

Detta Nyhetsbrev innehåller:

1. Cellulosa kan innehålla dioxin
2. Nytt ekologiskt godis

Cellulosa kan innehålla dioxin.

Cellulosa som tillsats blir allt vanligare i livsmedel och problemet är att kemisk tillverkad cellulosa kan innehålla mer dioxin än det irländska kött som fick skickas tillbaka till leverantören för några veckor sedan.

Det var så allvarligt, att Findus tog tillbaka alla produkter som innehöll griskött från Irland och skolor och restauranger uppmanades att inte använda irländskt griskött som de fått levererat.

Dioxin bildas bl.a. när produkter som innehåller klor hettas upp eller bränns och i kemiska produktioner där klor används. Men idag har de flesta produktionsföretag ändrat så kloranvändningen är mycket ovanligt i processen och dioxinutsläppen har därför minskat kraftigt globalt.

Men tyvärr finns många gamla produkter kvar som kan innehålla klor som t.ex. isoleringsmaterial, markskivor, skumgummimadrasser, m.m. Och dessutom används fortfarande klororganiska föreningar inom jordbruk och som sötningsmedel. (sukralos)

Cellulosa förekommer i cellväggarna hos växter och är den vanligaste organiska substansen i naturen. Det första vi tänker på när vi hör ordet cellulosa är nog det görs av träd och blandas med andra ämnen för att bli papper eller kläder.

Man kan även göra cellulosa av bakterier, alger och havsdjuret sjöpunng. Men denna typ av cellulosa har en annan egenskap.

I mat används cellulosa främst för sin förmåga att binda vatten och som förtjocknings- och stabiliseringsmedel. Blandar man i cellulosa, kan man samtidigt fuska och blanda i mer vatten och på så sätt tjäna med pengar på oss, som de tror, okunniga konsumenterna.

Problemet är att ett enkelt och billigt sätt att göra cellulosa är att göra det av bomull. Bomull räknas inte normalt som livsmedel och lyder därför inte under de lagar som gäller besprutning av livsmedel. Ofta används klororganiska ämnen vid bekämpning av insekter vid bomullsodlingarna och besprutningarna görs ofta för att man ska få så rikliga skördar som möjligt. Bomullsväxter tar vid varje besprutning upp en del av bekämpningsmedlet, som vid tillverkningen av cellulosa riskerar att omvandlas till dioxin. Dessutom är cellulosa gasbildande och kan ge uppsvälld mage samt matsmältningsproblem. Personer med trög mage (hård avföring) bör vara extra försiktiga med produkter som innehåller kemisk cellulosa då den binder vätska och gör magen ännu trögare.

Om vi ska få bukt med fusket när det gäller livsmedel bör vi se till att inte köpa produkter som innehåller vätskebindande ämne.

Vad ska jag se upp med?

De cellulosa produkter som får finnas i mat är:

E460 Mikrokristallisk cellulosa

E461 Metylcellulosa

E462 Etylcellulosa (helt ny)

E463 Hydroxietylcellulosa

E464 Hydroxietylpropylmetylcellulosa

E465 Metyletylcellulosa

E466 Karboximetylcellulosa

I första hand är det i E460 (mikrokristallisk cellulosa) som man har hittat dioxin, men även E461 och den nya tillsatsen E462 omnämns när det gäller dioxin. De övriga innehåller kanske inte dioxin men bör ändå undvikas då hela gruppen E460-E466 kan orsaka förstoppning och dessutom anses cancerogena på grund av de kemiska ämnen som används vid framställningen.

Cellulosa är även vanligt i kosttillskott och läkemedel.

Nytt ekologiskt godis

Nu till något roligare, hittade för ett par månader sedan ett ekologiskt godis i en butik i Tranås. Innehållsförteckningen var en trevlig läsning. På framsidan stod det 100% naturligt gott, Inga konstgjorda färg- och smakämnen. Inga syntetiska sötnings- eller konserveringsmedel. Inga konstigheter.

Snabbt frågar man sig, är detta möjligt? Ekologiskt godis, kan någon ha tillverkat godis som kanske rent av är nyttigt? Efter en titt på baksidan börjar man fundera på om det inte är så. Där stod bl.a.: Ekologisk majssirap, ekologiskt rörsocker (oraffinerat), ekologisk rörsockermelass, ekologiskt vetemjöl, ekologisk gelatin, ekologisk fruktkoncentrat från citron, druva, apelsin, ananas, äpple, mango, passionsfrukt, kiwi och granatäpple.



Fortsättningen var lika trevlig med bl.a. ekologiskt yoghurtpulver, ekologiskt lakritspulver och konsistensgivare av äppelpektin.

Nu kom ju frågan vilka aromer, och vilka färgämnen har använts?

Även här har man lyckats att göra det på naturlig väg genom att använda ekologisk fläder, apelsin, passionsfrukt, mango, gardenia (kinesiskt guldbär) spenat, brännässla och gurkmeja.

Nu kanske produkten innehöll lite för mycket sött för att man ska kunna kalla den nyttig, men allt det söta var naturligt och oraffinerat och helt klart är, att detta är första steget mot just de produkter som våra butiker bör ha längst fram på hyllorna.

Finns bara en sak att säga, se till att produkten kommer hem till din butik.

GO JUL och GOTT NYTT ÅR
ÖNSKAR

TOMMY SVENSSON

Utbildningscenter

www.utbildningscenter.se

utbildningscenter@home.se