours and groats)	6,8	7,4	7,6	6,9	8,5	8,7
Kartofler (Potatoes)	64,8	64,0	64,5	64,5	56,9	56,9
Kål (Cabbage)	12,8	-	11,0	-	-	-
Rod- og knoldgrøntsager (Root & tuberous vegetables)	22,0	-	20,6	-	-	-
Champignon (Mushrooms)	2,3	2,3	2,3	-	-	-
Andre grøntsager (Lettuce, tomatoes, cucumbers, etc.)	32,2	21,7	28,2	-	-	-
Æbler (Apples)	17,7	-	19,7	-	-	-
Jordbær (Strawberries)	2,0	-	2,0	-	-	-
Pærer, blommer, bærfrugt m.m. (Pears, plums, berries, etc.)	8,9	-	3,7	-	-	-
Citrus, banan & druer (Citrus fruits, bananas & grapes)	21,1	-	-	-	-	-
Ferskner, abrikos, ananas m.m. (Peaches, apricot, pineapple, etc.)	4,2	-	-	-	-	-
Rosiner, dadler o.l.(Raisins, dates, etc.)	1,6	-	-	-	-	-
Sukker (Sugar)	39,8	39,3	39,4	37,1	35,9	37,4
Mineralvand (Mineralwater)	-	-	-	-	-	-
Øl, skattefrit, hvidtøl (Beer, tax class II)	2,8	3,1	2,8	2,5	2,8	2,8
Øl, afgiftspligtigt (Beer taxclass I & luxury class A & B)	122,7	122,7	118,4	120,2	121,0	120,8
Vin, udenl. og dansk (Wine, total)	20,7	19,8	20,6	21,6	20,2	21,3
Spiritus udenl. og dansk (Spirits, total)	4,1	3,9	3,7	3,6	3,4	3,3
Alkohol 100% (Average consumption of alcohol (100 %))	10,1	9,9	9,8	9,7	9,6	9,7
Alkohol 100 % pr. indbygger > 14 år (Aver. consump. of alcohol per head over 14 years old)	12,3	12,1	11,9	11,8	11,5	11,6

Kilde: Statistisk årbog, diverse årgange.

Tal for drikkevarer er omregnet af Levnedsmiddelstyrelsen til forbrug pr. indbygger på grundlag af indbyggertal ved årets begyndelse for årene 1959-1986.

Tal for fisk er efter 1978 beregnet af Levnedsmiddelstyrelsen på baggrund af opgørelse fra Fiskeriministeriet.

Tal for alkohol 100 % > 14 år er beregnet af Levnedsmiddelstyrelsen på grundlag af indbyggertal > 14 år ved årets begyndelse for årene 1955-1986.

For frugt og grøntsager er data fra Statistisk årbog suppleret med data fra Landbrugsstatistikken, diverse årgange.

Bilag 1.7: Forbrug til konsum af nogle vigtige næringsmidler (kg/indbygger pr. år). Human consumption of some important foodstuffs (kg/capita/year).

