

## Köttklister

Som ni säkert läst i tidningar eller hört i radio eller på TV, har Sverige och EU godkänt ett ämne som heter fibrin och som fått namnet ”köttklister”

Om tre månader räknat från februari 2010, kommer ämnet att börja användas för att foga ihop mindre köttbitar till större.

Varor som är ”klistrade” måste enligt Livsmedelverket märkas så konsumenten ser om det är en ren köttbit eller en klistrad köttbit.

Vad är fibrin för ämne? Vad man påstår hos tillverkaren så är detta ett naturligt ämne och inte syntetiskt framtaget. Man låter proteinet fibrinogen reagera med enzymen trombin och på så sätt får man ett ämne som kan användas vid sammanfogningen.

Samma system finns i vår egen kropp och är livsviktigt för att vi inte ska förblöda om vi skadar oss. Ämnet hjälper blodet att koagulera. Personer som lider av blödarsjuka har ofta problem med detta enzym, vilket gör att de måste vara extra försiktiga med knivar och annat som kan orsaka skada så blodvite uppstår. Även personer som äter blodförtunnande medel, som Waran eller Trombyl påverkar trombinet så risken för blodpropp minskar.

### Vad tycker jag om limmat kött?

Det finns vissa risker med detta, hur länge tillverkas ämnet på naturlig väg? Eller blir det som citronsyra, betakaroten och vitaminer i brustabletter och pillerburkar, att man snabbt hittar billiga sätt att tillverka syntetiska ersättare som är billigare än originalet?

Håller man sig till de två ämnena fibrinogen och trombin så är detta mycket bättre än de ”köttklister” som redan används.

Ganska många av de köttprodukter som vi äter idag är klistrade med modifierad stärkelse. Snitsel, nästan all skivad skinka, biffar på gatukök och pizzerior, vissa kycklingbitar och mycket annat fogas samma av köttrådar, allt för att kunna göra köttet mörare för oss konsumenter.

Att hängmöra ett nötkött tar tid, då är det lättare att slita sönder köttrådarna och sedan pressa samman dem igen med hjälp av modifierad stärkelse, för att vi ska få så mörkt kött som möjligt.

Modifierad stärkelse tillhör en av de absoluta värstingarna och det används en hel del kemiska ämnen för att modifiera stärkelsen. En av de modifierade stärkelseerna har dessutom förbjudits under de senaste åren.

När man tillverkar modifierad stärkelse är det vanligaste att man spränger fast en kloratom i styrkelemolekylen med hjälp av propylenoxid och fosforoxidklorid. Dessa två mycket tveksamma ämnen, där det sista normalt används för att göra

bekämpningsmedel i jordbruket, är processhjälpmedel och behöver därför inte nämnas i innehållsförteckningen.

Nu finns fortfarande alldeles för lite fakta om fibrinet för att jag ska kunna ge ett klart besked vad jag tycker. Men kan detta ersätta modifierad stärkelse i sammanpressade köttprodukter, så är det ett stort steg för mänskligheten. Att man däremot ska försöka lura konsumenten genom att sammanfoga restbitar till större köttbitar tycker jag inte om. Även om tillverkaren påstår att det står skrivet på paketen, så vet de att vi svenskar är fruktansvärt dåliga på att läsa innehållsdeklarationer och dessutom på kött, som vi tar för givet är kött. Dessutom kommer nog texten att vara så liten, att man inte kan läsa den utan förstoringsglas.

Men vi behöver nog inte ta till så drastiska åtgärder att vi slutar äta kött, som många hotat med, bara för att detta ”klister” används. Blir det syntetiskt i framtiden då får man kanske fundera, men idag är det ingen fara.

TOMMY SVENSSON  
Utbildningscenter  
[www.utbildningscenter.se](http://www.utbildningscenter.se)