



Langtidshævning af brød og glutenindhold

Madsen, Charlotte Bernhard

Publication date:
2018

Document Version
Også kaldet Forlagets PDF

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):
Madsen, C. B., (2018). *Langtidshævning af brød og glutenindhold*, Nr. 19/1025853, 2 s., jul. 10, 2018.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

NOTAT

Til Fødevarestyrelsen

Vedr. Langtidshævning af brød og glutenindhold

Fra DTU Fødevareinstituttet

10. juli 2018
19/1025853

Langtidshævning af brød og glutenindhold

Konklusion

Brug af surdej til hævnning af brød med glutenholdige kornsorter vil ikke reducere glutenindholdet til under 20 mg/kg.

Baggrund

Fødevarestyrelsen har fået et spørgsmål fra Cøliakiforeningen, som ønsker at skrive noget i deres medlemsblad og på deres hjemmeside omkring langtidshævning af brød og om det er uskadeligt for personer med cøliaki. Dette emne bliver ofte debatteret på sociale medier, hvor der bliver givet synspunkter både for og i mod dette.

Cøliakiforeningen spørger om vi kan redegøre for, hvorvidt langtidshævning nedbryder gluten eller på anden måde ændrer glutens struktur.

Muligvis er langtidshævning ikke en entydig proces, men vi har noteret os, at der på nogle hjemmesider og i sociale medier henvises til, at gluten nedbrydes eller ændres ved fermenteringsprocesser eller forgæring.

Vi har ikke kendskab til, og betvivler stærkt, at en langtidshævning, fermentering eller forgæring skulle ødelægge gluten tilstrækkeligt til at personer med cøliaki kan tåle sådanne produkter.

Spørgsmål

Fødevarestyrelsen vil imidlertid spørge om I kan hjælpe os med at besvare dette faglige spørgsmål.

Svar

Ordvalget i dette svar er tilpasset, så det forhåbentlig kan bruges af Cøliakiforeningen i deres oplysning. Hvis ikke dette er tilstrækkeligt må I sige til.

Går man på nettet ser det ud til at diskussionen drejer sig om surdej, langtidshævning og nedbrydning af gluten.

Der arbejdes forskningsmæssigt på at finde metoder der gør, at mennesker med cøliaki kan spise produkter fra de glutenholdige kornsorter. Metoderne baserer sig på forskellige enzymer der kan nedbryde gluten så effektivt, at glutenindholdet kommer under de fastsatte 20 ppm.

Gluten indeholder store mængder af aminosyrerne glutamin og prolin. Det gør at gluten er vanskeligt at nedbryde. Flere udenlandske forskningsgrupper har forsøgt at optimere surdej ved at tilsætte specifikke stammer af forskellige mælkesyrebakterier, der tilsammen producerer enzymer, der kan nedbryde gluten. Det handler altså ikke om almindelig surdej, men om en specielt udviklet metode, der kræver fuldstændig kontrol af omstændighederne i forhold til bakteriestammer, tid og temperatur. Selv om der er kommet lovende resultater ud af forsøgene er det tvivlsomt, om nedbrydningen af gluten, selv under disse optimerede forhold, er tilstrækkelig til at sikre et glutenindhold under 20 ppm. En af udfordringerne er, at kunne måle hvor meget gluten der faktisk er tilbage efter nedbrydningen. Så vidt vides er produkter produceret efter disse metoder ikke kommet på markedet, hvilket også indikerer at processen ikke er tilstrækkelig effektiv og sikker.

Referencer

Miguel Ribeiroa, Fernando M. Nunesc, Marta Rodriguez-Quijanod, Jose Maria Carrillod, Gérard Branlarde, Gilberto Igrejas (2018) Next-generation therapies for celiac disease: The gluten-targeted approaches. *Trends in Food Science & Technology* 75, 56–71

Katharina Anne Scherf, Herbert Wieser, Peter Koehler (2016) Novel approaches for enzymatic gluten degradation to create high-quality gluten-free products. *Food Research International*