



Helse- og omsorgsdepartementet
Att. Kaja Lund-Iversen og Eli Strande
Postboks 8011 Dep
0030 Oslo

Handlingsplan for bedre helse i befolkningen 2007-2011 - Høringssvar fra UMB

UMB peker i høringsuttalelsen på følgende punkter:

- a) Det vitenskapelige grunnlaget for dagens kostholdsråd må fornyes og utvides gjennom kontinuerlig kompetanseoppbygging, bl.a. gjennom forskning
- b) Handlingsplanen bør omfatte vurderinger av functional food
- c) Handlingsplanen bør inkludere vurderinger av betydningen av produksjons- og tilberedningsmetoder

Generelt

UMB finner dokumentets disposisjon, innsatsområder og delmål logiske og oversiktlig oppbygd.

De beskrevne mål for kostholdet er velkjente. De foreslåtte målformuleringene bringer dermed begrenset "ny kunnskap" til befolkningen. Vår kunnskap i dag tilsier at man kan være mer konkret på f. eks. hvor mye grønnsaker, frukt og bær, hvor mye sukker og salt vi bør spise pr dag eller år. UMB mener derfor at målformuleringene bør gis sterkere kvantitativ form.

Kompetanse

Universitetene ble spesielt invitert til å komme med innspill i forhold til kompetanse og utdanning, jfr. Kapittel 5.9 i notatet. På mange måter henger dette sammen med kapittel 5.11 og det er ikke sikkert at det er hensiktsmessig å splitte dette i to kapitler.

Kunnskap om matens helsemessige effekter er grunnlaget for alle handlingsplaner for bedre kosthold i befolkningen. Begrepene "sunn mat" og "usunn mat" har sitt opphav i forskning på mat og matkomponenters helsemessige effekter. Resultatene fra denne forskningen er ikke fyldestgjørende, og et av virkemidlene (side 5) i planen bør være "fortsatt kompetanseutvikling". Spesielt er det nødvendig med kunnskap om individuelle (genetiske) variasjoner i helseaspektet. Hittil er befolkningen ansett som "homogen" med tanke på mat og helse, men det er økende indikasjoner på at arvelige faktorer (gener) spiller en stor rolle. Dette bør det fremskaffes mer kunnskap om. Innen medisinen utvikler det seg trender om individuelle behandling av pasientene, på tilsvarende måte kan en tenke seg "individuelle profiler" for hva som er helsemessig gunstig mat.

Functional food

Mat med dokumenterte helsemessige virkninger omtales nå som "funksjonell mat" (functional food).



(f. eks, flerumettede fettsyrer, antioksidanter, probiotiske bakterier, osv). Funksjonell mat har fått har fått økt anvendelse i forhold til kosthold og helse og må etter UMBs mening, inkluderes i handlingsplanen.

I forlengelse av dette bør kunnskap om genetisk variasjon og funksjonell mat bør inkluderes i delmålene i kapittel 5.11.

Produksjons- og tilberedningsmetoder

Produksjonsmetodenes betydning for matens helsemessige effekter er helt sentral og må etter UMBs mening inkluderes i handlingsplanen. Det er i denne sammenheng naturlig å vise til Transfett problematikken, som er strekt knyttet til produksjonsmetoden, og ulike former for varmebehandling, som har betydning for matens helsemessige egenskaper. Mye tilberedning av mat foregår i hjemmene (f. koking og steking) og kunnskap om effekten av slik behandling på maten er viktig for forbrukerne.

Råvareproduksjon (f. eks økologisk matproduksjon) kan trekkes ut og legges frem av Regjeringen i en annen sammenheng.

I de skisserte delmålene i kapittel 5.9 bør det også inkluderes universitets- og høyskoleutdanning (kandidat og forskerutdanning) til næringsmiddelindustrien og forvaltningen.

Avslutning

UMB foretar for tiden en strategisk satsing på mat og helse. En professor i mat og helse er under tilsetning og undervisningsprogrammene (både på bachelor- og mastergradsnivå) er under revisjon for å styrke profilen rundt mat og helse. Denne profilen bygger på vårt eksisterende studium i matvitenskap (tidl. næringsmiddelkandidat) og er således godt forankret i universitetets virksomhet. UMB er med i sluttkampen om et nytt senter for FF med prosjektet : 'The Food and Health Bacteriology Centre'. UMB vil derfor også i fremtiden være en sentral kompetanseinstitusjon vedrørende spørsmål knyttet til matproduksjon, tilberedning, helsevirkninger og ernæring.

Med hilsen

Knut Hove
Rektor

Nils Dugstad
Adm.direktør