Årstal (Year)	1991	1992	1993	1994	1995	1996
Sød- letmælk (wholemilk 1,5-3,8 % fat)	100,3	100,1	97,4	98,1	95,7	84,0
Sk.- kærnemælk (Skim- & buttermilk)	18,7	18,3	16,7	17,5	16,7	18,2
Ymer, yoghurt (Junket & yoghurt)	15,7	15,9	15,1	14,5	14,3	13,8
Andre mælkeprodukter (Other milk products)	6,4	7,6	7,4	8,0	7,0	7,3
Fløde incl. creme fraiche (Cream incl. creme fraiche)	9,2	9,4	10,0	10,0	9,6	9,6
Ost (Cheese)	15,4	15,5	17,8	17,6	16,9	16,9
Okse- kalvekød (Beef & veal)	21,9	23,2	21,9	20,9	19,7	20,5
Svinekød (Pork)	69,8	70,1	69,8	68,3	68,0	68,5
Fjerkræ (Poultry)	12,4	13,6	13,9	14,8	15,3	15,1
Andet kød: Hest, får & lam (Horsemeat, mutton & lamb)	1,9	1,9	2,0	2,1	2,0	1,9
Fisk (Fish)	-	-	-	-	-	-
Æg (Eggs)	14,2	15,1	14,9	16,1	15,9	14,1
Smør (Butter)	4,0	3,0	2,6	2,3	2,1	2,0
Margarine (Margarine)	13,6	13,7	12,8	12,0	12,8	10,9
Svine- og oksefedt (Edible tallow & lard)	8,8	12,8	-	-	-	-
Rugmel (Rye flour)	18,0	16,6	16,0	15,3	15,4	15,6
Hvedemel (Wheat flour)	48,3	51,0	52,9	54,5	57,9	58,5
Havregryn (Oat-meal)	1,6	1,6	2,1	3,4	3,8	3,9
Andet mel/gryn (Other flours and groats)	7,7	9,1	10,0	10,2	10,8	11,1
Kartofler (Potatoes)	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
Kål (Cabbage)	-	-	8,5	-	-	7,2
Rod- og knoldgrøntsager (Root & tuberous vegetables)	-	-	25,1*	-	-	29,2*
Champignon (Mushrooms)	-	-	-	-	-	-
Andre grøntsager (Lettuce, tomatoes, cucumbers, etc.)	-	-	23,6**	-	-	27,2**
Æbler (Apples)	-	-	-	-	-	-
Jordbær (Strawberries)	-	-	-	-	-	-
Pærer, blommer, bærfrugt m.m. (Pears, plums, berries, etc.)	-	-	-	-	-	-
Citrus, banan & druer (Citrus fruits, bananas & grapes)	-	-	-	-	-	-
Ferskner, abrikos, ananas m.m. (Peaches, apricot, pineapple, etc.)	-	-	-	-	-	-
Rosiner, dadler o.l.(Raisins, dates, etc.)	-	-	-	-	-	-
Sukker (Sugar)	38,9	40,1	41,6	42,1	41,4	38,3
Mineralvand (Mineralwater)	-	-	-	-	-	-
Øl, skattefrit, hvidtøl (Beer, tax class II)	-	-	-	-	-	-
Øl, afgiftspligtigt (Beer taxclass I & luxury class A & B)	-	-	-	-	-	-
Vin, udenl. og dansk (Wine, total)	-	24,3	25,2	26,2	27,6	28,3
Spiritus udenl. og dansk (Spirits, total)	-	2,9	2,7	2,7	2,7	2,9
Alkohol 100% (Average consumption of alcohol (100 %))	-	9,8	9,7	9,9	10,0	10,0
Alkohol 100 % pr. indbygger > 14 år (Aver. consump. of alcohol per head over 14 years old)	-	11,8	11,7	12,0	12,1	12,2

Kilde: Statistisk årbog, diverse årgange.

Tal for fisk er efter 1978 beregnet af Levnedsmiddelstyrelsen på baggrund af opgørelse fra Fiskeriministeriet.

For frugt og grøntsager er data fra Statistisk årbog suppleret med data fra Landbrugsstatistikken, diverse årgange. For årene 1993 og 1996 er der suppleret med data fra Statistiske efterretninger, Landbrug 1998:1.

* Data omfatter porrer, knoldselleri, rødbeder, gulerødder og løg.

** Data omfatter kinakål, salat, tomat, agurk, peberfrugt.

Bilag 1.8: Forbrug til konsum af nogle vigtige næringsmidler (kg/indbygger pr. år). Human consumption of some important foodstuffs (kg/capita/year).

