

Motion till riksdagen 2008/09: MJ508

av **Göran Thingwall (m)**

Förbud för transfetter i matvaror

Förslag till riksdagsbeslut

Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad som anförs i motionen om förbud för transfetter i matvaror.

Motivering

Cirka 50 000 EU-medborgare dör troligen varje år en för tidig död i hjärtsjukdomar för att de har konsumerat livsmedel som innehåller industriellt framställda transfettsyror.

Danmark har förbjudit transfetter i matvaror.

Transfett bildas när flytande växtoljor ”härdas”. Härdning är en teknik som används i livsmedelsindustrin för att göra fett hårdare så att produkterna får önskad sprödhet, fasthet och smältpunkt. Den ökar även hållbarheten. Vid härdning omvandlar man på kemisk väg det nyttiga omättade fett till mättat fett, som är onyttigare. Om oljorna härdas fullt ut omvandlas alla omättade fettsyror till mättade. Ofta avbryts härdningen innan dess, och det är då det bildas transfettsyror. Det finns också små mängder transfett naturligt i mejeriprodukter och kött från kor och får.

Liksom mättat fett höjer transfettet halten av det onda LDL-kolesterolet i blodet och minskar halten av det goda HDL-kolesterolet. Det ökar i sin tur risken för hjärt- och kärlsjukdom. Enligt de vetenskapliga studier som finns kan transfett öka risken för hjärt- och kärlsjukdom mer än motsvarande mängd mättat fett (Livsmedelsverket).

Transfetter är också kopplade till en ökad risk att insjukna i bröstcancer, prostatacancer och typ 2-diabetes. En stor fransk studie har nyligen visat att kvinnor som har förhöjda nivåer av transfett i blodet löper dubbelt så stor risk som andra att drabbas av bröstcancer.

Fel! Okänt namn på

Stockholm den 2 oktober 2008

Göran Thingwall (m)