



Nyheder

09. januar 2012

Forskere forebygger økosvindel

FØDEVARER En stigende efterspørgsel på økologiske fødevarer har i de senere år medført madforfalskning og snyd. Nu vil et europæisk forskningsprojekt med Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet ved Københavns Universitet i spidsen udvikle metoder, der både kan afsløre fødevarens geografiske oprindelse, og om den er økologisk eller ej.



Mange økologiske fødevarer som eksempelvis olivenolie, kaffe og vin bliver i dag solgt til merpriser på grund af deres produktionsform, særlige geografiske oprindelse eller fravær af uønskede stoffer.

I de senere år har der været flere tilfælde af forfalskning og snyd, hvor konventionelt dyrkede fødevarer er blevet solgt som økologiske. Det øger behovet for værktøjer, der kan sikre, at fødevarernes oprindelse og dyrkningsform kan spores.

Nye analysemetoder tjekker fødevarens oprindelse og produktionsform

AutenticFood er et nyt, europæisk forskningsprojekt med forskere fra [Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet](#) ved Københavns Universitet i spidsen.

Forskningsprojektet samler førende eksperter fra 11 europæiske lande for at udvikle pålidelige analysemetoder, der både kan afsløre fødevarens geografiske oprindelse og om den er økologisk eller ej:

- Der er i dag en enorm interesse for, hvor fødevarerne kommer fra og om de er, hvad de udgiver sig for at være; for eksempel om de er økologiske. Som ansvarlig fødevarereproducent er man derfor meget interesseret i, at forbrugerne har tillid til produktet, siger projektleder og professor Søren Husted fra Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet og fortsætter:

- Der er ingen tvivl om, at vores resultater vil øge troværdigheden omkring den økologiske produktion og på den måde forhindre svindel med økologiske varer i fremtiden.

Stor hjælp for fødevaremyndigheder i hele Europa

Ved at analysere den kemiske sammensætning i frugt og grøntsager kan forskerne for eksempel spore forskelle mellem konventionel og økologisk dyrkning.

I laboratoriet kan blandt andet brugen af pesticider i dyrkningen spores i fødevarerne. Også de geografiske jordbundsforskel sætter forskellige aftryk på fødevarerne, som forskerne kan måle.

Forskerne regner med, at de analytiske redskaber som forskningsprojektet vil udvikle kan blive taget i brug af fødevaremyndigheder både på nationalt og på europæisk plan i løbet af de kommende år.

Projektet kører de næste 3 år og er finansieret af CORE Organic II, som en del af FP7 ERA-NET projekt: '[Coordination of European Transnational Research in Organic Food and Farming Systems](#)'. Der deltager 16 partnere fra 11 lande i EU.

Det samlede budget er på cirka 8 millioner kroner, og deltagerne er blandt de førende forskningsinstitutioner i Europa, der alle beskæftiger sig med analyse og certificering af fødevarers ægthed med hensyn til råvarer, geografisk oprindelse og produktionsform.

Kontakt

Professor Søren Husted, Institut for Jordbrug og Økologi, Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet
Mobil 23 71 00 01

Synes godt om

Send

Én synes godt om. [Opret profil](#) for at se, hvad dine venr

Kommunikation
Københavns Universitet
Nørregade 10, postboks 2177
1017 København K

Kontakt:
Nyhedsredaktør
nyhedsredaktion@adm.ku.dk