

Til Helse- og omsorgsdepartementet

Innspill til handlingsplan for bedre kosthold.

Vi har lest gjennom forslaget til handlingsplan for bedre kosthold. Dette er et stort og viktig arbeid som vi ønsker å komme med innspill til.

Når en skal utarbeide handlingsplan for et bedre kosthold, er samarbeid mellom helsemyndigheter og næringsmiddelindustri helt nødvendig for å lykkes.

Med utgangspunkt i dette mener vi at **forebyggende helse og produktutvikling** bør være mer sentralt beskrevet i dokumentet. Produktutvikling bør skje i et perspektiv hvor **smak, helse og tilgjengelighet** er tre grunnleggende bærebjelker. Helse er en viktig bærebjelke, men det er helt avgjørende å ta hensyn til de to andre i tillegg. Denne erkjennelsen er viktig for suksess for alle parter – også for myndighetene.

Forbrukerne inntar måltider og ikke enkeltprodukter – ei heller enkeltkomponenter. Det er derfor viktig å få opp fokuset på **måltidsløsninger - det sunne måltidet**. Det er spesielt to viktige trendunivers som bør ivaretas når en tenker måltidsløsninger.

- Mat med helseeffekter- fokus på sunnhet, nytelse og velvære.
- Gourmet express mat – nytenkning av tilgjengelighet.

Forbrukerne spiser i økende grad til alle døgnets tider og i ulike situasjoner.

Individualitet og mangfold får stadig større betydning. Nye familiekonstellasjoner, økt forekomst av antall enslige samt stor aktivitet og tidsklemmeproblematikk er viktige drivere i samfunnet. Alt dette danner et viktig bakgrunnsteppe som en må ha forståelse for når det skal utvikles nye sunne måltidskonsepter. Løsninger som er i tråd med utviklingen er avgjørende for at myndighetene skal nå de oppsatte mål.

Vi ser fra tidligere dokumenter at den store utfordringen er å komme fra legers anbefalinger til sunne måltidsløsninger som målgruppen vil akseptere. Tidligere rapporter og anbefalinger er beskrevet ut fra et råvareperspektiv med fokus på enkeltkomponenter - ikke med fokus på produkter og måltider som forbrukeren inntar og er opptatt av. På grunnlag av WHO rapport nummer 916 om "Diet, nutrition and the prevention of chronic disease" – 2003, er det utviklet en global strategi for fysisk aktivitet, kosthold og helse (WHA57.17) - 2004. Anbefalingene her er etter vår oppfatning, meget generelle som: spis mer frukt og grønt, spis mer korn produkter og spis mer fisk, eller med fokus på spesifikke næringsstoffer som: spis mindre sukker, fett, salt, men spis mer fiber. Disse anbefalingene er ikke produkt spesifikke. Det sies ingen ting om hvilken kvalitet disse produktene skal ha ut over "mer" eller "mindre" av noe, ingen ting om hvordan næringsmiddelindustrien kan overføre disse anbefalingene til produkter som forbrukerne vil ha eller hvilke teknologiske utfordringer som kan oppstå og hvordan disse kan overvinnes.

Et eksempel: En anbefaling er å redusere inntak av mettet fett og øke inntak av umettet fett. To måter å imøtekomme denne anbefalingen på er å bytte ut mettet fett

med umettet fett i eksisterende produkter eller å lage nye produkter basert på råvarer med høy andel av umettet fett. Begge strategiene krever kunnskap om hva som skjer med produktets kvalitet ut over ernæringskvalitet – dvs viktige kvalitetsegenskaper som smak, lukt og konsistens. Det er helt nødvendig å ta utgangspunkt i forbrukernes ønsker og behov – det hjelper ikke å utvikle sunnere produkter hvis de ikke blir spist. Umettet fett har lavere smeltepunkt enn mettet fett og produkter. Mer umettet fett i et produkt vil derfor påvirke konsistensen til produktet. Mer umettet fett vil også kunne føre til endret smak og lukt i produktet. Utvikling av uønsket smak og lukt er prosesser som foregår i de fleste matvarer, og som vi i størst mulig grad prøver å unngå. I forbindelse med umettet fett er harskning, dvs. oksidasjon av umettede fettsyrer med påfølgende dannelse av sluttprodukter som smaker og lukter vondt, en utfordring. Harskning kan unngås gjennom valg av råvare, optimal prosessering og emballering, samt ved riktig bruk av hjelpestoffer (antioksidanter). Gjennom økt kunnskap om kvalitetsegenskaper, optimale prosesser, råvarer og ingredienser kan matvarens opprinnelige smak og lukt bevares bedre gjennom produksjon, lagring og omsetning. Dette gir forbrukerne en tilleggsverdi i siste instans. Den sensoriske smaken er viktig – DET MÅ SMAKE GODT.

Håper dere ser verdien av våre innspill, ta gjerne kontakt med en av oss dersom dere har spørsmål til våre kommentarer.

Pernille Baardseth
Forskningssjef

Hilde S. Mortvedt
Strategi- og analysesjef

Astrid Nilsson
Ass. Forskningsdirektør

Ås 5. mai 2006