Årstal (Year)	1997	1998	1999
Sød- letmælk (wholemilk 1,5-3,8 % fat)	81,1	80,5	77,5
Sk.- kærnemælk (Skim- & buttermilk)	19,7	21,4	23,9
Ymer, yoghurt (Junket & yoghurt)	13,7	14,4	14,9
Andre mælkeprodukter (Other milk products)	7,5	8,4	8,5
Fløde incl. creme fraiche (Cream incl. creme fraiche)	9,6	9,5	9,6
Ost (Cheese)	16,4	16,4	15,2
Okse- kalvekød (Beef & veal)	21,2	20,8	27,1
Svinekød (Pork)	60,0	66,8	69,9
Fjerkræ (Poultry)	18,1	17,6	17,7
Andet kød: Hest, får & lam (Horsemeat, mutton & lamb)	1,8	2,0	2,1
Fisk (Fish)	-	-	-
Æg (Eggs)	15,2	16,2	14,5
Smør (Butter)	1,8	1,8	1,7
Margarine (Margarine)	9,9	9,6	10,0
Svine- og oksefedt (Edible tallow & lard)	-	-	-
Rugmel (Rye flour)	16,9	14,9	11,5
Hvedemel (Wheat flour)	62,1	66,9	58,7
Havregryn (Oat-meal)	4,0	3,8	2,8
Andet mel/gryn (Other flours and groats)	12,0	11,9	14,5
Kartofler (Potatoes)	56,9	56,9	57,0
Kål (Cabbage)	-	-	-
Rod- og knoldgrøntsager (Root & tuberous vegetables)	-	-	-
Champignon (Mushrooms)	-	-	-
Andre grøntsager (Lettuce, tomatoes, cucumbers, leeks, etc.)	-	-	-
Æbler (Apples)	-	-	-
Jordbær (Strawberries)	-	-	-
Pærer, blommer, bærfrugt m.m. (Pears, plums, berries, etc.)	-	-	-
Citrus, banan & druer (Citrus fruits, bananas & grapes)	-	-	-
Ferskner, abrikos, ananas m.m. (Peaches, apricot, pineapple, etc.)	-	-	-
Rosiner, dadler o.l.(Raisins, dates, etc.)	-	-	-
Sukker (Sugar)	41,9	42,8	40,6
Mineralvand (Mineralwater)	-	-	-
Øl, skattefrit, hvidtøl (Beer, tax class II)	-	-	-
Øl, afgiftspligtigt (Beer taxclass I & luxury class A & B)	-	-	-
Vin, udenl. og dansk (Wine, total)	29,3	29,1	29,9
Spiritus udenl. og dansk (Spirits, total)	2,8	2,9	2,7
Alkohol 100% (Average consumption of alcohol (100 %))	9,9	9,5	9,5
Alkohol 100 % pr. indbygger > 14 år (Aver. consump. of alcohol per head over 14 years old)	12,1	11,6	11,6

Kilde: Statistisk årbog, diverse årgange.

Tal for fisk er efter 1978 beregnet af Levnedsmiddelstyrelsen på baggrund af opgørelse fra Fiskeriministeriet.

Bilag 2.1: Forbruget af udvalgte mælkeprodukter (kg/indbygger pr. år). Consumption of various milk products (kg/capita/year).

Produktionsår (Year)	70/71	71/72	72/73	73/74	74/75	75/76	76/77	77/78	78/79	79/80
Sødmælk (Milk (fat% 3,4-3,9))	120,2	103,4	89,2	69,7	75,9	79,1	79,8	80,9	82,7	81,3
Letmælk (Milk (fat% 1,5-1,8))	-	-	13,2	33,8	27,0	25,8	25,8	26,9	27,7	29,1
Skummetmælk (Skimmilk)	14,7	15,9	16,0	12,4	12,3	12,5	12,6	12,8	12,3	11,9
Kæmemælk (Buttermilk)	12,4	12,3	12,1	10,1	9,6	10,5	10,2	9,9	9,7	9,5
Sødmælk til chok. mælk (Milk for cocoa)	3,1	3,3	3,3	-	-	-	-	-	-	-
Cacaomælk og -skm.mælk (Drinking chocolate)	-	-	-	3,3	3,4	5,6	6,1	6,7	7,1	6,8
Ymer og tykmælk (Ymer & junket)	6,1	6,7	6,9	6,7	6,7	7,0	6,7	6,9	6,4	6,2
Yoghurt	2,1	2,4	3,2	4,3	5,6	6,2	7,2	7,9	9,0	9,2
Andre syrnede prod. (Other fermented products)	-	-	-	-	-	1,6	2,3	2,1	2,2	2,3
Piskefløde (Cream (fat% 38-40))	4,6	4,6	4,4	4,4	4,6	4,6	4,6	4,7	4,9	5,0
Fløde I og II (Cream (fat% 13-20))	1,6	1,6	1,6	1,5	1,4	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Fløde III m.m. (Cream (fat% 9-13))	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Crème fraiche	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	-
<hr/>										
Produktionsår (Year)	80/81	81/82	82/83	83/84	84/85	85/86	86/87	87/88	88/89	89/90
Sødmælk (Milk (fat% 3,4-3,9))	79,2	79,2	77,3	70,7	59,1	56,8	53,9	51,0	48,5	46,1
Letmælk (Milk (fat% 1,5-1,8))	32,2	34,7	37,3	42,5	49,8	49,3	50,8	51,3	53,4	55,9
Skummetmælk (Skimmilk)	12,2	12,5	12,5	14,5	15,0	14,1	13,5	12,8	13,0	12,9
Kæmemælk (Buttermilk)	9,8	10,0	9,7	9,6	8,8	8,4	7,8	7,9	7,5	7,2
Cacaomælk og -skm.mælk (Drinking chocolate)	6,2	5,9	5,5	5,2	5,4	5,6	5,8	5,8	5,8	5,4
Ymer & tykmælk (Ymer & junket)	6,1	6,1	6,5	7,7	7,9	7,4	7,2	7,1	7,1	7,0
Yoghurt	9,1	8,9	9,7	9,8	9,0	8,8	8,3	8,1	7,8	7,8
Andre syrnede prod. (Other fermented products)	2,1	2,1	1,8	1,5	1,2	1,0	0,7	1,0	0,9	1,0
Piskefløde (Cream (fat% 38-40))	5,0	5,0	5,0	5,1	5,4	5,6	5,6	5,7	5,7	5,8
Fløde I og II (Cream (fat% 13-20))	1,6	1,6	1,6	1,5	1,5	1,5	1,5	1,6	1,5	1,7
Fløde III m.m. (Cream (fat% 9-13))	0,2	0,2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2	0,1
Crème fraiche	-	0,7	0,9	1,1	1,3	1,4	1,5	1,6	1,6	1,7

