

Østjysk olieforsker belønnes med amerikansk pris

LYSTRUP - Vijai Shukla, direktør for forskningscenteret International Food Science Centre i Lystrup, har en mission. Målet er at gøre verden sundere og midlet er en nabrydende ny spiseolie. Tirsdag 3. maj hædres han for sine mere end 30 års forskning i fedtstoffers betydning for helbredet. Det sker i Salt Lake City i Utah, USA, hvor han modtager den amerikanske forening af olie-kemikerer særlige pris, AOCs Fellow Award.

Grethe Mikkelsen
grethe@lokalavisen.dk

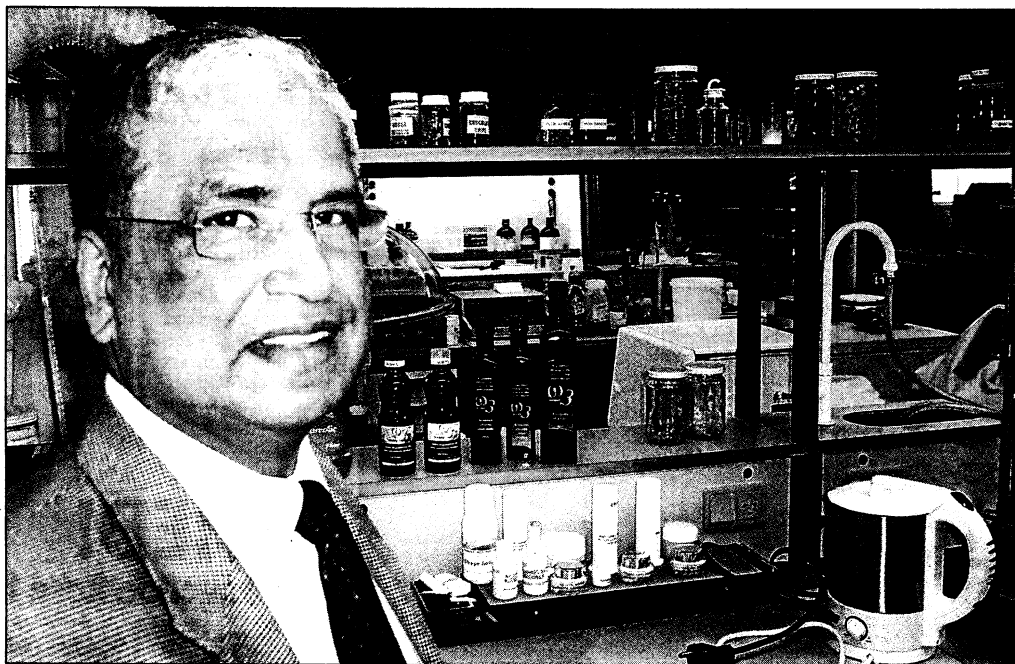
For International Food Science Centre (IFSC), der som forskningscenter indenfor sundhedssektoren har store ambitioner om at gøre en forskel for folkesundheden, er prisen en endelig anerkendelse af det store arbejde, firmaet har lagt i udviklingen af sunde olier.

Fra primært at levere olier til fødevarer- og kosmetikindustrien, tog firmaet på Sønderskovvej i Lystrup i slutningen af 2003 et kvantespring direkte ind på supermarkedernes hylder med en ny sundere spiseolie. Det er første gang, IFSC går uden om industrien og henvender sig direkte til forbrugerne.

Håbet er, at man gennem lanceringen af den sunde spiseolie kan medvirke til en større bevidsthed omkring fedtstoffers betydning for sundhed og helbred.

Epokegørende forskning
Vijai Shukla grundlagde IFSC i 1991. I dag, 14 år senere, har firmaet opnået et ry for at være et af verdens førende forskningscentre indenfor olier og fedtstoffer.

Den imponerende forskningsindsats har blandt andet resulteret i Nutridan Omega-3, en sund spiseolie udvundet af vegetabiliske ingredienser. Olien har et højt indhold af flerumættede fedtsyrer, en kolesterolsænkende effekt, og et optimalt forhold mellem de to essentielle fedtsyrer, omega-3 og omega-6. Omega-3 og omega-6 kaldes essentielle fedtsyrer, fordi kroppen ikke kan danne dem selv, og derfor har behov for at få dem tilført via kosten.



