

June 20 2005 / Presse

Novozymes modtager pris

Novozymes modtager Presidential Green Chemistry Award 2005. Innovation inden for sunde fødevarer giver Novozymes Presidential Award for anden gang på fire år.

Franklinton, North Carolina (20. juni 2005) - Det amerikanske miljøagentur (EPA) har givet en Presidential Green Chemistry Challenge Award 2005 til Archer Daniels Midland Company (ADM)/Novozymes-teamet for at anvende enzymer til at udvikle sundere fedtstoffer og olier til blandt andet margarine, bagværk og konfekture.

Thomas Nagy, direktør for Novozymes North America, modtager prisen ved en ceremoni, der afholdes idag på National Academy of Sciences i Washington. Dette er den anden Presidential Green Chemistry Challenge Award, Novozymes modtager inden for fire år.

Derudover har Novozymes i samme periode været partner på en modtaget pris.

I følge Hans Christian Holm fra Novozymes' Oils & Fats-team er både den danske lovgivning, der forbyder transfedtsyrer i fødevarer, og kommende ændringer i den amerikanske lov "Nutritional Labeling and Education Act", som kræver at transfedtsyreindhold oplyses på alle fødevareetiketter i USA pr. 1. januar 2006, medvirkende årsager til, at fødevareproducenterne nu søger løsninger, der kan reducere mængden af transfedtsyrer i deres produkter.

"Novozymes oplever en stor interesse på verdensplan for vores enzymatiske interesterificeringsproces til fremstilling af margarine- og klaretprodukter uden transfedtsyrer," tilføjer Hans Christian Holm.

Til dette formål anvendes der i ADM/Novozymes' præmierede, innovative proces et enzym - Lipozyme® TL IM - som alternativ til den traditionelle kemiske hydrogeneringsproces, som genererer store mængder transfedtsyrer. Den biologisk baserede metode mindsker margarinepr oduktionens belastning af miljøet og giver samtidig en sundere spiseolie uden transfedtsyrer.

"Det er en stor ære og motivationsfaktor for os at modtage dette års Green Chemistry Award. Det åbner op for en ny æra for Novozymes og resten af verden, hvor vi begynder at bruge bioteknologien til mere avancerede anvendelser med vidtrækkende muligheder, herunder sundere fødevarer. Det falder også godt i tråd med vores virksomheds vision om at anvende biologiske løsninger til at skabe den nødvendige balance mellem forretningsmæssig vækst, et renere miljø og bedre levevilkår," siger Thomas Nagy.

Presidential Green Chemistry Challenge Awards-programmet giver hvert år individuelle personer, grupper og organisationer mulighed for at kæmpe om priser for nyskabelser inden for renere, billigere og "smartere" kemi. Programmet er en anerkendelse fra de amerikanske myndigheders side af enestående kemiske teknologier, der inkorporerer grøn teknologi i udformningen af kemiske processer, fremstillingsmetoder og anvendelser, og som er blevet anvendt eller kan anvendes af industrien til at opnå deres mål om bekæmpelse af forurening.

Baggrund:

Fordele for menneskers sundhed

Transfedtsyrer kan resultere i forhøjede niveauer af LDL-kolesterol - populært kaldet "dårligt" kolesterol - i blodet. Når der cirkulerer for meget "dårligt" kolesterol rundt i blodet, kan dette langsomt sætte sig fast på indersiden af arterierne, der giver næring til hjerte og hjerne, og dermed føre til aterosklerose. Transfedtsyrer kan også nedbringe mængden af HDL-kolesterol - også kaldet "det gode" kolesterol, fordi det formodes at beskytte mod hjerteanfald. Et højt LDL- og et lavt HDL-niveau i blodbanen er stærke indikatorer på hjertesygdom.

En udskiftning af delvist hydrogenerede olier med interesterificerede produkter kan få en enorm, positiv virkning på sundhedstilstanden i USA, idet mængden af transfedtsyrer reduceres, og de flerumættede fedtsyrer forøges i den mad, amerikanerne spiser. De amerikanske sundhedsmyndigheder (FDA) har tidligere vurderet, at der ville kunne spares mellem 2.000 og 5.600 liv om året, hvis indholdet af transfedtsyrer skulle angives på fødevareetiketterne, da forbrugerne i så fald ville vælge et sundere alternativ, eller fødevarefabrikanterne ville undgå transfedtsyrer i deres produkter. Ved brug af enzymatisk interesterificering kan fødevareproducenterne undgå dannelsen af transfedtsyrer.

En anden fordel ved den enzymatiske proces er den øgede mængde af flerumættede fedtsyrer i maden. Tidligere blev klaretprodukter fremstillet af animalsk fedt som smør og smør. Udskiftning af smør og traditionelle klaretprodukter med delvist hydrogenet olie (et kemisk fremstillet produkt) nedbringer mængden af mættede fedtsyrer og kolesterol i maden. Men det reducerer også fødens indhold af flerumættede fedtsyrer, som flydende vegetabiliske olier har et højt, naturligt indhold af. Forskellige fødevarer, der fremstilles på basis af enzymatisk interesterificeret olie, er en god kilde til flerumættede fedtsyrer, som er livsvigtige næringsstoffer, og som den nuværende amerikanske diæt ikke indeholder mange af.

Miljømæssige fordele

En af de unikke fordele ved denne proces er, at den ikke kræver brug af natriummethoxid, et meget brandbart og reaktivt stof. I modsætning hertil anvendes der ingen skrappe kemikalier i den enzymatiske interesterificeringsproces. Derudover genereres der intet spildevand og ingen faste affaldsstoffer, og der går mindre spiselig olie til spilde i processen. Olien fremstilles under mildere betingelser, således at næringsstofferne i olien bevares bedre.

Mediekontakt:

Yokima Cureton
Tlf. +1 919 494 3201
Mobil +1 919 218 4501

yokc@novozymes.com

Novozymes er verdens førende bioteknologiske virksomhed inden for enzymer og mikroorganismer. Vores løsninger er baseret på naturens egen teknologi. Og vores mål er hele tiden at udvide grænserne for, hvordan biologiske løsninger kan fremme industriens muligheder over hele verden. Novozymes har hovedsæde i Danmark og beskæftiger over 4.000 medarbejdere i 30 lande. Novozymes fremstiller og sælger mere end 600 produkter i 130 lande. Novozymes A/S' B-aktier er noteret på Københavns Fondsbørs. Besøg Novozymes og få flere oplysninger på www.novozymes.com.

Top