



DET NORSKE VIDENSKAPS-AKADEMI

KOMITE FOR GEOMEDISIN – MAT, MILJØ, HELSE

Symposium torsdag 17. oktober 2024

Industriell bearbeiding av mat og helse

Sted: Det Norske Videnskaps-Akademi (DNVA), Drammensveien 78, Oslo

Programansvarlig: Komite for Geomedisin – mat, miljø, helse, DNVA

Det er en pågående debatt om økende konsum av industriprodusert mat har betydning for kostholdsrelaterte helseproblemer i dagens vestlige samfunn. Kan vi lære noe av historien om herding av fett? De nye nordiske ernæringsanbefalingene ber oss spise mindre kjøtt og mer plantebasert mat. Er konsekvensen at vi skal lage vegetabiliske kjøtterstatningsprodukter? Symposiet vil ta opp ulike aspekter av industribearbeidet mat og helse og til slutt diskutere nytten av begrepet ultraprosessert mat.

08:30 – 09:00 Registrering, kaffe/te

09:00 – 09:10 **Velkommen. Aksel Bernhoft**, leder av komiteen og seniorforsker Veterinærinstituttet

09:10 – 09:25 **Introduksjon til symposiet**
Jan Alexander, professor, FHI/VKM

09:30 – 10:10 **Hanna Hånes**, ernæringsfysiolog og journalist, forfatter av boken: «Det farlige oljeeventyret. Historien om hval- og fiskefett i margarinen».
Herding av fett, transfett og helse - Historien om det farlige fettene – en matskandale.

10:10 – 10:30 **Kirsti Forstrøm Christiansen**, senior produktutvikler, Mills. **Hvordan bearbeider industrien fett og oljer for ulike formål.**

10:30 – 10:55 **Kjetil Retterstøl**, professor, Lipidklinikken OUS og UiO. **Fett i kosten og helse. Hva kan vi si om nye måter å bearbeide fett?**

10:55 – 11:10 Diskusjon og spørsmål

11:10 – 11:30 Pause med forfriskninger

11:30 – 11:50 **Andreas Håkansson**, universitetslektor, Lunds Universitet. **Industriell produksjon av mat – et industrihistorisk perspektiv.**

- 12:00 – 12:20 **Harald Carlsen**, professor, NMBU. **Helsemessige aspekter av industriell bearbeiding av komplekse karbohydrater og tilsetning til matprodukter – effekter i tarm med muligheter for å påvirke systemiske, metabolske prosesser**
- 12:20 – 12:30 Diskusjon og spørsmål
- 12:30 – 13:30** Lunsj
- 13:30 – 13:50 **Simon N. Dankel**, professor, UiB. **Teknologier som endrer «food Matrix» – konsekvenser for metabolisme og helse.**
- 13:50 – 14:10 **Svein Halvor Knutsen**, forsker, Nofima. **Belgvekster og korn – en kilde til proteinkonsentrat og bruk som kjøtterstatere.**
- 14:10 – 14:20 Diskusjon og spørsmål
- 14:20 – 14:40** Pause med forfriskninger
- 14:40 – 15:05 **Filippa Juul**, forsker, Center for Epidemiological Studies in Health and Nutrition, School of Public Health, University of São Paulo, Brazil.
Ultraprosessert mat og helse. Hva er ultraprosessert mat og hvordan påvirker den helse?
- 15:05 – 15:25 **Paula Varela**, forsker og professor, Nofima og NMBU
Industrielt bearbeidet mat og overspising.
- 15:25 – 15:40 **Jacob J. Christensen** forsker UiO og NNR23-komiteen.
De nordiske ernæringsanbefalingene 2023 og industriebearbeidet mat – hvorfor kan det ikke gis råd om ultraprosessert mat?
- 15:40 – 16:00** Diskusjon og avrunding