

Informasjon vedrørende utfasing av palmeolje i alle våre produkter

Det har lenge vært diskusjoner rundt bruken av palmeolje i næringsmiddelindustrien, både av ernæringsmessig og av miljømessige hensyn. Mills DA har besluttet å kutte ut all bruk av palmeolje, og vi vil gjerne informere om denne endringen, samt hva palmeoljen er/blir erstattet med.

Palmeolje har mange funksjonelle egenskaper, og vi har derfor investert betydelige ressurser i å identifisere og velge ut fullverdige erstatningsingredienser som verken reduserer kvalitet, smak eller bruksegenskaper i produktene. Det er funnet fullgode løsninger som dessuten gir en ernæringsmessig forbedret sammensetning, i tillegg til at det etiske og miljømessige perspektivet er ivarettatt.

Palmeolje har blitt byttet ut med en blanding av kokos- og sheaolje, eller med en blanding av kokos- og rapsolje. Sheaolje inneholder mindre palmitinsyre (C16:0) enn palmeolje, til fordel for et høyere innhold av stearinsyre (C18:0). En utbytting av palmitinsyre med stearinsyre er hjertevennlig, da denne endringen vil ha en gunstig effekt på kolesterolet (stearinsyre er kolesterolnøytral, mens palmitinsyre øker kolesterolet).

Den ernæringsmessige gevinsten ved utskifting av palmeolje vil variere fra produkt til produkt, avhengig av hvor mye palmeolje produktet inneholdt i utgangspunktet. Vita hjerteog` produktene har alltid hatt en gunstig fettsyresammensetning, med kun små mengder palmeolje, slik at den ernæringsmessige forbedringen i disse produktene ikke blir stor.

Proessen med å fase ut palmeolje er allerede kommet langt, og alle våre margariner har blitt produsert uten denne ingrediensen siden i vinter. I løpet av året vil palmeolje være faset ut av samtlige produkter Mills produserer og tilbyr. Se gjerne [Palmeoljeguiden](#) til Grønn Hverdag for videre oversikt.

Med ønske om en god høst!

Vennlig hilsen,

Linda Granlund, PhD

Forskning- og Ernæringsjef hos Mills DA

Ta gjerne kontakt om du har noen spørsmål; 22 80 87 35