

Kampagne for oksekød

Økologisk Landsforening har i samarbejde med blandt andre kokkene Thomas Rode fra Kong Hans Kælder og Martin 'Guf' fra morgen-tv udviklet et opskriftshæfte med lækre retter med økologisk oksekød til to dage ad gangen. - Vi vil gerne understøtte det økologiske salg ved at inspirere forbrugerne til at spise mere økologisk kød og samtidig informere om fordelene ved økologi, siger Birgitte Jørgensen, projektleder i Økologisk Landsforening



MARKED & MAD

Søde danske drømme om stevia

PROJEKT: GUDP-projektet Grøn Stevia skal bane vejen for en hjemlig produktion af et kaloriefrit stevia-sødemiddel til økologiske fødevarer

Tekst: Jakob Brandt
Foto: Morten Telling

Der er en stribe indlysende sundhedsmæssige fordele forbundet ved at erstatte sukker og andre sødestoffer med et kaloriefrit sødemiddel fra steviaplanten. Den søde plante åbner ikke mindst spændende perspektiver for økologien, som ikke kan benytte de mange kunstigt fremstillede sødemidler, der står på ingredienslisten på mange konventionelle fødevarer. Det rene oprensede steviolglycosid E960, der er udviklet ved en kompliceret

kemisk proces med ion-bytning, blev sidste år godkendt til konventionelle fødevarer. Økologisk Landsforening har siden opfordret de danske myndigheder til at arbejde for at få godkendt oprenset sødestof som er udvundet ved simpel ekstraktion med vand.

En tung proces

Men ifølge Lisbeth Landstrøm fra Fødevedirektoratet er det i øjeblikket umuligt at sige noget konkret om hvornår, og om der vil blive udviklet et stevia-produkt, som kan godkendes til økologisk brug. - Vi kigger på det, når vi får tid, og det er under alle omstændigheder en meget tung proces, siger hun. Et nyt stof skal først godkendes efter de generelle fødevareregler og siden sluses gennem nåleøjet til listen af godkendte stoffer til økologi. Det sidste sker via EU's særlige ekspertgruppe EGTOP. Det kan være en genvej til en

Projekt Grøn Stevia

Det overordnede mål med GUDP-projektet er at imødekomme fødevarerindustriens efterspørgsel på naturlige sødemidler uden kalorier, der kan indgå i fremstillingen af økologiske fødevarer og drikkevarer.

Mål

- ▶ At få godkendt stevia til økologisk produktion
- ▶ At udvikle teknik til at fremstille flydende udtræk af stevia
- ▶ At finde de mest velegnede sorter/kloner
- ▶ At udvikle en storskalaproduktion af dansk stevia

hurtigere godkendelse, hvis stoffet bliver godkendt som et naturligt aromastof, da de i udgangspunktet er tilladt i økologien. Om det er en realistisk mulighed, tør Lisbeth

Landstrøm heller ikke at spå om på nuværende tidspunkt

Dansk stevia-projekt

Århus Universitet har netop søgt om støtte til et 4-årigt GUDP-projektet 'Grøn Stevia', som går ud på at udvikle et flydende stevia-produkt og få det og selve planten godkendt til økologisk brug. Seniorforsker Kai Grevsen er projektleder, og han oplyser, at projektet omfatter hele vejen fra dyrkning af planter til udvikling af en teknik, hvor man ved simpel vandig ekstraktion og efterfølgende membranfiltrering udvinder sødestoffet. Det skal ske via økologisk forsvarlige metoder uden brug af organiske opløsningsmidler eller ion-bytning, og således at de stoffer, der giver stevia en anis/lakridsagtig bismag, filtreres fra.

- Vi går i gang med ekstraktionsforsøgene allerede nu, men den største udfordring bliver at få stoffet godkendt, forudsår Kai Grevsen.



Stevia-planten har nogle helt unikke egenskaber, og nu vil et nyt GUDP-projekt forsøge at gøre dem tilgængelige for økologien.

Kort om Stevia

Planten:

Stevia rebaudiana Bertonio er af kurveblomstfamilien. Den tåler ikke frost, så under danske himmelstrøg er planten en en-årig urt, der bliver 50-80 cm høj.

