

## Mejeriforeningen

### Smørfedt og smørfedtblandingers ernæringsmæssige betydning

Periode: 1992 til 1995  
Budget: Kr. 5.700.000  
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden  
Ekstern finansiering: FØTEK 1  
Afslutningsrapport: December 1995  
Projektleder: Gunhild Hølmer  
Institution: BioCentrum-DTU  
Deltagere: Brittmarie Sandström, KVL - Institut for Human Ernæring  
Offentliggørelse:  
Link til projekt:  
Publikationer: Publikationsliste findes i Slutrapport December 1995.

**Formål:** Belyse hvordan smørfedt og blandinger af smørfedt og vegetabiliske olier påvirker blodlipidmønstret.

**Beskrivelse:** For at belyse, hvordan smørfedt og blandinger af smørfedt og vegetabiliske olier påvirker blodlipidmønstret og dermed risikoen for udvikling af hjertekarsygdomme, er gennemført to humane kostforsøg og et rotteforsøg.

De første kostforsøg omfattede 12 unge mænd og undersøgte virkningen af tilsætning af rapsolie til smørfedt samt effekten af omestring. Det blev konkluderet, at placeringen af fedtsyrerne i triglyceriderne ikke har nogen effekt på de undersøgte parametre – blandt andet totalcholesterol, LDL (det dårlige kolesterol), HDL (det gode kolesterol), apoprotein-A1 og B i plasma – men at en lavere mængde af myristin- og palmitinsyre samt øget mængde af linolensyre, som det ses i kommercielle blandingsprodukter, generelt giver et fald i indholdet af totalcholesterol og LDL-cholesterol i forhold til ren smørfedt.

Det andet kostforsøg havde til formål at fastslå virkningen af en ændring i forholdet mellem mættede og umættede fedtsyrer. De tre undersøgte fedtstoftyper gav ikke anledning til målelig effekt hos raske unge forsøgspersoner med relativt lavt kolesterolniveau, hvilket måske ville have været tilfældet hos midaldrende mænd med let forhøjet kolesterolindhold i blodet.