

Motion till Mullsjö kommunfullmäktige
Servera smör till våra barn och gamla!

Att det vi äter påverkar hur vi mår är inte något nytt. Och när det gäller barn och gamla är det extra viktigt att maten håller hög kvalitet och innehåller den energi och näring som behövs. Enligt skollagen ska eleverna serveras näringsriktiga skolmåltider. I råden från Livsmedelsverket gällande mat till äldre skriver man att feta produkter ger mer energi, vilket många äldre behöver.

Anledningen till att Livsmedelsverket rekommenderar lättprodukter såsom margarin är att mättat fett påstås ha samband med hjärt- och kärlsjukdomar. Den metaanalys som Cambridge Universitet släppte under 2014, visar dock att så inte är fallet. Inte heller minskar risken för dessa sjukdomar om man äter margariner.

Det finns flera studier som pekar på att barn som äter margarin oftare har astma och allergier. Livsmedelsverket håller med om att så är fallet. Detta är en viktig aspekt, framförallt här i Mullsjö eftersom problemen i skolorna gjort att andelen elever med allergisymptom ökat lavinartat. Vi bör därför använda oss av försiktighetsprincipen och innan mer forskning finns kring detta är det inte lämpligt att servera margarin till dessa barn.

Margarin tillverkas av vegetabilisk olja som behandlas med diverse kemikalier (natronlut, aceton, fosforsyra, blekningsmedel t.ex.) för att efterlikna smör. Basprodukten, innan den färgats, smaksatts och fått konsistensgivare, kan om den parfymeras och färgas vit bli hudkräm. Den kan även bli målarfärg. Redan här känns det ganska oroväckande att detta serveras som människoföda över huvud taget.

Palmoljan, som ofta är en av huvudbeståndsdelarna i margarin, får lov att fraktas i tankers som även används för att frakta bensinkolväten och lösningsmedel. Detta är ett undantag från EU-lagstiftningen. Man kan därför alltid förvänta sig att finna små rester av bensin i margariner.

Förutom olja innehåller många margariner solroslecitin. Det kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner hos personer som är allergiska mot ärtor, bönor eller jordnötter. Kan även orsaka illamående, yrsel och diarré.

Margarin innehåller ofta även citronsyra, E330. Det låter ju naturligt och visst finns det citronsyra i citroner, men det är inte den som används i margarin. Citronsyran i margarin är kemiskt framställd av svartmögel. Hur bra är det att äta?

Konserveringsmedel (kaliumsorbit), modifierad stärkelse, förtjockningsmedel, maltodextrin, gelatin, natriumcitrat och vatten är andra vanliga ämnen i margarin.

Så vad innehåller smör? Jo, grädde som kärnas, mjölksyrakultur och salt. Inget mer.



Mot bakgrund av detta anser jag att ingen i kommunen, varken barn eller gammal, ska behöva äta margarin och föreslår därför kommunfullmäktige besluta;

att byta ut allt bordsmargarin som serveras i kommunens bespisningar mot smör.

att byta ut allt margarin som används för kommunal matlagning till smör eller olja.

att justera kostpolicyn så att endast smör eller olja får användas och serveras i kommunens kök och bespisningar.

Angelica Lundberg (SD)

Bilagor:

Sanna Edhin – Smörets återkomst

Kostdoktor – Ger margarin astma hos barn?

Ur Gunnar Lindgrens nyhetsbrev 13 aug 2010

Länkar:

Cambridge metaanalys.

<http://newsvoice.se/2014/03/19/ny-stor-studie-mattat-fett-ar-inte-farligt/>

Om citronsyra.

<http://www.lfs-web.se/mogel-citronsyra.htm>

Ett intressant försök med myror på Annika Dahlqvists blogg, där myrorna ratar margarin och lättmargarin och helt och hållet koncentrerar sig på smöret. Uppenbarligen betraktar inte myrorna margarin som föda.

<http://annikadahlqvist.com/2012/03/13/at-inte-det-som-myror-inte-vill-ha/>