Anvendelse:

Stevia har gennem århundreder været brugt i Sydamerika som sødemiddel og som et naturligt middel mod forskellige lidelser, herunder diabetes. I USA, Japan og Korea har steviaplanten og udtræk heraf været brugt som sødemiddel i årtier, og stevia-glycosider tegner sig i Japan for mere end 40 pct. af markedet for sødestoffer.

Effekt:

De stoffer, der giver den søde smag, betegnes steviol-glycosider, herunder steviosid og rebaudiosider. Når disse stoffer udvindes fra bladene, er det muligt at opnå et sødemiddel, der er mellem 200 og 400 gange sødere end sukker.

Sundhed:

Det unikke ved steviol-glycosiderne er, at de er naturlige plantestoffer uden kalorier, og at de som sukker besidder funktionelle og sensoriske egenskaber i modsætning til mange af de syntetiske sødemidler. I smagen minder de mere om sukker end de syntetiske sødemidler.

Godkendelse:

Siden december 2011 har det været tilladt at anvende ren raffineret steviolglycosid (E960) som sødemiddel i konventionelle fødevarer i EU.

Derimod må steviaplanten eller dele af den i øjeblikket ikke anvendes til fødevarer i EU på grund af Novel-food-reglerne. De kræver en forhåndsgodkendelse af alle nye levnedsmidler og ingredienser, som ikke har været anvendt til konsum i nævneværdigt omfang i EU før maj 1997.

Hvis et steviol-glycosid udvundet ved vandigt udtræk af stevia bliver godkendt som tilsætningsstof, skal det yderligere godkendes til økologisk brug af EU-ekspertgruppen EGTOP

Stort potentiale i stevia for danske mejerier

STEVIA: Muligheden for at lave sunde sukkerreducerede produkter gør stevia til en interessant plante for mejerierne

Af Jakob Brandt

Står det til de danske mejerier, haster det med at få godkendt stevia som sødemiddel i den økologiske produktion. - Hvis vi skal have økologien bredt meget ud, så er der også behov for kalorie reducerede produkter, siger Helene Birk, som før sommer-

ferien overtog jobbet som økologiansvarlig for Arlas hjemmemarked. Efter hendes vurdering har stevia nogle positive egenskaber, som harmonerer fint med økologien, men hun er samtidig en smule tilbageholdende med at spå om markedspotentialet i den ultrasøde plante. - Det kommer meget an på forbrugernes holdning. Dem er vi nødt til at spørge først, siger Helene Birk.



I den konventionelle produktion ser hun stevia som et rigtigt godt alternativ til aspartam, men hvis stevia bliver kategoriseret som et tilsætningsstof, er hun ikke sikker på, at stevia bliver forbrugernes livret.

Guf for sukkersyge

- Vi har taget de første spadestik

Som det første danske mejeri har Arla Foods netop lanceret tre varianter af konventionelle frugtyoghurter, hvor et kaloriefrit sødemiddel udvundet af stevia erstatter næsten en tredjedel af sukkeret

ved at sende en sukkerreduceret yoghurt på markedet, men det vil kræve en del produktudvikling, før vi kan bruge stevia i økologiske produkter, siger Helene Birk. Det hænger sammen med, at stevia tilfører produkterne en anden smag end sukker, og derfor skal Arla udvikle helt nye opskrifter.

- Men hvis vi kan reducere antallet af kalorier uden at gå på kompromis med smagen, tror jeg, at der er et marked for økologiske produkter

med stevia.

Den holdning deles af både Skee Is og Thise Mejeri. Sidstnævnte er med i en GUDP-ansøgning om støtte til projekt 'Grøn Stevia', som skal bane vejen for, at økologiske fødevarer kan blive sødet med stevia.

Skee Ismejeri har allerede lavet de første forsøg med en kaloriefattig stevia-sødet is, som henvender sig til sukkersygepatienter, og nu venter det sjællandske mejeri blot på, at stevia får det grønne stempel.

- Vi har allerede kunder, der efterspørger den type produkter, siger Jørgen Nielsen fra det lille sjællandske ismejeri.