

Motion

1981/82: 1925

Maj Britt Theorin m. fl.

Förbud mot kaliumbromat som livsmedelstillsats

Stor del av livsmedelstillverkningen är i dag industrialiserad. Bageribranschen använder sig t. ex. i allt större utsträckning av halvfabrikat. Tillsatser har blivit något av en statusfråga. Ju mer tekniskt avancerade hjälpmedel desto mer tillsatser.

Bagaren med sin yrkesskicklighet har alltmer blivit maskinskötare och känner sällan till sammansättningen av bakhjälpmedel som inte behöver deklarerar på brödpåsarna. Den pulvriserade surdegen, som uppges vara "helt naturlig" innehåller torrmjök eller sojamjöl. I färdig "rågskållning" ingår ofta inte någon råg alls. "Torrmjök" görs inte alltid av mjök utan av vassla, socker och soja. "Konsistensgivare" kan bestå av 50 % socker, dvs. dextros (druvsocker), emulgeringsmedel (fett), fruktos (fruktsocker), stärkelse, salter, sojafett, protein och askorbinsyra. Det är av bekvämlighet och arbetstidsskäl som man använder de industritillverkade bakhjälpmedlen. Till så gott som allt bagerimjöl tillsätts kaliumbromat för att ge vetet snabbare mognad och för att få ett högt och fint bröd. Kaliumbromat är förbjudet i alla länder utom England, Holland och Sverige.

Det är kvarnarna som bestämmer hur mjölet skall vara och där har man anfört att kaliumbromat måste tillsättas då den svenska höstsåden inte har tillräcklig kvalitet. Spannmålsförädlingen har oftare inriktningen att ta fram högproduktiva sorter än sorter med kvalitet. Kvaliteten får med olika tillsatser därefter förbättras. Från sakkunnigt bagerihåll vill man gärna i stället se en utveckling mot hög kvalitet utan behov av "förbättrande" tillsatser. Två skäl anförs från kvarnhåll för tillsats av kaliumbromat: dels att då vetet fått för litet sol blir proteinhalten låg och den förbättras av kaliumbromat, dels att lagringstiden kan förkortas. Kaliumbromat kan emellertid ersättas med askorbinsyra, som ger samma effekter utan de negativa som kaliumbromat uppgivits ha. Så har t. ex. Konsumbagerierna i Örebro och i Stockholm (San Remo) ersatt kaliumbromat med askorbinsyra i det mjöl man använder. Vid San Remo har färdiga bakhjälpmedel och onödiga tillsatser i mjölet tagits bort, t. ex. antimögelmedel. Motivet är att ett baslivsmedel som bröd måste människor kunna veta att det är rent. Enligt uppgift i internationell press kan kaliumbromat orsaka testikelcancer hos bl. a. bagarna som via mjöldammet och andningsvägarna utsätts för kaliumbromatet. Livsmedelsverkets forskare i Sverige anser att detta inte är bevisat varför kaliumbromat ännu inte har förbjudits av livsmedelsverket. Däremot är kaliumbromat förbjudet i alla andra länder utom England, Holland och Sverige.

En grundregel i stället borde vara att om en tillsats kan befaras leda till cancer skall den inte få användas om fullgod ersättning finns, även om den slutliga bevisföringen inte föreligger. Fullgod ersättning i form av askorbinsyra, som använts med utmärkt resultat i åtta år, finns för kaliumbromat.

Regeringen bör till livsmedelsverket därför framföra krav om förbud för användning av kaliumbromat som livsmedelstillsats.

Med hänvisning till vad som anförs begär vi

att riksdagen som sin mening ger regeringen till känna vad som anförs om förbud mot kaliumbromat som livsmedelstillsats.

Stockholm den 26 januari 1982

MAJ BRITT THEORIN (s)

GUNNAR OLSSON (s)

JAN FRANSSON (s)

MARTIN SEGERSTEDT (s)

MARGARETA WINBERG (s)

ULLA-BRITT ÅBARK (s)

STIG ALFTIN (s)

ÅKE WICTORSSON (s)