

ROTTER MÅLTE VITAMINMANGEL

Frem til 1970'erne brugte instituttets forskere rotter til at måle indholdet af D-vitamin i fødevarer. D-vitamin er vigtigt for opbygningen af knogler. Så hvis rotterne ikke fik vitamin nok, fik de hul i knoglen ved knæet. Rotterne fik serveret ekstrakter af fødevarer, som de slikkede i sig. Forskerne fodrede rotter med stigende doser af madvaren i ekstrakten. Effekten af D-vitaminet kunne måles på knoglehullets diameter. I dag bruger forskerne avancerede kromatografiske teknikker til analyserne af næringsstoffer. De kan meget præcist adskille og veje stumper af molekyler fra stoffer, der kan ligne det samme vitamin, men har forskellige funktioner i kroppen.



› producenterne ansøgte om at berige med næringsstoffer. Men opdagelserne var interessante nok til at afføde forskernes første visioner om systematiske målinger.

I 1983 begyndte DTU Fødevareinstituttet at overvåge indholdet af mineraler og vitaminer systematisk i de mest udbredte madvarer. Hvert femte år analyserede forskerne alt fra leverpostej og sødmælk til æbler og rugbrød for at følge udviklingen.

”Vi vidste for eksempel, at kartofler bidrog med en tredjedel af danskernes indtag af C-vitamin. Hvis en ny sort af kartofler med mindre C-vitamin kom på markedet, ville det være vigtigt at opdage,” forklarer seniorforsker Torben Leth.

Overvågningens data blev offentliggjort i bogform i Danmarks første officielle levnedsmiddeltabeller.

ALARMKLOKKERNE RINGEDE ALDRIG

Men i 2002 blev instituttets systematiske kontrol af næringsstoffer i de faste kategorier af madvarer indstillet. Ganske vist viste analyserne, at eksempelvis indholdet af zink faldt i ost og svinekød, mens indholdet af C-vitamin i et gennemsnitligt æble steg, da den engang så almindelige æblesort spartan forsvandt fra butikkernes hylder. Men ændringerne var ikke alarmerende for folkesundheden.

”Hovedkonklusionen i 2002 var, at indholdet af næringsstoffer stort set var konstant. Det udelukkede eksempelvis hypotesen om, at markerne og dermed fødevarerne blev udpint,” siger Torben Leth.

De frembragte data blev altså vurderet som langtidsholdbare. Forskningen i næringsstoffer kunne derfor skifte fokus til blandt andet at undersøge specifikke fødevarergrupper – eksempelvis indholdet af relevante næringsstoffer i alle mejeriprodukter på markedet.

NÆRINGSSTOFFER PÅ NETTET

Instituttet lancerede i 2002 som nogle af de første i Europa levnedsmiddeltabellerne i en offentligt tilgængelig fødevaredatabank online – foodcomp.dk.

Databanken indeholder blandt andet oplysningerne fra den systematiske overvågning. Den bliver løbende udvidet og opdateret med udvalgte kortlægninger af eksempelvis nye typer af fødevarer og områder, hvor der mangler data, i takt med at danskernes madvaner ændrer sig. Analyserne bliver foretaget i samarbejde med Fødevarestyrelsen, som efter råd fra instituttet prioriterer og finansierer projekterne.

Erfaringerne med at tilrettelægge analyser og udvikle, opdatere og vedligeholde netdatabasen har gjort DTU Fødevareinstituttet til en frontløber i Europa. Derfor er instituttet også en vigtig drivkraft i udviklingen af en fælles europæisk fødevaredatabase, European Food Information Resource Network (EuroFIR), som 40 partnere fra forskellige lande deltager i.

”Samarbejde og videndeling mellem landene er en fordel. Så kan vi eksempelvis få data for de varer, Danmark importerer. Nøglen ligger i at finde ud af, hvordan vi kan få Europas forskellige fødevaredatabaser til at fungere sammen. Det kan ske ved at afklare krav til datastandarder, elektroniske formater og dokumentation for oprindelsen af data,” siger souschef Ellen Trolle.

På den måde kan DTU Fødevareinstituttet blive ved med at rådgive myndighederne om de uundværlige vitaminer og mineraler, danskerne ikke spiser nok af. Og hjælpe med at beregne, hvilke fødevarer de manglede næringsstoffer mest effektivt kan tilsættes, så flest mulige borgere får den anbefalede daglige mængde uden risiko for at få for meget – præcis som da salt fik tilsat jod. /

”NØGLEN LIGGER I AT FINDE UD AF, HVORDAN

VI KAN FÅ EUROPAS FORSKELLIGE FØDEVAREDATA-BASER TIL AT FUNGERE SAMMEN.”

ELLEN TROLLE
SOUSCHEF