

# Palmolja kan ge cancer

palmolja som är vanligt förekommande i livsmedel  
Är cancerframkallande slår WHO och EU:s  
livsmedelsorgan EFSA fast. Gränsvärden kommer till  
hösten.



*Livsmedelsverket kommer att införa gränsvärden för palmolja efter att EU slagit larm.*



*25 olika bekämpningsmedel används regelbundet på  
plantagerna.*



# Den farliga palmoljan

- Raffinerad palmolja innehåller ämnen som framkallar cancer, varnar EU.
- Palmolja finns i hälften av all världens livsmedelsprodukter.
- Livsmedelsverket arbetar nu för att EU ska införa stränga gränsvärden.
- I Italien har palmoljan börjat rensas bort från butikshyllorna.

Det är fynden av glycidyl- och 3-mcpd-estrar i bröstmjölk ersättning som är mest alarmerande, av det enkla skälet att målgruppen är små barn upp till sex månaders ålder. Halterna har i provtagningar varit tio gånger högre än det dagliga intag som anses tolerabelt.



## I vilka livsmedel kan vi hitta palmolja?

- Margarin innehåller ofta raffinerade vegetabiliska oljor och inte minst palmolja.
- Ett annat vanligt ställe där vi hittar palmolja är i praliner och annat chokladgodis. Även i kex och bakverk.

Hur vet man vilken olja som används? Jo, enligt gällande regler för märkning ska det anges om varan innehåller vegetabilisk olja eller fett, och därefter inom parentes vilken typ av olja det är. Leta exempelvis efter: "vegetabiliska oljor (från palm och majs)".



## Även i .....

- Friterade och stekta färdigrätter med kött och fisk visade sig vid provtagningen vara en annan betydande källa till de skadliga ämnena som bildas i palmoljan. Källan är då det industrifett som används vid tillagningen och som konsumenten sedan får i sig. Över huvud taget är de här riskerna i hög grad kopplade till det som brukar kallas skräpmat och som innehåller billigt industrifett.
- Olika sorters dressingar och färdiga såser på burk eller flaska är ännu ett stort användningsområde för palmoljan. En tredjedel av all vegetabilisk olja som används i världen är palmolja.