

Mejeriforeningen

Ernæringsmæssige effekter af mælkefedtstoffers fysiske tilstand

Periode: 1996 til 2001
 Budget: Kr. 5.937.235
 Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden
 Ekstern finansiering: FØTEK 2
 Afslutningsrapport: Juli 1998 og April 2002
 Projektleder: Carl-Erik Høy
 Institution: BioCentrum-DTU, Sektion for Biokemi og Ernæring
 Deltagere: Brittmarie Sandström, KVL - Institut for Human Ernæring
 Offentliggørelse:
 Link til projekt:
 Publikationer: Mælkeritidende: (1998) 17, (1999) 7 og (2002) 24/25/26.
 Publikationsliste findes i Slutrapport Juli 1998 og April 2002.

Formål: At belyse effekter af mælkefedtindtaget via forskellige

Beskrivelse: Projektets formål var at belyse effekter af mælkefedtindtaget via forskellige mejeriprodukter med fedt i forskellig fysisk tilstand på kolesterolindhold i blodet og på blodfedt (triglycerider). Det blev gjort dels ved studier på mennesker og dels ved dyreforsøg.

14 unge mænd indtog på skift i tre uger, en kost domineret af henholdsvis sødmælk, ost eller smør. Forsøgskosten var justeret, så kasein- og laktoseindholdet var ens, ligegyldig hvilken forsøgskost der blev indtaget.

Det viste sig, at der ikke var forskel på de tre mejeriprodukters virkning på kolesterolindholdet i blodet. Dog er der en tendens til, at ost hæver det "dårlige" LDL kolesterol mindre end smør og mælk, hvorfor det er muligt, at mælkefedtets fysiske tilstand spiller en rolle for blodets koncentration af kolesterol.

Den anden del af projektet havde til formål at undersøge, hvilken effekt den fysiske tilstand af mælkefedt har på optagelse og udskillelse af fedt, og hvad der ligger til grund for eventuelle forskelle i optagelsen.

Ved undersøgt optagelsen af fedt i et forsøg med rotter, der er fodret med henholdsvis fløde, creme fraiche, smør, blandingsprodukt, flødeost, sødmælk, uhomogeniseret sødmælk, yoghurt og A38. I hvert forsøg er indgivet 300 mg fedt. For bedre at kunne sammenligne resultaterne af hensyn til mavetømmningshastigheden blev produkterne inddelt i to grupper, henholdsvis lavt fedtindhold (3,5% fedt) og højt fedtindhold (>20% fedt).

Resultaterne indikerer, at rotter, der har fået fløde eller creme fraiche, har optaget mere fedt i lymfen end rotter,

der har fået flødeost eller smør. Desuden er set, at rotter, der har fået A38, har optaget mindre fedt i lymfævæsken efter 8 timer end rotter, der er fodret med de andre "lavfedtholdige" produkter.