- Jeg har en mission, der går ud på at gøre verden så naturlig og sund som mulig. Det er vigtigt at udbrede kendskabet til det sunde fedt og åbne folks øjne for, at fedt ikke bare er fedt, men at visse fedtsyrer faktisk er livsnødvendige, fortæller Vijai Shukla.

Livsstilssygdomme

En ubalance i forholdet mellem de to essentielle fedtsyrer resulterer i en større risiko for en række livsstilssygdomme, blandt andet forhøjet blodtryk, blodpropper og hjertekarsygdomme.

Den kost, vi indtager i den vestlige verden i dag, indeholder almindeligvis alt for lidt omega-3 og alt for meget omega-6. Nutridan Omega-3 indeholder næsten dobbelt så meget omega-3 som omega-6, og kan derfor hjælpe til at genoprette balancen mellem de to essentielle fedtsyrer.

Samtidigt er Nutridan Omega-3 som den første spiseolie i verden gjort stabil uden brug af syntetiske tilsæt-

ningsstoffer. Det betyder, at den kan opvarmes til høje temperaturer uden at blive ødelagt og miste sine sunde egenskaber.

Olien kan derfor bruges til både bagning og stegning eller til marinade og dressing som et sundere alternativ til mange af de fedtstoffer, der bruges i den daglige madlavning.

Sundhedsmission

Vijai Shukla, der foruden en doktorgrad i biokemi også er professor i human ernæring og fødevarer kemi ved University of Illinois i USA, har mere end 30 års forskning i fedtstoffer bag sig. Uden at overdrive er han nok den

mand i verden, der har forsket mest i fedtstoffers indvirkning på helbredet.

Derfor vejer det ekstra tungt, når han står frem med det provokerende budskab, at vi skal spise mere sundt fedt, hvis vi vil have et bedre og måske tilmed længere liv.

- Jeg har en mission, der går ud på at gøre verden så naturlig og sund som mulig. Det er vigtigt at udbrede kendskabet til det sunde fedt og åbne folks øjne for, at fedt ikke bare er fedt, men at visse fedtsyrer faktisk er livsnødvendige, fortæller Vijai Shukla.

Fedt vigtigt for hjernen

- Visse fedtstoffer er et livsnødvendigt fundament for kroppens sundhed og evne til at fungere. Kroppen har behov for sunde fedtstoffer til for eksempel at danne kønshormoner, cellemembraner, hud, hår og negle. Vores hjerne består af 60 procent fedt, og derfor er hjernen ekstremt følsom overfor typen af det fedt, vi indtager, forklarer Vijai Shukla.

Forskning i hjernens funktioner viser, at omega-3 er afgørende for hjernens evne til at bygge bro mellem de milli-

arvis af neuroner, som det neurale netværk består af. Det har betydning for vores hukommelse og evne til at lære nyt.

Alle har brug for fedt

- Mange danskere farer i fitness centre og tjekker varedeklarerationer, men har aldrig hørt om forskellen på sundt og usundt fedt. De er så fedtforskrækkede, at de holder sig langt væk fra fedt, desværre også fra det livsnødvendige sunde fedt. Mange er slet ikke klar over, at der findes sunde fedtstoffer. Ernæringsbuds-kabet i dagens Danmark går på at skære ned på fedtstoffet, men vi har brug for fedt, det skal bare være det rigtige fedt, forklarer Charlotte Dalhoff fra IFSC.

Amerikansk påskønnelse

Med den amerikanske pris bliver Vijai Shukla livsvarigt æresmedlem af den amerikanske forening for olie-kemikere, American Oil Chemist's Society (AOCs). Med æresbevisningen bliver han optaget i en eksklusiv kreds, idet kun 37 personer frem til i dag har modtaget prisen, der kun gives til forskere, der har bidraget væsentligt til en større videnskabelig eller teknologisk forståelse af olier, fedtstoffer og deres egenskaber.

Vijai Shukla har modtaget en lang række priser for sin forskning i fedtstoffer. Blandt de vigtigste priser er Stephen S. Chang Award, som han modtog i 2002 samt Herbert J. Dutton Award, som han blev belønnet med i 1996.