

Är det bensin i den mat vi äter? Nyhetsbrev 4

Tillsatser och främmande ämnen i den mat vi äter ökar dag för dag. Vi konsumenter har tydligen lagt priset som första punkt, då det gäller vad som är viktigast när vi handlar. Att sedan den billiga ”maten” i stort sett består av kemikalier eller konstgjorda ämnen tycks vi ta med en nypa salt. Hur lågt kan ett företag sjunka då det gäller att ”sälja billig mat”. Ja ett exempel är Lidl, den tyska matvarukedjan som de senaste åren envist försämrat svenskens matinköp. Lidl’s vispgrädde är ett skrämmande exempel, där kvalitén är så dålig att de varit tvungna att blanda i ett förtjockningsmedel i blasket så det ska tjockna när det vispas. Det förtjockningsmedlet man använt är Karragenan E407, som produceras av en rödalga. Denna alga har och är mycket omdiskuterad och tveksam främst för gravida.

Sveriges Konsumenter i Samverkan som är en organisation som värnar om ren mat skriver om Lidl:

Lidl spelar högt med konsumenternas hälsa

Lidl lurar oss konsumenter med tysk biff, som inte är salmonellatestad

Är huvudsaken att kunna sälja billig mat till intet ont anande konsumenter och spela högt med deras hälsa? Redan den 14 mars hittade vi hos Lidl i Västervik Guldgrytans utskurna biff producerad i Tyskland och blev misstänksamma. Häromdagen avslöjade även Aftonbladet samma sak i artikeln Lågpriskött - ren bluff och avslöjade tricket, att blanda färskt kött med lite "marinad", för att kunna importera köttet som "köttberedning". Man hade tillsatt lite salt, socker, vatten, hydrolyserat sojaprotein, natriumacetat, trinatriumcitrat, askorbinsyra samt natriumaskorbat. Då slapp man genomgå lagstadgad salmonellakontroll. Så lättlurade är myndigheterna inom EU och så smarta är de som ska tjäna pengar på omedvetna konsumenter.

Att långsamt förgifta konsumenten för egen vinning skull, borde vara ett av de grövsta brotten som finns. Men idag kan vi inte bevisa att de problem vi får på äldre dar härrör från vad vi stoppade i oss tidigare i livet.

Dagligen stoppar de flesta av oss in mat i munnen som innehåller rester av extraktionsbensin. Frukostflingor, som producenten hävdar ska vara nyttig p.g.a. den låga fetthalten, färdigmat, lättmargariner, chokladkakor, glass, vegetariska rätter och hundratals andra produkter kan innehålla rester från extraktionsbensinet Hexan eller andra bensinlösningsmedel.

När det gäller fettsnåla flingor gjorda av vetegroddar t.ex. så minskar man fetthalten med hjälp av detta ämne. Vid fettproduktion från växtriket används det ofta för att dra ur oljan ur växten.

Ja listan på lösningsmedel som används i det vi äter kan göras lång. Tyvärr händer det att våra livsmedel kommer i kontakt med lösningsmedel som Aceton, Butan, Cyklohexan, Dibutyeter, Diklorfluormetan. Dietyleter,

Etylmetylketon, Heptan, Hexan, Isobutan, Metanol, Metylacetat, Metylenklorid, Pentan, Petroleometer, Propan, 1,1,2-Trikloretylen, Triklorfluormetan och Toluen. Även när man sätter till smakämnen eller konstgjorda färgämnen till vår mat är risken stor att något eller några av dessa lösningsmedel används. Flera av dessa lösningsmedel anses cancerframkallande och det anses inte finnas någon säker nivå där risken för canceruppkomst är noll.

Många av de produkter som tillverkas i Karlshamn och av Unilever (Bestfoods) har varit i kontakt med det reaktiva ämnet Natriummetylat. Natriummetylat ombildas vid tillverkningsprocessen till lösningsmedlet Metanol. Vanligast är detta ämne i lättmargariner. Detta kan man ju undvika om man äter animaliska fetter.

