

APROPÅ! Kost och kostråd

Fortfarande vilseledande om fett

■ På avdelningen »Nya rön« i Läkartidningen skriver Becker, Bruce och Sohlström från Livsmedelsverket (SLV) att två nya studier visat att det inte finns anledning att skilja mellan transfett från idisslare och industriellt framställda partiellt härdade fetter [1]. Båda studierna visade efter 3–4 veckor endast obetydliga skillnader på kolesterolvärden, alltså surrogatvariabler för kardiovaskulär sjukdom [2, 3].

En delstudie från Framinghamstudien på 852 män, som SLV aldrig citerar [4], har emellertid visat att margarin rikt på transfett på längre sikt korrelerade signifikant med kardiovaskulär morbiditet. Varje tesked per dag ökade hjärtinfarkttrisen med 10 procent, och de som åt mest margarin hade en väsentligen fördubblad risk jämfört med dem som inget åt.

Smör uppvisade inga sådana samband. Därmed är hypotesen att industriella och naturliga transfetter har samma effekt på koronarsjukdom redan falsifierad i en större studie, under längre tid, och dessutom med »hårda endpoints«. Artikeln citerades av danska Ernaeringsrådet i den rapport som ledde till industriellt framställda transfetter förbjöds år 2004 [5].

De »nya rönen« är, som Harvardprofessorerna Willett och Mozaffarian påpekar i en ledarkommentar, endast av akademiskt intresse [6]. Trots det väljer de tre tjänstemännen vid SLV att återge ledarkommentaren som om den stödde SLVs uppfattning. Slutorden i ledaren förordar i stället att intaget av industriellt framställda transfetter elimineras.

Såväl European Food Safety Authority (EFSA) [7] som

brittiska livsmedelsverkets expertgrupp SACN [8], båda refererade av SLV, undvek att citera studier som talar för att skilja mellan mjölkfett och industriellt framställt fett. Man kan fråga sig varför.

En inte omöjlig förklaring kan vara att åtta av tretton experter i den aktuella panelen i EFSA, däribland Wulf Becker, har uppdrag för International Life Sciences Institute (ILSI) [9]. ILSI är en världsomspännande lobbyorganisation som tidigt profilerade sig som stödtrupp till tobaksindustrin och numera finansieras av livsmedelsföretag som Coca-Cola, Unilever, Nestlé och Kraft Foods (det sistnämnda ägs av tobaksjätten Philip Morris), samt kemi- och läkemedelsföretag. Organisationen lobbade just för att undvika ett förbud av industriellt framställda transfetter [10].

Underlaget till SACNs rapport [8] togs i själva verket

fram inte av deras eget kansli, som brukligt är, utan av en grupp vid University of Reading vars forskning finansieras av Unilever [11], producent av industriella transfetter. Jävsdeklaration saknas i dessa båda rapporter [7, 8].

Vi måste tyvärr än en gång konstatera att expertgrupper varken lyckats hålla en vetenskaplig integritet eller beakta den för läkarkåren viktiga folkhälsoaspekten. Expertgruppernas val av perspektiv kan måhända vara utan dolda uppsåt, men ökad vaksamhet är påkallad inför kostråd från nätverk där referenserna har slagsida.

Ralf Sundberg
med dr, docent,
privatläkare, Malmö
ralfsundberg@telia.com

Johan Hedbrant
fil dr, forskningsingenjör,
Linköpings universitet

REPLIK:

Granskning bör bygga på sakliga argument

■ Sundberg och Hedbrant ifrågasätter våra slutsatser av de två interventionsstudierna som jämfört metabola effekter av transfettsyror [1]. Vi tycker det är positivt att intresset är stort för våra näringsrekommendationer och kostråd. Däremot är det önskvärt att man i debatten använder sakliga argument. Man misstänkliggör en rad forskare och påstår att Wulf Becker har »uppdrag för International Life Sciences Institute« (ILSI). Denna uppgift är direkt felaktig.

Däremot har Wulf Becker nyligen deltagit i en av ILSI Europe anordnad workshop som bland annat belyste principer och underlag för att fast-

ställa övre gränser för tillsättning av vitaminer och mineralämnen i livsmedel och kosttillskott. Beträffande Framingham-studien om margarin och hjärtinfarkt [2] redovisas inga data om transfettintag, vilket torde vara ett av skälen till att den inte ingick i exempelvis EFSA:s rapport [3].

Wulf Becker
professor, chefsnutritionist
wulf.becker@slv.se

Åke Bruce
professor

Annica Sohlström
docent, chef för
nutritionsavdelningen;
samtliga vid Livsmedelsverket

REFERENSER

1. Becker W, Bruce Å, Sohlström A. Inget stöd för att skilja mellan naturliga och industriellt framställda transfettsyror. Läkartidningen. 2008;105:1276.
2. Chardigny JM, Destaillets F, Malpuech-Brugère C, Moulin J, Bauman DE, Lock AL, et al. Do trans fatty acids from industrially produced sources and from natural sources have the same effect on cardiovascular disease risk factors in healthy subjects? Results of the Trans Fatty Acids Collaboration (TRANSFACT) study. Am J Clin Nutr. 2008; 87:558-66.
3. Motard-Bélanger A, Charest A, Grenier G, Paquin P, Chouinard Y, Lemieux S, et al. Study of the effect of trans fatty acids from ruminants on blood lipids and other risk factors for cardiovascular disease. Am J Clin Nutr. 2008;87:593-9.
4. Gillman MW, Cupples LA, Gagnon D, Millen BE, Ellison RC, Castelli WP. Margarine intake and subsequent coronary heart disease in men. Epidemiology. 1997;8:144-9.

LÄS MER Fullständig referenslista
<http://ltarkiv.lakartidningen.se>

REFERENSER

1. Becker W, Bruce Å, Sohlström A. Inget stöd för att skilja mellan naturliga och industriellt framställda transfettsyror. Läkartidningen. 2008;105:1276.
2. Gillman MW, Cupples LA, Gagnon D, Millen BE, Ellison RC, Castelli WP. Margarine intake and subsequent coronary heart disease in men. Epidemiology. 1997;8:144-9.
3. EFSA. Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to the presence of trans fatty acids and the effect on human health of the consumption of trans fatty acids. http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific/Opinion/opinion_nda09_ej81_tfa_summary_en1_0.pdf

LÄS MER Se även artiklar på sidorna 1863 och 1864.