

Livsmedelsverket varnar nu för allergiframkallande ämnen i margarin

Den snabba ökningen av allergier hos barn och ungdom är mycket allvarlig. I mars 03 avled en flicka pågrund av allergiframkallande ämnen i choklad. En annan kritisk produkt är margarin.

Ett normalt svenskt margarin har i framställningsprocessen enligt uppgifter från Livsmedelsverket varit i kontakt med en rad kemikalier t ex

- *natronlut*
- *fosforsyra/citronsyra*
- *blekmedel*

Lösningsmedel kan också finnas som rester från tillverkningen, t ex

- *aceton* (fraktionering)
- *metanol* (efter omestring)
- *extraktionsbensin (hexan)* från 1. utvinning av olja ur frön, 2. kommer med sojalecitinet (som framställs med hexan som extraktionsmedel), 3. kommer som förorening från frakt i båtankar. (Livsmedelsverket har hittat förhållandevis höga halter extraktionsbensin i margarinerna Milda och Nytt/Becel).

Vidare är fettmolekylerna manipulerade genom behandling med den reaktiva kemikalien *natriummetylat*, varvid molekylerna får en naturfrämmande kemisk struktur.

Nu finns det tyvärr flera studier som visar på ett samband mellan margarin och allergier. Här nämns kortfattat några av dem:

Bolte m fl (2001) har visat ett samband mellan margarin och allergisk känslighet samt snuva hos pojkar. Man antar att vissa fleromättade fetter kan stimulera produktion av antikropparna IgE.

Porras m fl (1985) har visat att sojaingredienser i margarin också innehåller sojaproteiner, som är kända orsaker till allergiska reaktioner.

Dunder T m fl (2001) har visat att de barn som senare utvecklade atopiska sjukdomar hade ätit mindre smör och mer margarin än de barn som inte insjuknat. Man kunde också styrka denna skillnad i fettintag i form av olikheter i när det gäller fettsyror i serum.

Västra Götaland, Folkhälsokommittén (2001): "Slutrapport, Allooo-studien, Allergistudie i åk 9 okt 2001, nr 4" visar att i den grupp skolbarn som åt margarin var förekomsten av allergier större än hos den som åt smör. Det gäller en stor studie med 146 skolor i Västra Götaland.

Livsmedelsverket förnekar samband

På sin hemsida förnekar verket dessa samband med följande bortförklaring:

"Studierna avseende allergier baseras primärt på enkla korrelationsanalyser och man har i allmänhet inte kunnat beakta kända omgivnings- eller individfaktorer för allergi eller överkänslighet. De ger alltså inga belägg för orsakssamband på individnivå men kan ligga till grund för fortsatt forskning inom området."

Observera särskilt att Porras m fl studie om sojaproteiner i margarin inte påstås ge "belägg för orsakssamband på individnivå".

Livsmedelsverket erkänner nu samband

I Expressen 20/2 03 fanns en artikel som handlar om hur en pojke får svår andnöd av margarinet "Flora".

Rubriken löd: **"Lowe fick svår andnöd av vanligt margarin"**

Se: <http://www.expressen.se/expressen/jsp/polopoly.jsp?d=10&a=14612>

Där berättas hur pojken fick en stark allergisk reaktion av en smörgås med "Flora". Eva Skoog från företaget Unilever Bestfood, som tillverkar margarinet "Flora", säger att man "renar" sojalecitet, som normalt ingår i margarin.

Åke Bruce vid Livsmedelsverket anser dock att sådan rening inte har tillräcklig effekt. Bruce vill varna allergiker för livsmedelsprodukter som innehåller sojalecitet. Detta ämne används i många livsmedel som emulgeringsmedel, t ex i bakverk, choklad och margarin.

=====

Min (Gunnar Lindgren) kommentar:

Först när Livsmedelsverket konfronteras med "orsakssamband på individnivå" kan man inte bortförklara sambandet mellan margarin och allergi. I stället varnar nu Åke Bruce allergiker för produkter som innehåller sojalecitet.

Margarin är en sådan produkt.

Varför inte tolka den tidigare påstådda osäkerheten till de allergiska barnens förmån i stället för till industrins förmån?

På livsmedelsverkets hemsida propagerar man - trots vetenskap om margarinets allergiframkallande egenskaper - ändå för att treåringar skall äta lättmargarin:

"Till smörgås kan man välja ett lättmargarin. Ett annat alternativ är att välja ett vanligt bordsmargarin och breda sparsamt. Tänk på att småbarn behöver mer fett än vuxna och att ett vanligt bordsmargarin passar bättre. Först i 3-4-årsåldern kan barnen gå över till lättmargarin."

Följer verkligen dietister och kökspersonalen på daghem och skolor dessa kostråd? Varför skall en treåring äta lättmargarin? Vem har nytta av det?