

## Trä i kontakt med livsmedel

En pressrelease, se nedan, angående trä i kontakt med livsmedel – här exemplifierat med skärbrädor - har tagits fram i samarbete med Audumbla. Pressreleasen skickades till ca 150 tidningar och tidskrifter och har hitintills publicerats i DN, Råd och Rön samt några landsortstidningar. Nu arbetar vi med att ta fram en speciell wood-food hemsida, där information om resultaten från det nordiska projektet ”Trä i kontakt med livsmedel” tillsammans med andra forskningsresultat skall läggas ut.

-----

*Pressinformation 2002-11-19*

Nytt forskningsresultat visar

## Träskärbrädor mer hygieniska än plast

**Hur hygieniskt trä är i jämförelse med plast har kartlagts i det nordiska forskningsprojektet – Trä i livsmedelsindustrin. Resultaten visar längre överlevnadstid och större mängd bakterier på plast och rostfritt stål än på trä. Till mångas förvåning bekräftar det att trä, som tidigare ur en hygienisk synvinkel setts som ett olämpligt material, är att föredra för att minska riskerna för bakterier.**

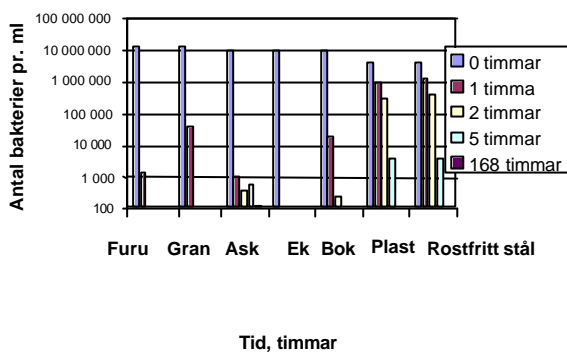
Skärbrädor kan vara en riktig bakteriehärd i hemmet och ibland även rent hälsofarliga. En allmän uppfattning är att skärbrädor i plast är att föredra vid hantering av råa livsmedel. De senaste forskningsresultaten visar att trä är mer hygieniskt än både plast och rostfritt stål. Torkat trä suger åt sig den fukt som bakterier behöver för att överleva, vilket innebär att bakterier får en oförmånlig levnadsmiljö på träet.

- Resultaten bekräftar att trä är ett bra material för många ändamål i kontakt med livsmedel, både inom livsmedelsindustrin men även i våra hem, säger Gunilla Beyer på Föreningen Svenskt Trä. Det som givetvis är avgörande, förutom materialet, är bra rengöringsmetoder. Skärbrädan bör torka ut mellan användningarna och om den inte står fuktigt, självdör många bakterier.

## Furu och ek bästa träslagen

Bakteriers överlevnad på olika material har studerats. Alla träslag som prövades i studien visade sig ge en ogynnsam miljö för bakterier men några var särskilt bra, bland dem ek, furu och gran. Traditionellt sett har trä använts till många ändamål inom livsmedelsindustrin. Idag är trä ersatt av andra material. Projektet Nordic Wood startade 1998 med målet att dokumentera trämaterialalets hygieniska egenskaper. Projektet är ett samarbete mellan en rad nordiska forskningsinstitut och industrier.

- Vår ambition är att bidra till att öka kunskapen om trä som material. Därför är de senaste resultaten viktiga för oss i arbetet med att avliva myten om trä som ett olämpligt material i samband med livsmedel, berättar Mikael Westin, VD för Föreningen Svenskt Trä. Vår förhoppning är att detta ska leda till att tillvägagångssättet vad det gäller tillämpningsföreskrifter inom EU-lagstiftningen förändras.



### Diagram:

Bakterier (*Bacillus subtilis*) påfördes olika träslag, plast och stål och överlevnadstiden mättes.

Efter exempelvis 2 timmar fanns i medeltal 1800 gånger fler bakterier på plast och stål jämfört med trä, vilket motsvarar 0,002 procent av ursprunglig antalet för trä och 8,75 procent för stål och plast.

### För mer information om forskningsresultaten kontakta:

Gunilla Beyer, projektledare Svenskt Trä, tfn 08-762 79 95, e-mail: [gunilla.beyer@svenskttra.org](mailto:gunilla.beyer@svenskttra.org)

Mikael Westin, vd Svenskt Trä, tfn 070-552 79 66, e-mail: [mikael.westin@svenskttra.org](mailto:mikael.westin@svenskttra.org)

### Kort om Föreningen Svenskt Trä

Föreningen Svenskt Trä samlar företag inom svensk trämekanisk industri. Organisationen har som mål att öka träanvändningen i Sverige och förbättra förutsättningarna för svensk trämekanisk industri genom verksamhetsområdena; Affärsutveckling, Trä & Miljö, Opinion & Media, Kunskap & Forskning samt Teknik & System. Inom ramen för Svenskt Trä verkar också Svenskt Returträ och Sägverkens forskningsstiftelse. Svenskt Trä äger tillsammans med trämekanisk industri i Norge och Finland, Nordic Timber Council, vars syfte är att förbättra förutsättningarna för nordisk trämekanisk industri genom marknadskommunikation på exportmarknaderna.

### Nordic Wood projektet

Projektet har finansierats av Nordisk Industrifond, nationella fonder och flera nordiska industrier. Undersökningarna har utförts av Teknologisk Institut i Danmark, Fødevareregion Nordøstsjælland Danmark, Icelandic Fisheries Laboratories, Norsk Treteknisk Institut, Fiskeriforskning i Norge, Träteknik och Föreningen Svenskt Trä. Representanter från livsmedelsverken i de nordiska länderna har varit inbjudna och fortlöpande informerade om resultaten.