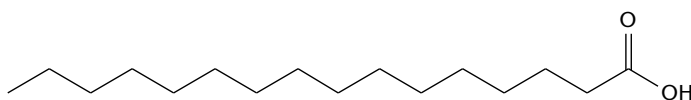




Arbejdsspørgsmål til kapitel 2 – Lipider

Palmeolie

1. Hovedbestanddelen af palmeolie er palmitinsyre:



Forklar om det er et mættet eller et umættet fedtstof.

2. Diskutér om palmeolie er et sundt eller usundt fedtstof.

3. Giv forslag til hvordan man kan undersøge om palmeolie er sundt eller usundt.



Figur 1. Palmeolie.
Photoography/shutterstock.com)

Undersøgelse i supermarked

Gå over i det nærmeste supermarked og find mindst fem forskellige typer af fødevarer. I hver type skal I finde varer både MED og UDEN palmeolie. Skriv varens navn i tabel 1 og tag evt. også et billede.

Vær opmærksom på at nogle producenter blot angiver at fødevaren indeholder 'vegetabilsk fedtstof/olie' og i de produkter kan man ikke vide om det er palmeolie eller en anden planteolie.

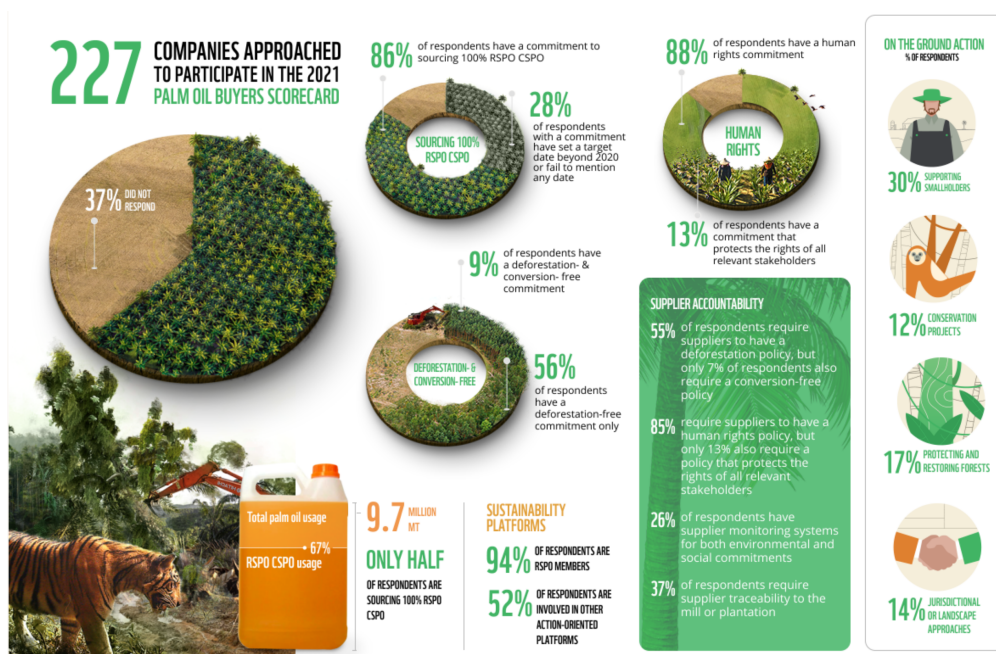
Fødevaretype	MED palmeolie	UDEN palmeolie	Måske palmeolie
Kiks/kager			
Pizzatopping (ost)			
Pizzadej/frysepizza			
Færdigret			
Kopnudler			
Nødde-/chokoladecreme			
Brød			
Margarine			

Tabel 1.

4. Beskriv resultatet af undersøgelsen. Var det nemt at finde fødevarer uden palmeolie i alle fødevaretyperne?



5. Undersøg hvordan palmeolie produceres og hvilke udfordringer der er i forhold til bæredygtighed. Start fx din undersøgelse Verdensnaturfondens hjemmeside:
<http://palmoilscorecard.panda.org/#/home>
- Under 'scores' kan man søge på forskellige producenter og se hvordan de klarer sig mht. bæredygtig palmeolie-anvendelse. Man kan også bare få en liste over alle producenter og deres rang. Søg på fødevarerproducenter I kender, fx Nestlé, McDonalds eller andre. Hvordan klarer de sig?
 - Under 'filter' kan man indstille det, så kun danske producenter ses. Hvem klarer sig bedst: Netto (Salling), Rema eller Coop Danmark?
 - Hvad viser nedenstående figur 2 om producenter brug af palmeolie?



Figur 2. Producenter brug af palmeolie. (<http://palmoilscorecard.panda.org/#/analysis>)