Både te och kaffe kan innehålla lösningsmedelsrester om bittra smakämnen tagits bort med hjälp av Etylmetylketon, Metylenklorid, Metylacetat eller Dikloretan.

Särskilt upprörande är att lösningsmedlet 2-nitropropan (2-NP), som finns långt upp på cancerlistan används. Lösningsmedlet förekommer vid tillverkning av konstgjorda chokladfetter. Tidigare har detta lösningsmedel används i Karlshamn, men man var tvungen att byta ut det mot bensin när Sverige gick med i EU. Leukemifall hos barn till anställda i Karlshamn kan ha samband med 2-NP då detta sprider sig i näringskedjan och genetiskt till nästa generation. Detta lösningsmedel finns sannolikt kvar i billiga chokladprodukter från andra länder, så var noga med ditt chokladinköp. Det finns många ekologiska chokladsorter på marknaden där dessa ämnen är förbjudna.

Bensin i sojaprodukter

Bensin (Extraktionsbensin, Hexan) är ett lösningsmedel som används flitigt idag. Förutom i smak- och färgämnen kan bensinrester finnas i kokosfett, avfettade vetegroddar, frön, proteinprodukter och mjöl. Bensin används också vid framställning av matfetter, där bensinen drar ut oljan ur fröna.

Den största mängden bensin når oss sannolikt med sojaprodukter som sojaolja, sojaprotein, sojalecitin etc. Sojalecitin är ett kapitel för sig. Hela sojaindustrin är uppbyggd runt bensin. I princip mal man sojabönorna och blandar mjölet med varmt vatten och bensin, för att dra ut vad man vill ha eller förändra egenskaper. Sedan försöker man driva av bensinen genom upphettning. Men just sojalecitin är värmekänsligt och tål ingen värmebehandling, varför just denna sojaprodukt kan väntas innehålla högre bensinrester än andra sojaprodukter.

Livsmedelsverket lät för några år sedan analysera margariner. Det visade sig då att flera av våra lättmargariner innehöll förhållandevis höga halter av bensin. Företaget angav då att bensinen kom med sojalecitet. Då lecitetet utgör en liten andel av ett margarin måste halterna i lecitetet var mycket höga, för att nå upp till nästan 1 mg/kg i margarinet, som då var fallet.

Ärendet väckte en rad obehagliga frågor från konsumenterna och mig veterligt har Livsmedelsverket avstått från att själv göra fler analyser av bensen i svensk mat.

Just sojalecitin är en ingrediens som är mycket vanlig, men ett litet råd till läsarna av denna spalt, titta alltid på innehållsdeklarationen när du köper en vara så inte sojalecitin eller annan sojaprodukt använts. Tag bort alla produkter med sojalecitin så långt det är möjligt om ni vill ha ett friskare och gladare liv i framtiden.

Vad finns det i?

Sojalecitin används som emulgeringsmedel i allt från kakor och bröd, choklad till lättmargariner och färdiglagad mat. Sojalecitin finns t.o.m. i viktväcktarmat, vegetariska produkter och hälsokostpreparat.

Det finns tyvärr ingen redovisning av hur mycket bensen vi får i oss från alla benseninnehållande livsmedel, än mindre den sammanlagda mängden av alla andra lösningsmedel.

Som en avslutning på detta brev hoppas jag att ni sprider budskapet till alla era vänner som helt ovetande om detta fortsätter handla på Lidl, steka i margariner, brer Lätta eller annat kemikaliemargarin på mackan, är så rädd för fett att man lagar mat med konstgjord grädde eller äter fettsnåla flingor för att de tror att de är nyttigare.

”Ren mat” gjorda på naturliga råvaror är inte svåra att hitta, men tyvärr får man nog vara beredd att betala lite mer. Men man slipper ju avgifter för läkarbesök, dyra mediciner, karensdagar och minskad lön p.g.a. sjukskrivning om man är rädd om sig och försöker leva ett liv fritt från kemikaliematen, så i slutänden är jag säker på att det lönar sig.

Tommy Svensson