Bilag 2.2: Forbruget af udvalgte mælkeprodukter (kg/indbygger pr. år). Consumption of various milk products (kg/capita/year).

Produktionsår (Year)	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97	97/98	98/99
Sødmælk (Milk (fat% 3,4-3,9))	44,3	43,9	43,1	42,9	41,5	41,8	41,0	40,4	39,0
Lødmælk (Milk (fat% 1,5-1,8))	56,5	56,4	56,0	55,0	54,3	57,7	56,5	54,7	61,9
Skummetmælk (Skimmilk)	12,5	12,1	11,5	11,2	11,1	12,5	13,7	15,9	15,9
Kæmemælk (Buttermilk)	6,4	6,9	6,0	5,4	5,6	5,5	5,2	5,2	5,2
Kakaomælk og -skm.mælk (Drinking chocolate)	5,2	6,0	6,6	6,7	6,2	6,2	6,2	6,5	6,9
Ymer & tykmælk (Ymer & junket)	6,9	7,3	7,1	6,6	6,9	6,5	6,3	6,4	6,4
Yoghurt	8,2	8,7	8,6	7,9	7,5	8,1	7,4	7,9	8,1
Andre syrnede prod. (Other fermented products)	0,9	1,3	1,1	0,8	1,0	1,3	1,2	1,5	1,2
Piskefløde (Cream (fat% 38-40))	5,8	5,9	6,7	6,5	5,8	6,2	6,0	5,9	5,8
Fløde I og II (Cream (fat% 13-20))	1,6	1,6	1,4	1,5	1,6	1,6	1,6	1,7	1,3
Fløde III m.m. (Cream (fat% 9-13))	0,2	0,2	0,3	0,2	0,3	0,1	0,2	0,2	0,3
Crème fraîche	1,8	1,8	1,8	1,9	1,8	1,9	1,9	1,9	2,1

Kilde: Landbrugstatistikken, diverse årgange Source: Agricultural statistics, various volumes.

Bilag 3: Energigivende næringsstoffer & kostfiber pr. dag samt energifordeling i fødevarerforsyningen (ekskl. alkohol). Distribution of energy and content of some nutrients and dietary fibre per day.

