

## Vedlegg 1, pressemelding Supernature og Midsona Norge AS

I Folkeopplysningen blir tørket hodekål og tørket spirulina sammenlignet. I forhåndstalen av programmet presenteres hodekål som vinneren av sammenligningen med høyest innhold på 7 av 10 næringsstoffer. I programmet blir det fremstilt som at Folkeopplysningen har gjort en faktisk analyse av sitt tørkede kålprodukt og tørket spirulina, men det viser seg at verdiene er hentet fra en database i USA. I tillegg er disse verdiene fra kål uten vann, og ikke frysetørket kål slik det blir sagt. Verdiene i denne databasen er langt fra det som er oppgitt av Bama på norsk kål, og også våre analyser av spirulina. Resultatet som presenteres kan derfor sies å være villedende.

Når vår fagavdeling sammenligner næringsinnholdet i spirulina med kål, ser vi at poengfordelingen i programmet ville blitt annerledes ettersom spirulina faktisk scorer høyere på både A-vitamin og betakaroten. Videre er det langt større mengder jern i spirulina enn det som blir presentert i programmet, og de kommuniserer heller ikke de viktige næringsstoffene som spirulina har et høyt innhold av. Programlederen sier også at de har to sammenlignbare produkter, bare fordi de begge er i pulverform. Vi mener derimot at det er både ulovlig og irrelevant å sammenligne to forskjellige matgrupper som kål og spirulina.

**I følge Forskriften om Ernærings- og Helsepåstander**, klassifiseres det som villedende og ulovlig å sammenlikne mat fra forskjellige mat-grupper i kommersiell kommunikasjon. Det er for eksempel ikke lov å sammenlikne rismelk med vanlig melk, eller tomater med agurker. Som produsenter må vi derfor være forsiktige med å sammenlikne supermat med andre matvarer, nettopp fordi det er villedende, og grønnsakene har så forskjellige egenskaper at det blir feil å trekke ut enkelte næringsstoffer og kun sammenlikne dette. Når Folkeopplysningen gjør dette, blir det likevel naturlig at vi svarer på denne konkrete saken.

### **Vi har sammenliknet næringsinnholdet i vår spirulina mot Folkeopplysningens oppgitte tall:**

Av de energigivende næringsgruppene inneholder spirulina betydelig mer proteiner og fett i tillegg til mindre karbohydrater enn kål.

Spirulina inneholder også mindre fiber (cellulose), noe som innebærer at celleveggene er mykere og dette gir lett fordøyelighet og opptakelighet av næringsstoffene.

I følge tallmaterialet fra Folkeopplysningen inneholder vår spirulina betydelig mer av viktige mineraler som magnesium, krom, jern og fosfor, mens det er mer kalsium i kål. Kål inneholder mer kalium enn spirulina, mangel på kalium er sjelden i Norge. Kål inneholder noe mer sink og selen enn spirulina, dette dreier seg kun om 1,5 mcg selen og 0,5 mg sink, og dette vil ha liten helsemessig betydning. I programmet stadfestes det at spirulina kun inneholder 5 mg jern pr 100 gram. Her har det gått i surr, det er kål som kun inneholder 5 mg jern. Spirulina inneholder over 13 ganger mer jern enn kål.

Noen vitaminer, da særlig C-vitamin er høyere i kål, mens Supernatures spirulina har et mye høyere innhold av betakaroten og A-vitamin enn kål. Mens kål inneholder 5900 mcg betakaroten/100 g, inneholder spirulina 150 000 mcg betakaroten/100 g. Her burde det vært tatt analyser slik de ga uttrykk for at er gjort i programmet, for å unngå feilinformasjon.

Vi i Supernature vet at mat er så mye mer enn vitaminer og mineraler, det er også unike plantestoffer. Dette er årsaken til at både vi og myndighetene legger stor vekt på viktigheten av å spise variert, det sier seg selv at man ikke bør leve på både verken kål eller spirulina alene. Folkeopplysningen tar utgangspunkt i en supermatvare, og drar konklusjon ut i fra dette. Det blir som om vi skulle målt næringsinnholdet i en agurk, for deretter å konkludere med at det ikke er sunt

å spise grønnsaker. Et supermatkosthold inneholder en rekke forskjellige matvarer og kombinerer tradisjonsrike supermatvarer fra kulturer over hele verden, som for eksempel spirulina, hampfrø, kakao, bipollen, chlorella, gojibær og gress. Spiser man dette sammen får man store mengder av viktige vitaminer og mineraler, men også en hel rekke andre plantestoffer som for eksempel de kjente polysakkaridene i gojibær, til Fenetylamin i kakao som kan gjøre oss litt ekstra glade.

Vi behøver en sunn og variert grunnkost, og vi bruker supermat for å dekke huller i kostholdet, slik at kroppen skal fungere slik den er ment å gjøre.

Folkeopplysningen har stort sett utelatt å nevne plantestoffer utenom vitaminer og mineraler.. Spirulina inneholder en rekke andre verdifulle virkestoffer, klorofyll, fykocyanin (en blå antioksidant), aminosyrer og GLA-fettsyrer. I stedet for cellulose, har celleveggen mukopolysakkarider, noe som gjør spirulinaen lett fordøyelig, slik at man enkelt kan ta opp og nytte seg av alle de verdifulle næringsstoffene i algen.

På samme måte som man vet at ginseng gir energi på grunn av sine adaptogene egenskaper, vet vi at spirulina tilfører kroppen en helt spesiell sammensetning av forskjellige virkestoffer som er godt for helsen. Det er den samlede effekten av de unike plantestoffene som gir denne effekten, ikke kun de målbare og offisielt anerkjente vitaminene og mineralene. På grunn av helsepåtandsforordningen er det vanskelig å formidle dette, da lovlige påstander på Spirulina kun kan settes i sammenheng med enkelt vitaminer og mineraler, og ikke på plantens effekt i sin helhet.

Vi mener spirulinaens popularitet over mange år snakker for seg selv, og er glade for at vi har muligheten til å tilby sunn mat og livsstil til det norske folk.

Med vennlig hilsen

Midsona og Supernature

