

# Er øko-gulerødderne sundere

## Projekt skal bevise, om økomad er sundest

AF JETTEWARRER KNUDSEN

Forbrugerne efterspørger i stigende grad sunde og sikre fødevarer af høj kvalitet, og efterspørgslen efter økologiske fødevarer er i stærk vækst. Mange forbrugere har en forventning om, at økologiske fødevarer har højere kvalitet end ikke-økologiske. Der er imidlertid kun gennemført få videnskabelige studier af den økologiske produktionsmådes indflydelse på kvalitet og sundhedseffekt, og resultaterne er meget forskellige.

Et nyt EU-forskningsprojekt med dansk deltagelse skal give det endelige svar på, om det er sundere for mennesker at spise økologiske fødevarer i forhold til konventionelle.

»Der er lavet mange undersøgelser for at finde ud af, om økologiske fødevarer er sundere. Men problemet er, at det har været meget svært at få fortolket resultaterne, fordi de ikke er direkte sammenlignelige« forklarer Hanne Kristensen fra Forskningscenter Årsløv under Århus Universitet, der er med i EU-projektet.

Ifølge Hanne Kristensen er de tidligere undersøgelser typisk gået ud på, at man går i supermarkedet og finder en pose økologiske gulerødder og en pose med konventionelle gulerødder for derefter at gå i gang med at undersøge deres kvalitets- og sundhedsværdi ud fra bestemte kriterier om næringsstoffer.

»Men sådanne undersøgelser giver ikke brugbare svar, fordi vi ikke kender de forudsætninger, gulerødderne er produceret og opbevaret under. Det er nødvendigt at kende hvert eneste led i produktionsprocessen af den enkelte afgrøde til bunds for at kunne lave en videnskabelig dokumentation,« forklarer Hanne Kristensen og fortsætter:

»Det overordnede mål med vores forskningsprojekt er at bidrage til forbedring af den

økologiske produktion og forarbejdning af råvarerne, så vi får stigende kvalitet, forbedret sikkerhed og altså endnu sundere økologiske fødevarer,« siger Hanne Kristensen.

Forskerne i Hanne Kristensens projekt vil bruge gulerødder som forsøgsråvare og sammenligne forskellige dyrknings- og forarbejdningsmetoder, og der vil være særlig fokus på babymad.

»Vi har valgt gulerødder, fordi det er en meget vigtig og stor afgrøde, og babymad er en meget betydningsfuld forarbejdet fødevarer,« siger Hanne Kristensen.

## Pesticidrester og vitaminer i fokus

Forskerne vil især gå efter at få belyst pesticidrester i gulerødderne, vitamin- og mineralindhold, sekundære forbindelser, som f.eks. antioxidanter, mikrobiologiske forhold, der handler om fødevarerens sikkerhed og sensoriske forhold (smag, red.).

I forskningsprocessen fodres rotter med henholdsvis økologiske og konventionelle gulerodsprodukter for derefter at få screenet deres sundhedstilstand ved Forskningscenter Foulum under Århus Universitet.

Hanne Kristensen er ikke i tvivl om, at resultatet vil få meget stor betydning for forbrugernes sundhed og ikke mindst fødevarerindustriens muligheder for at optimere deres indtjening.

»For at kunne legitimere en merpris på økologiske fødevarer er det vigtigt, at fødevarerindustrien kan bevise over for forbrugerne, at de virkelig får noget mere sundhedsværdi for pengene. Det skal vores projekt også være redskabet til,« siger Hanne Kristensen.

Projektet udføres i et samarbejde mellem forskere fra otte europæiske lande.

Fødevarerministeriet har givet tilsagn om 2,1 mio. kr. til projektet.