	'55	'56	'57	'58	'59	'60	'61	'62	'63	'64	'65	'66	'67	'68	'69
<i>Årstal (year)</i>															
Energi (energy), MJ	13,1	13,5	13,5	13,6	13,3	13,9	13,7	13,7	13,7	13,2	13,2	13,0	13,0	12,9	12,9
Protein (protein), g	83	83	86	87	85	89	88	88	87	84	84	85	84	83	84
Fedt (fat), g	125	131	134	139	134	145	144	143	143	136	137	135	135	136	135
Kulhydrat (carbohydrate), g	410	419	410	407	397	405	398	399	400	389	383	380	378	374	372
- kostfiber (dietary fibre), g	38	38	37	36	35	37	37	37	37	32	31	30	30	29	29
Energifordeling (distribution of energy):															
Protein (protein), %	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
Fedt (fat), %	36	37	38	39	38	40	40	40	40	39	40	40	40	40	40
Kulhydrat (carbohydrate), %	53	53	52	51	51	50	49	49	50	50	50	50	49	49	49
<i>Årstal (year)</i>															
Energi (energy), MJ	12,9	13,2	13,0	12,5	12,4	12,4	12,5	12,3	12,2	12,6	12,8	12,8	12,3	12,4	12,4
Protein (protein), g	81	82	81	78	79	82	82	84	82	87	92	90	88	89	92
Fedt (fat), g	140	144	141	133	128	128	128	132	132	137	142	141	131	131	132
Kulhydrat (carbohydrate), g	365	370	366	359	361	359	369	346	341	345	342	343	345	346	343
- kostfiber (dietary fibre), g	28	29	29	27	27	28	26	25	26	26	27	27	27	27	28
Energifordeling (distribution of energy):															
Protein (protein), %	10,7	10,6	10,6	10,6	10,9	11,3	11,2	11,5	11,4	11,7	12,3	12	12,1	12,3	12,6
Fedt (fat), %	41	42	41	41	40	39	39	41	41	42	42	42	40	40	40
Kulhydrat (carbohydrate), %	48	48	48	49	50	50	50	48	48	47	46	46	48	48	47
<i>Årstal (year)</i>															
Energi (energy), MJ	12,6	12,6	13,0	12,9	12,7	12,9	13,4	12,8	-	-	12,4	-	-	-	-
Protein (protein), g	96	100	103	100	103	103	106	109	-	-	105	-	-	-	-
Fedt (fat), g	131	131	138	143	144	144	147	137	-	-	122	-	-	-	-
Kulhydrat (carbohydrate), g	351	347	353	339	323	323	352	338	-	-	350	-	-	-	-
- kostfiber (dietary fibre), g	31	28	29	28	27	27	29	26	-	-	27	-	-	-	-
Energifordeling (distribution of energy):															
Protein (protein), %	13	14	13	13	14	14	14	15	-	-	14	-	-	-	-
Fedt (fat), %	40	40	40	42	43	42	42	41	-	-	38	-	-	-	-
Kulhydrat (carbohydrate), %	47	47	46	45	43	44	45	45	-	-	48	-	-	-	-

*) Beregningerne er baseret på tal fra Statistisk årbog samt Landbrugstatistikken. Beregninger for 1992 baseres på et groft skøn, idet fedtstofforsyningen er usikker. Der er regnet med et indtag af smør på 5 kg, hvilket er 2 kg mere end de officielle tal, idet der tages hensyn til at blandingsprodukter som Kærgården kom på markedet i 1991 (tal fra Veterinærdirektoratets margarinestatistik er medtaget). Desuden regnes med 2,5 kg svinefedt. For 1991 og 1992 er forudsat samme forbrug af fisk, frugt og grønt som i 1990.

**) For 1995/96 forefindes oplysninger for blandingsprodukter i Statistisk årbog 1995, ligesom nogle tal for frugt og grønt findes for 1996/97. Disse tal er medtaget i beregningerne. For fisk er forudsat et forbrug på 20 kg pr. indbygger.

1. Forsyningen af fødevarer 1955-1999

Aldrig før har der været så meget fokus på mad i medierne og der er mange verserende myter om danskernes forbrugsvaner. Men hvordan står det egentlig til - er der nye tendenser?

Er det rigtigt, at kartofflen har overhalet ris og pasta på middagsbordet? Og hvordan har de seneste års salmonella-diskussioner påvirket fjerkræforbruget? Steger vi i margarine eller olivenolie? Drikker vi mere øl end vin? Spiser vi det samme, som vores forældre gjorde, eller er vi mon blevet en nation af fast food-spisere?

Spørgsmålene besvares her i Fødevaredirektoratets landsdækkende kostundersøgelser og ved hjælp af statistikker. Rapporten baseres primært på data fra Danmarks Statistik fra 1955 og frem til 1999, men oplysninger fra andre datakilder er også indhentet; kostundersøgelser, salgstal fra detailhandlen, rapporter fra analysebureauer og mange andre.